

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.