

BarTales



ANNO XII | N. 8 | APRILE 2025

REPORT
MIXER&SODA

ZOOM
QUELLI CHE FANNO
LA DIFFERENZA

COCKTAIL CULTURE
LES ETOILES, GUSTO
IN EQUILIBRIO

HOT SPIRIT

MAHURA,
ORO LIQUIDO

NO & LOW BY MEREGALLI SPIRITS

Gli analisti di settore registrano un cambiamento dei comportamenti di acquisto di una larga fetta di mercato, costituita da consumatori di tutte le età: si acquista di meno ma si spende di più per acquistare prodotti di migliore qualità, cresce il consumo di prodotti no alcol. Si stima che anche la generazione Z si orienterà verso marchi di qualità superiore, autentici e affidabili, verso cui si nutre fiducia.

Altro aspetto importante è costituito da molte aziende che stanno innovando per capitalizzare l'interesse per i prodotti Low e No alcol, concentrandosi sulla premiumizzazione. Nel 2022 i prodotti no alcol hanno realizzato un fatturato di oltre 11 miliardi di dollari in 10 mercati di riferimento (Australia, Brasile, Canada, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito, Spagna, Stati Uniti, Sud Africa). Il CAGR 2018-2022 (Compounded Average Growth Rate) ha registrato un tasso di crescita del 5%, tra il 2022 e il 2026 gli analisti stimano una crescita del 7%. Tradotto: anche per un aspetto salutistico le persone stanno considerando modi alternativi di consumo, come i prodotti no alcol che costituiscono la premessa per la crescente domanda di mocktail oggi presenti nelle cocktail list di bar di alto profilo.

La finzione insita nella parola stessa (mock in inglese "ingannare", "imitare")

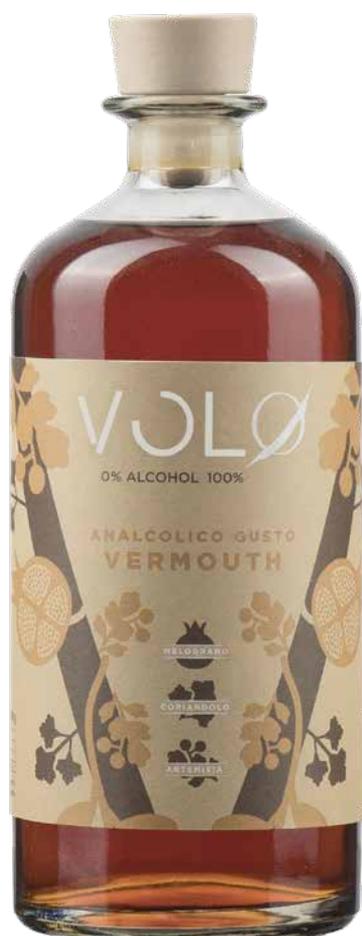
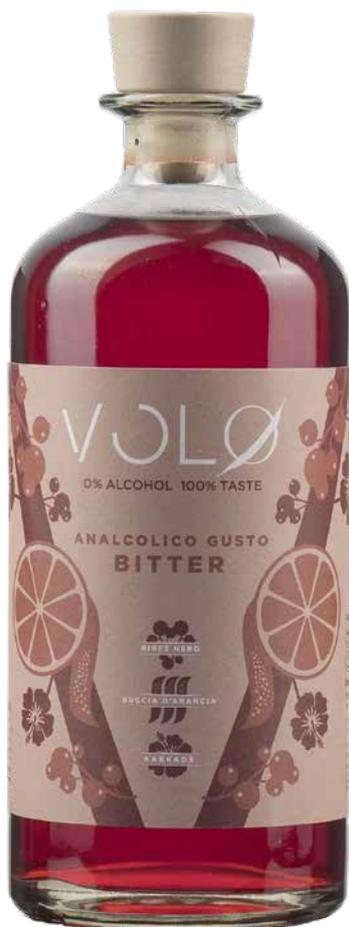
dimostra come i cocktail analcolici riescano a tenere testa anche ai classici alcolici. Non a caso prodotti come "gin", "amari" e "bitter" vengono realizzati anche in versione analcolica, offrendo quindi la possibilità di realizzare ricette della miscelazione classica senza la necessità di assumere alcol.

Meregalli Spirits dedica molta attenzione a questo trend che registra una crescita costante. **Vo10** si identifica con l'unione di "Volume alcolico" e zero, un nome il cui messaggio sottolinea l'assenza di alcol in un prodotto che coniuga gusto e leggerezza nella sua identità.

L'ispirazione di Vo10 nasce in laboratorio, dopo una serie di prove per la realizzazione di miscele a estrazione naturale. Il progetto si basa su conoscenze importanti delle materie prime e risultati di test che sottintendono alla creazione di un prodotto attraente, sano e innovativo, in grado di affermarsi nell'emergente mercato dei mocktail.

