Quali saranno i trend dell'estate nel beverage? Le previsioni di Partesa

4d3200cb-3fa0-46a2-a1f7-85c04a4b4323

Più attenzione alla qualità, nuove occasioni di consumo e una crescente apertura verso prodotti innovativi: per il fuoricasa italiano sarà un’estate 2026 all’insegna dell’evoluzione. Se da un lato i consumatori continuano a muoversi con attenzione nelle proprie scelte di spesa, dall’altro emerge una forte voglia di sperimentare, accompagnata da una crescente attenzione alla qualità dell’esperienza.

E dalla crescita delle proposte low e no alcohol all’affermazione di consumi più leggeri e diurni, passando per il ritorno delle denominazioni nel vino e la ricerca di referenze premium nel mondo birrario e degli spirits, il mercato del beverage conferma la propria capacità di adattarsi ai cambiamenti e di intercettare nuovi bisogni. A dirlo è Partesa, player di riferimento nella distribuzione e consulenza beverage per il canale horeca in Italia, che torna a raccontare le principali tendenze che stanno caratterizzando i consumi di birra, vino e spirits.

No alcohol, beer pairing e prodotti premium

Negli ultimi dieci anni i consumi di birra in Italia sono cresciuti di oltre il 20% e il comparto continua a mostrare una buona vitalità anche grazie alla capacità di innovare e intercettare nuove occasioni di consumo.

Tra i fenomeni più interessanti si conferma il **segmento no alcohol**: secondo l’ultimo report Assobirra, tra 2024 e 2025 la quota di mercato delle analcoliche è passata dal 2,1% al 3,9%, mettendo a segno una crescita di oltre l’85% in un solo anno. Protagoniste dell’estate sono referenze come Heineken 0.0 e Birra Moretti Zero, sempre più apprezzate da un pubblico trasversale che ricerca un’esperienza di gusto completa senza rinunciare alla leggerezza. Parallelamente, si rafforza l’interesse per le **proposte premium**, in particolare alla spina, e per il **beer pairing**, che valorizza l’incontro tra birra e cucina contribuendo ad ampliare le occasioni di consumo durante tutto l’anno. Tra le novità che

stanno attirando l’attenzione dei consumatori figurano Birra Messina Note di Melograno, variante contemporanea della celebre birra siciliana caratterizzata da delicate note di melograno che conferiscono freschezza e una lieve acidità, e Ichnusa Metodo Lento, birra non filtrata ottenuta attraverso un processo di maturazione più lungo che ne esalta l’equilibrio e la rotondità.

In questo scenario, la birra continua a rappresentare uno dei pilastri dell’offerta Partesa, che affianca i gestori dei locali non solo con un portfolio di circa 800 referenze brassicole tra fusto e confezionato, ma anche con servizi di consulenza.

Tornano le denominazioni e i monovitigni in purezza

Dopo un avvio d’anno caratterizzato da una sostanziale stabilità dei volumi, il comparto vino guarda con fiducia alla stagione estiva. Le tensioni geopolitiche e il quadro economico internazionale hanno rallentato la crescita attesa nei primi mesi del 2026, ma il periodo estivo potrebbe rappresentare un importante acceleratore dei consumi, soprattutto se una quota significativa degli italiani sceglierà di trascorrere le vacanze nel nostro Paese.

Sul fronte delle preferenze emerge una crescente voglia di sperimentazione, sostenuta anche dalle nuove generazioni e dal ricambio gestionale che interessa molti punti di consumo. Tra i trend più evidenti si registra il ritorno delle denominazioni e dei monovitigni in purezza, sempre più apprezzati per la loro capacità di raccontare identità e territorio. A guidare i consumi estivi saranno soprattutto i bianchi autoctoni italiani, freschi, gastronomici e versatili, perfetti per accompagnare i piatti della bella stagione.

La territorialità continua a rappresentare un elemento distintivo e di interesse per il consumatore, mentre il tema della sostenibilità, pur molto presente nel dibattito di settore, non sembra ancora incidere in maniera determinante sulle scelte finali. Il vino, inoltre, sta vivendo una fase di rinnovata centralità nella ristorazione, dove cresce l’attenzione verso assortimenti più ampi, proposte al calice e servizi sempre più qualificati. Diverso il discorso per il no alcohol: se il segmento low alcol fa parte da tempo della tradizione enologica, le referenze dealcolate rappresentano ancora un fenomeno limitato che, almeno per ora, non sta modificando in modo significativo le abitudini di consumo degli italiani.

Proposte low e no alcohol e cocktail in fusto

Dopo gli anni di forte espansione seguiti alla pandemia, il mercato degli spirits sta entrando in una fase di maggiore maturità e razionalizzazione. Il 2026 si caratterizza per una leggera crescita a valore e per una crescente polarizzazione delle scelte: da una parte i consumatori continuano a premiare prodotti premium e con una forte identità, dall'altra resta importante l'attenzione al rapporto qualità-prezzo.

La vera protagonista della stagione si conferma l'occasione aperitivo, sempre più centrale nelle abitudini di consumo e sempre più orientata verso formule leggere e conviviali. Continuano a performare bene lo Spritz con tutte le sue varianti, mentre tra le categorie più dinamiche si segnalano gin e tequila. Proprio in quest'ultimo segmento si inserisce Mexava, l'ultima new entry della linea private label Liq.ID di Partesa: tequila prodotta in Messico da agave blu e pensata per la miscelazione contemporanea, ideale per cocktail iconici come Margarita e Paloma. Non manca inoltre qualche segnale di ritorno per il rum, che potrebbe tornare a ritagliarsi uno spazio importante nelle carte cocktail.

Tra i trend emergenti si confermano il crescente interesse verso le proposte low e no alcohol, che si confrontano con la sfida di offrire esperienze gustative capaci di mantenere elevato il valore percepito dal consumatore, e una mixology sempre più semplice e replicabile anche in ambito domestico. Continua, infine, il successo dei cocktail in fusto, scelti per la praticità di servizio e per la capacità di garantire qualità costante anche nei momenti di elevata affluenza o nei locali che non dispongono di personale specializzato nella preparazione dei cocktail.

Quote

Il mercato beverage continua a evolvere verso modelli di consumo più consapevoli e articolati. Da una parte cresce l'attenzione alla qualità e all'esperienza, dall'altra emerge una maggiore apertura verso nuove categorie e nuove modalità di consumo, dal no alcol ai prodotti premium fino alle occasioni più leggere e diurne come l'aperitivo. Per gli operatori del fuoricasa diventa quindi sempre più importante costruire assortimenti equilibrati e distintivi, supportati da competenze, consulenza e servizio. È proprio in questa direzione che Partesa continua a investire per affiancare i propri clienti nello sviluppo del business e nell'interpretazione dei trend che stanno trasformando il mercato.

Piero Protti, Commercial Strategy & Operations Manager di Partesa