Le 12 mega-tendenze dei drink nel 2024

scritto da Fabio Piccoli | 19 Dicembre 2023



Siamo vicini alla fine di questo 2023 e, come di consueto, iniziano ad arrivare le previsioni per il prossimo anno. A noi ovviamente interessano quelle relative alle bevande e, in particolare, quelle che a vari livelli possono coinvolgere il vino. Molto interessanti a questo riguardo sono le **12 mega-tendenze del 2024 che emergono dal report "Future of Drink" di Dataessential**. Di seguito evidenziamo quelle che riteniamo più interessanti.

Creazioni Crossover

Al primo posto troviamo le "Creazioni Crossover", ovvero la **realizzazione di cocktail con bevande "tradizionali",** a partire proprio dal vino che per il prossimo anno sembrerebbe

particolarmente apprezzato anche nel suo utilizzo all'interno della mixology. Si tratta di una tendenza che potrebbe dimostrarsi particolarmente utile non solo per aumentare il consumo di vino in generale, ma anche per avvicinare al vino le generazioni più giovani.

Bevande tecnologiche

Un'altra tendenza prevista è quella delle "Bevande tecnologiche", frutto di innovazioni tecnologiche che consentono, ad esempio, la **produzione "rapida" di bevande come whiskey o rum "invecchiati" attraverso metodi che conferiscono aromi più "maturi".**

Limitazione dei consumi

Anche per il 2024 è prevista un'ulteriore evoluzione del cosiddetto "**Movimento del consumo sobrio"**, rappresentato da un numero sempre maggiore di consumatori che privilegiano bevande senza alcol o a basso contenuto alcolico. Quasi la metà dei consumatori, ormai, secondo le analisi di Dataessential, mostra oggi **interesse nei confronti di cocktail a basso contenuto alcolico, ma anche dei mocktail, considerati dei "finti cocktail"**, cioè bevande analcoliche che negli ultimi anni sono diventate così popolari da trovare posto persino nel menu dei cocktail di molti ristoranti e bar.

Bevande latino-americane

Un posto particolare nelle **tendenze previste per il 2024 lo trovano le "Bevande latino-americane", ovvero spirits e cocktail provenienti da zone geografiche precise, in particolare dell'America Centrale, del Sud America e dei Caraibi,** come il mezcal affumicato o il Falernum (un nome oggi popolare non per essere stato uno dei vini più antichi del nostro Paese, bensì una bevanda caraibica a base di rum con

aggiunta di sciroppo di lime e spezie, che può essere alcolica o meno).

Asian refreshment

“Gli Asian refreshment” sono un’altra importante tendenza prevista per il 2024, in particolare **spirit provenienti da Giappone, Cina, India, Corea del Sud e Taiwan.** A questo riguardo, non si tratta solo del già affermato sake, ma anche del whisky giapponese che sta vedendo crescere enormemente la sua popolarità a livello mondiale, così come altre bevande asiatiche come il Shōchū del Giappone e il Soju dalla Corea.

Esperienze sensoriali

Si prevede inoltre una importante crescita delle cosiddette “Esperienze sensoriali”, ovvero **cocktail realizzati incorporando ingredienti inaspettati in grado di sorprendere i consumatori,** come il “fuoco”, il ghiaccio secco o elementi che modificano il colore della bevanda mentre la si sta bevendo.

Vini “better for you”

Come già più volte evidenziato da numerose indagini (e in **questo nostro articolo**), sicuramente saranno in crescita anche nel 2024 i cosiddetti **“Vini better for you”,** come quelli a basso contenuto di calorie e di zucchero, ma anche di alcol. Si prevede la crescita anche di vini provenienti da specifiche aree produttive, a dimostrazione che **il fattore “origine” comunque sarà determinante anche nel prossimo futuro.**

Bevande dolci

Nonostante si affermi che la “dolcezza” sia una caratteristica in calo tra i consumatori, le previsioni di Dataessential evidenziano come la categoria **“Bevande dolci” comunque segnerà**

una crescita di interesse nel prossimo anno. In questa direzione, anche i cosiddetti vini da dessert potranno avere dei benefici, soprattutto se saranno in grado di essere comunicati in una modalità più innovativa rispetto a quanto è stato fatto fino ad oggi. Ma su questo fronte **ci sono buone opportunità** anche per birre già "dolci" e anche per i cosiddetti boozy frozen dessert.

Spumanti

Anche per il prossimo anno è **previsto interesse nei confronti degli sparkling in tutte le loro diverse espressioni, dai frizzanti agli champenoise**. Su questo fronte, definito da Dataessential quello dei "Sparkle & shine", si evidenzieranno anche tipologie innovative come i wine seltzer e le acque toniche alcoliche.

Formati flessibili

Un trend che crescerà ulteriormente è quello dei **"Formati flessibili", che hanno registrato una grande crescita nella fase pandemica ma ai quali sono rimasti affezionati molti consumatori a livello mondiale anche nel post-Covid**. In questa direzione si inseriscono, oltre agli ormai tradizionali bag in box, anche i vini in lattina, i kit portabili di cocktail, ma anche altre tipologie di packaging facilmente customizzabili per intercettare i tanti diversi formati di consumo oggi presenti sul mercato.

Sostenibilità

Ma sarà ancora la sostenibilità ad avere un ruolo chiave anche nel 2024 ed è infatti la categoria dei "Sorsi sostenibili" una di quelle maggiormente quotate per la crescita il prossimo anno. Sostenibilità però in tutti i fronti, dalla relativa all'ambiente fino al packaging e alla scelta scrupolosa delle

materie prime, particolarmente attenta al tema del riciclo.