Il Martini rilancia la vodka nei bar, ma i volumi continuano a scendere

Il Martini è ovunque e, tra gin e vodka, secondo molti dei bartender interpellati la seconda sta guadagnando terreno. **The Spirits Business** raccoglie le voci dei bar. Anna Sebastian, che lavora con il Bar Antoine del Four Seasons Park Lane di Londra, parla di un forte aumento di chi sceglie il Martini, soprattutto alla vodka. Il Cato di Covent Garden usa la vodka in quattro Martini su sei. Agostino Perrone, direttore della mixology del Connaught Bar, ottavo ai 50 Best, vede tornare con forza dry e dirty con guarnizioni salate e giudica il confronto tra gin e vodka meno importante della qualità del distillato di base. Per Ciaran McNicholas di Nightcap Brands il passaggio più netto è che la house vodka, un tempo scelta di prezzo, è ora una scelta di qualità, perché il Martini è diventato un’ancora del menu. Crescono anche i mini Martini, dal One Sip Martini di Tay?r + Elementary al Pickletini dell’Eve Bar, e secondo una ricerca Diageo l’Espresso Martini è il primo cocktail per ricerche di vodka in Stati Uniti, Regno Unito e Canada.

Sui numeri il quadro è più prudente. Secondo SipSource, la piattaforma dei grossisti statunitensi, a luglio 2026 i volumi di vodka sono scesi del 4% contro il meno 5,3% di tutti gli spirits, a giugno meno 3,1% contro meno 5%. A livello globale IWSR indica per la vodka un volume in calo del 2% tra 2024 e 2025 e un valore in crescita dell’1%, con un valore annuo composto di più 3% dal 2019. La sfida per i produttori sarà trasformare l'interesse per i Martini in una maggiore riconoscibilità delle proprie referenze, andando oltre il semplice ruolo di ingrediente.