

Ready to Drink: le 5 innovazioni chiave che stanno ridefinendo il gusto dei consumatori

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Settembre 2023



Negli anni, i cocktail pronti da bere (noti anche come Ready to Drink o RTD) hanno attraversato una radicale evoluzione. Da gin tonic in lattina a Negroni in bottiglia, e persino cocktail confezionati in busta o cartone, questo segmento della categoria RTD ha fatto molta strada dai tempi in cui si limitava a promuovere stucchevoli Margaritas serviti in barattolo.

Secondo le informazioni riportate da [IWSR](#), nel 2012 questo settore rappresentava una quota inferiore al 3% del volume totale del mercato delle bevande alcoliche negli Stati Uniti.

Nel 2022, questa percentuale è salita fino a quasi il 12%, superando persino l'intero mercato del vino negli Stati Uniti. Inoltre, l'IWSR prevede che il mercato delle RTD registrerà ulteriori incrementi di volume tra il 2023 e il 2027, principalmente grazie al passaggio da prodotti a base di malto a quelli a base di alcol per le bevande RTD simili alle seltzer.

Ma cosa sta spingendo questa significativa accelerazione?

Il progresso straordinario dei Ready to Drink

Secondo il [Consiglio delle bevande alcoliche distillate degli Stati Uniti](#), i cocktail pre-miscelati e gli RTD a base di spirit hanno sperimentato una crescita significativa nel corso del 2021. Nello specifico, si è registrato un notevole aumento del 42% a valore e del 56% nel volume di vendite rispetto al 2020. È stato infatti durante la pandemia che questa tendenza ha subito un'accelerazione senza precedenti. Le restrizioni sui bar e sui ristoranti hanno spinto le persone a cercare soluzioni per godersi i loro drink preferiti direttamente a casa, contribuendo così a un aumento significativo nel consumo di RTD. Questo progresso ha portato i cocktail a rappresentare il 13% del mercato totale delle bevande Ready to Drink nel 2022, registrando un incremento del 5% rispetto all'anno precedente. Un dato che sottolinea quanto velocemente l'intero settore abbia abbracciato questa innovativa tendenza.

Un nuovo standard di qualità

Nel corso degli ultimi 15 anni, sempre più aziende hanno introdotto sul mercato cocktail pronti da bere con un ridotto contenuto di alcol, zucchero e calorie, utilizzando alcolici di alta qualità e ingredienti biologici in sintonia con l'attuale orientamento verso un consumo consapevole e

responsabile. Secondo **Natalia Accari, vicepresidente di Pernod Ricard North America**, i moderni cocktail RTD a base di spiriti garantiscono un'**esperienza di livello premium ai consumatori**, avvicinando la qualità offerta dai bar tradizionali alla comodità di poter essere goduti in qualsiasi occasione sociale. **Accari enfatizza l'importanza di mantenere standard elevati**, nonostante la praticità associata ai cocktail pronti da bere.

“La maggior parte dei cocktail è troppo complicata e costosa da preparare a casa”, aggiunge **Melkon Khosrovian, fondatore di Greenbar Distillery a Los Angeles**. E i formati monoporzione sono in aumento, con le proposte in lattina che hanno aumentato la loro quota di mercato dal 7% nel 2019 al 31% nel 2021.

Un cambio di gusto

Un aspetto interessante evidenziato da IWSR riguarda il **cambiamento delle preferenze riguardo alla base alcolica per i cocktail RTD**; nel corso del 2021, infatti, la **vodka ha sorpassato la tequila come principale opzione per i cocktail a base di alcol**, raggiungendo una quota di mercato del 45,9% rispetto al 33,3% della tequila. Questo dato mette in luce la predilezione dei consumatori per la vodka e il cambio di tendenza verso cocktail più sofisticati, in cui elementi come gli alcolici, gli amari e i liquori interagiscono sinergicamente tra loro.

I cinque cambiamenti chiave che stanno guidando questa trasformazione

In questo mercato in rapida evoluzione, l'**IWSR ha individuato cinque cambiamenti chiave**:

1. **Premiumizzazione.** Nel 2022, i cocktail RTD hanno registrato un aumento del prezzo medio per unità, riflettendo la tendenza alla premiumizzazione. Questo è in parte dovuto all'espansione del segmento dei cocktail/long drink, che sta crescendo rapidamente.
2. **Declino degli hard seltzer.** A causa delle diminuzioni nei sottosegmenti a base di malto e della maggiore concorrenza di altri prodotti (come i cocktail/long drink), il volume delle vendite di hard seltzer ha subito un calo nel 2022, lasciando spazio per altre opzioni di consumo.
3. **Innovazione dei sapori.** Nel 2023, i consumatori sono alla ricerca di sapori più intensi. Questo ha portato a una rapida evoluzione dei profili di gusto dei cocktail pronti da bere, con una crescente varietà di sapori e ispirazioni da diverse fonti.
4. **Collaborazioni tra categorie.** Le partnership tra produttori di bevande alcoliche e mixers stanno diventando sempre più comuni, facilitando la distribuzione e la riconoscibilità dei prodotti.
5. **Packaging innovativi:** anche le etichette ed i packaging stanno subendo un'evoluzione, con formati come bag-in-box e le lattine richiudibili che offrono maggiore praticità ai consumatori.