Vo10 Bitter è il risultato dalla complessa estrazione di 13 botaniche tramite sistemi innovativi. La qualità organolettica e il tasting risultano equivalenti a un bitter classico e di alta qualità, con note erbacee, pepate e agrumate.

Vo10 Vermouth è ottenuto con l'estrazione di 34 botaniche. Lo studio di questo prodotto si basa sulla ricostruzione di sapori derivanti da mosto cotto con ag-



giunta di spezie e botaniche tradizionali. Al palato risulta caldo con un contrasto di note dolci e amaricanti che lasciano poi spazio alla freschezza del melograno.



VoLO Gin Speziato ha un corpo aromatico sviluppato da 11 botaniche, nato dalla casuale estrazione di bacche di ginepro e aloe che, unite in un secondo momento con la freschezza del basilico, ha portato questo prodotto a essere un elemento perfetto da miscelazione.

VoLO Amaro si caratterizza per la sua complessità frutto di una miscela di 61 botaniche. Questo amaro dal gusto balsamico e profondo, ispirato alle antiche tradizioni liquoristiche italiane, rivisitato in chiave moderna, genera effetti digestivi, antiossidanti e tonificanti.

VoLO Aperitivo costituito da 17 botaniche, è un elogio alla tradizione nazionale in chiave analcolica. Con toni agrumati e speziati, le avvolgenti note di scorze di arancia fanno da contorno a quelle amarianti delle erbe alpine.

VoLO è tradizione reinventata, un twist di ricette storiche interpretate in chia-





ve healthy, in cui l'innovazione guida la produzione e ha come obiettivo una miscelazione nuova, contemporanea, dove l'alcol è assente. È la risposta attenta ai nuovi trend e al bartending che si ispira a prodotti la cui naturalità è strettamente legata alla loro qualità, elemento ormai indispensabile nella mixology.

Nel segmento Low Alcol troviamo **PER SE** (14,5°) un aperitivo a base di 24 botaniche prodotto in Portogallo, facile da bere e da utilizzare in miscelazione, rinfrescante, aromatico e con note citriche. Con colore arancione caldo e brillante, PER SE si presenta con un aroma in cui

prevalgono sentori di cardamomo, arancia, peperoncino e luppolo portoghese che danno a questo aperitivo una nota fresca e bilanciata. Al palato è leggero e delicato, con una punta di amaro, nel finale è morbido, agrumato e persistente. Perfetto da bere liscio, con ghiaccio e scorza d'arancia, PER SE si esalta con tonic water e come ingrediente di drink freschi.

Appartenente al genere Cynara, famiglia Asteracee, il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato è un presidio Slow Food. La denominazione "gobbo" deriva dal tipo di coltivazione alla quale la pianta è sotto-



posta. La particolare coltura della pianta prevede che questa venga parzialmente sotterrata a inizio autunno, pratica utile per superare il rigido freddo invernale della zona. In questo modo la pianta tende ad assumere una forma che curva verso l'alto per cercare la luce. Trovando la resistenza del terreno tende a incurvarsi e da qui la caratteristica forma gobba da cui il nome. Questo trattamento forzato causerà alla pianta la perdita della clorofilla.

Oggi il cardo gobbo di Nizza Monferrato trova espressione anche in **Cardamaro**, un amaro a base vino. Il liquore Cardamaro è prodotto a Canelli. La ri-

cetta nasce da Rachele Torlasco Bosca, appassionata studiosa e conoscitrice di erbe aromatiche e spontanee.

Rachele dedicò gran parte della sua vita alla realizzazione di un prodotto erboristico con proprietà benefiche per corpo e spirito. Si racconta che negli anni '50, durante una cena conviviale fu particolarmente colpita dai racconti popolari sulle straordinarie virtù salutistiche del noto cardo gobbo di Nizza Monferrato. Iniziò dunque a studiare l'ortaggio ed effettuò una serie di macerazioni in alcool insieme ad altre botaniche. Nel corso degli anni successivi, la ricetta fu evoluta dagli er-



boristi della famiglia Bosca con l'aggiunta costante di nuove erbe officinali. A queste botaniche viene aggiunta una speziatura di ginepro, genziana lutea, chiodi di garofano, radice di liquirizia, cardamomo, limone e maggiorana.

Cardamaro (17°) ha una gradazione leggera e amabile che facilita un consumo trasversale e l'uso in miscelazione. Alla vista si presenta con colore fulvo, quasi ambrato, con riflessi brillanti e una sfumatura testa di moro in trasparenza. Al naso il profumo è intenso, la sua complessità è frutto della miscela dei diversi estratti speziati e del lungo affinamento. Spiccano le note speziate del cardo gobbo, della genziana, della salvia sclarea e della liquirizia; emergono anche sentori di frutta secca, uva e zenzero. Al palato il gusto è dolce, pieno e armonico, in



straordinario equilibrio la nota dolce, l'amaro di alcune erbe officinali e una gradevole sapidità conferita dal vino.

Cardamaro, PER SE e VOLO sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.