NON: la bevanda premium no-alcol è una “provocazione” al mondo del vino?

scritto da Agnese Ceschi | 14 Maggio 2024



Da quando è stata fondata nel 2019, la bevanda NON ha sicuramente giocato un ruolo pionieristico nel dare una definizione più chiara di cosa possa essere un **drink analcolico ultra-premium**, che vuole essere un’alternativa al vino. Da allora si è diffusa in più di 8 mercati globali, partendo dall’Australia, patria del fondatore e CEO Aaron Trotman. Oggi questa bevanda si trova nelle migliori carte dei ristoranti in tutto il mondo, registrando una crescita esponenziale che lo scorso anno ha toccato il +60%.

Il Manifesto che abbiamo trovato sul sito di NON ci spiega in modo chiaro questo progetto: “È un **modo di ripensare 0.0% l’esperienza del vino**. Una bevanda per tutti e per ogni

occasione con l'obiettivo di essere totalmente non convenzionale. NON assomiglia ad un vino, ha i profumi e gli aromi di una creazione di un chef e il suo sapore non è comparabile a nient'altro al mondo".

Aaron Trotman, il fondatore e CEO, si definisce un imprenditore seriale e un *foodie* con la mission di ripensare il futuro delle bevande non alcoliche. **Lui è l'esempio di come**, **pur provenendo da background professionali diversi** – i suoi nel mondo della cosmesi – **si possano avere idee di successo in qualunque campo**. E le migliori nascono, a volte, per semplice caso. "Io e mia moglie stavamo mangiando fuori al Clove Club di Londra" spiega in un'**intervista a Drinks Trade**. "Lei ha preso l'abbinamento analcolico, mentre io ho preso un abbinamento di vino che non mi piaceva, quindi ho provato il suo drink e l'ho trovato delizioso. Così ho pensato: perché non rendere disponibile lo stesso standard premium di bevanda ai consumatori non alcolici". Così è nata NON.

"Al momento il nostro consumatore medio sono le donne Millennial e anche la Gen Z. Ma non dimentichiamo i Gen X, che stanno dimostrando di voler cambiare le loro abitudini di consumo. I loro figli sono cresciuti e stanno andando a mangiare in ristoranti di qualità dove NON è nella lista delle bevande. Si stanno lasciando influenzare dalla tendenza alla moderazione". Secondo Trotman i dati al momento indicano che il **90% delle persone che bevono prodotti analcolici bevono anche prodotti alcolici**. "I ristoratori dovrebbero mettere in carta delle valide alternative non alcoliche che offrano un'esperienza di gusto analoga al vino" spiega.



In che modo questa bevanda può essere una valida alternativa al vino? Secondo Trotman questa bevanda ha fondamentalmente strutture simili a quelle del vino: “Prende l’acidità dal verjus (succo d’uva), i tannini dal tè, spezie e bucce di frutta, ma anche le verdure arrostite trasformano gli zuccheri in zuccheri caramellati”. Un concetto che per molti produttori e puristi del vino potrebbe sembrare piuttosto bizzarro. Quello che Trotman vuole provare a proporre, però, non è una bevande concorrente del vino, ma una sua alternativa moderata.

“Il vino è in declino praticamente ovunque e presenta un po’ di problemi a livello demografico. Le generazioni più anziane bevono vino da anni e non vogliono che l’alcol venga rimosso dalle loro abitudini e non vogliono nemmeno bere la versione dealcolizzata della loro bevanda preferita. Dunque quello che vogliono è qualcosa di completamente diverso. **Un’alternativa, non un sostituto**” aggiunge.

Un concetto troppo spinto ed avvenieristico? Forse, ma ciò che

sta accadendo oggi con i consumatori moderati, secondo il fondatore di NON, è simile a quello che accadde ai vegani e ai vegetariani meno di dieci anni fa. “In giro non c’erano molte opzioni per loro, oggi sì. Oggi se dici latte d’avena, molte persone sanno che non è latte di mucca, ma viene bevuto come una sua alternativa. I media infine stanno iniziando a parlare delle differenze tra alcol rimosso, vino dealcolizzato e un’alternativa ad esso”. Secondo Trotman è solo question di tempo perché anche in questo settore si creino delle alternative al vino. Sarà davvero così?