



„no and lowAlcohol”:

Piacere anche con poco o zero alcol

di Peter Eichhorn, Berlino

Quasi impensabile solo pochi anni fa: l’analcolico come segmento lifestyle. Spesso le birre analcoliche ricordavano solo vagamente l’originale, non esisteva una categoria di bevande per i distillati analcolici e nei menu dei cocktail le aree senza alcol spesso portavano la voce “mocktail”, cioè: imitazione di cocktail. Ma quei tempi sono finiti. Il “Dry January” o “SoberOctober” è ormai parte integrante della cultura del bere, il fattore piacere non viene trascurato nemmeno con “no-and-low”. La varietà di prodotti analcolici è immensa e la tecnologia e gli aromi sono in continuo sviluppo: alla ProWein 2023, la più grande e importante fiera mondiale per vini e le bevande alcoliche che si terrà dal 19 al 21 marzo, si potranno scoprire numerose varianti pure o anche come bevande miste.

Da Londra in tutto il mondo

La rivoluzione dei distillati analcolici inizia come test, nel 2015, presso i grandi magazzini Selfridges di Londra. Viene presentato un marchio giovane e sconosciuto chiamato Seedlip; dopo tre settimane viene venduto il primo lotto di 1.000 bottiglie. Tre varianti si ottengono mediante processi di macerazione, distillazione, filtrazione e miscelazione, in cui ogni ingrediente vegetale viene distillato separatamente prima della miscelazione. Il risultato del processo è un liquido senza alcool e zucchero. Sebbene il gin analcolico, per motivi legali, non sia menzionato sulle bottiglie, i prodotti possono essere utilizzati nei cocktail come l’originale distillato di ginepro. Seedlip è distribuito da Bremer Spirituosen Contor (Padiglione 7, Stand B 13), che ha nella sua

**19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.

www.prowein.com



M
**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

gamma un gran numero di distillati analcolici ispirati al gin, al rum e persino al whisky.

Un posto importante nel settore occupa la Rheinland Distillers GmbH (Padiglione 7, Stand B25), nota per il Gin Siegfried di Bonn e per i prodotti analcolici “Wonderleaf” e “Wonderoak”. Il primo può essere usato come sostituto del gin, l'altro contiene fagioli tonka, noce moscata, fieno greco (trigonella), lime e arancia curaçao e può produrre bevande ispirate al rum. Nuovo di zecca sul mercato è anche il Wonderleaf Rosé. Anche questo è un prodotto che si abbina perfettamente al tonico, solo che è un po' più floreale nell'aroma. Inoltre, i Rheinland Distillers ha ideato la serie “Easy” con il 20 % di alcol. La quantità di alcol presente nella bevanda viene ridotta, ma la quantità residua di alcol agisce come esaltatore di sapidità ed è un adeguato rappresentante della categoria di bevande “a basso contenuto alcolico”. Nel frattempo, il mercato offre oggi una varietà di prodotti aromatici che giocano un ruolo molto convincente, dal vermut all'amaro fino al whisky con ispirazioni e sapori analcolici. Ad esempio, Dr. Jaglas (padiglione 7, stand C 02) presenta per la prima volta una variante di limoncello analcolico, dimostrando l'eleganza del prodotto con il Prosecco. Da Amburgo arriva alla ProWein la ditta Hamburg Distilling Company (padiglione 13, stand C 35). Nel bagaglio ha con se il suo Knut Hansen Gin, che viene creato principalmente con prodotti regionali come cetriolo, mela o rosa, e che ora è disponibile anche in una variante 0,0 – cioè completamente analcolico.

Alfred Schladerer GmbH punta sulle erbe aromatiche (padiglione 7, stand B 52). La distilleria tradizionale, rinomata per i suoi distillati e bevande alcoliche collaudate, affronta ora anche il tema attuale del No-Alcohol e presenta il suo “Vincent”, un aperitivo a base di erbe, finemente abbinato ai lamponi. Il SoBour con zero per mille alcol, dell'esportatore britannico Chastity (Padiglione 13, Stand D 06) ci fa ricordare un bourbon americano. Le note scure e terrose arrotondate con aromi di albicocca, vaniglia ed erbe aromatiche non lasciano desideri insoddisfatti.



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

Luppolo e malto

In particolare per quel che riguarda la categoria della birra, la tecnica si sviluppa e suscita grandi sorprese grazie a nuovi metodi di produzione, alla riscoperta delle colture di lievito e all'attualità del luppolo aromatico. Le vendite in Germania stanno per superare la soglia dei 7 milioni di ettolitri. 0,5 % vol. alcol, che può ancora essere incluso nell'etichetta come "non alcolico", ma anche la categoria dello 0,0%, che è di importanza internazionale, stabilisce nuovi standard qualitativi. Con le intense note fruttate ed erbacee evocate dalle varietà di luppolo aromatiche nell'ambito della raffinazione a freddo, si generano dei fuochi d'artificio sensoriali che non fanno più mancare l'alcol.

Soprattutto le birre di alto livello, come la Pale Ale, hanno stabilito un nuovo punto di riferimento. L'espositore "Neue Bierkultur GmbH" (Padiglione 7, Stand D53) riunisce diverse marche di birra. Per esempio, è possibile degustare e confrontare due Pale Ales analcoliche: Brlo Naked di Berlino e Maisel & Friends Pale Ale analcoliche di Bayreuth. Dal Belgio proviene la birra analcolica di Neobulles (Padiglione 1, Stand A 05). Altri prodotti "no e low alcohol" sono reperibili al seguente link:

<https://www.prowein.de/vis/v1/en/search?oid=29556&lang=2&ticket=35817543752876&query=alcohol+free>

Contatto Stampa ProWein by Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: +49(0)211/4560 -991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: +49(0)211/4560 -543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
Tel.: +49(0)211/4560 -929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com

