Gin&Tonic Festival 2024: un viaggio tra oltre 300 etichette e nuovi trend internazionali

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2024



Il Gin & Tonic Festival torna a Bergamo per la sua nona edizione, con oltre 300 etichette di gin da tutto il mondo, incluse alcune esclusive esotiche. L'evento, previsto per il 4 e 5 ottobre 2024, offrirà masterclass gratuite, degustazioni guidate e nuovi trend sostenibili. Un'occasione unica per esplorare il mondo del gin e del tonic in una cornice suggestiva.

Il **Gin & Tonic Festival**, l'evento più atteso per gli appassionati e i curiosi del gin torna a **Bergamo** per la sua nona edizione, il **4 e 5 ottobre 2024**. L'appuntamento

culturale, ad ingresso gratuito, è pronto a stupire ancora una volta il pubblico con esperienze guidate, masterclass e tanto intrattenimento allo **Spazio Fase,**ad Alzano Lombardo, a due passi dalla città di Bergamo, nella suggestiva cornice dell'ex Cartiera Pigna, aperta al pubblico per l'occasione.

Il **Gin & Tonic Festival** di Bergamo racconterà le infinite varianti aromatiche di un *long drink* bevuto come aperitivo o nel dopocena, ma anche l'universo dei gin in purezza, ottenuto per distillazione di un fermentato di cereali in cui viene fatta macerare una miscela di essenze botaniche. Un festival che nasce per valorizzare la storia del gin & tonic che risale al periodo coloniale britannico in India nel XIX secolo, quando l'acqua tonica, contenente chinino, veniva utilizzata per prevenire la malaria. Il chinino aveva un sapore molto amaro, così i soldati e gli ufficiali britannici iniziarono a mescolarlo con gin, zucchero, lime e acqua, creando così una bevanda più gradevole.

Leggi anche: [Is Gin&Tonic really dead? Testimonianze a confronto sul noto cocktail a base di gin e acqua tonica]

L'appuntamento, dunque, parla un linguaggio plurale. "Allo Spazio Fase proporremo **oltre 300 etichette, dai brand internazionali ai piccoli artigiani locali**. – spiega **Guido Gherardi**, fondatore di Gin & Tonic Festival – Vogliamo regalare al pubblico un'esperienza a 360 gradi, permettendo di assaporare sia gin rari e sperimentali sia i marchi noti. Questo equilibrio potrà soddisfare palati più esperti così come nuovi appassionati che si avvicinano per la prima volta al mondo del gin".

Nuova entrata, invece, per i **distillati esotici**. Al festival, infatti, saranno protagonisti gin provenienti da aree meno convenzionali, come l'India e il Sud-Est asiatico, caratterizzati dalle note speziate delle botaniche indiane o da quelle fresche e aromatiche di ingredienti provenienti dalle foreste tropicali. Alcune etichette saranno presentate

in esclusiva, offrendo l'opportunità di degustare gin che non sono ancora disponibili sul mercato italiano o europeo.

Gin & Tonic Festival permette di cogliere l'evoluzione profonda del mondo del gin a livello produttivo e di consumo. "Una delle principali tendenze è la crescita dei piccoli produttori italiani, che negli ultimi anni hanno assunto un ruolo sempre più importante nel mercato. **Le distillerie artigianali stanno portando innovazione e creatività, sperimentando botaniche locali** per soddisfare la richiesta di prodotti artigianali, realizzati con ingredienti genuini e in piccole quantità.

Durante il festival, i visitatori avranno l'opportunità di assaggiare gin con **botaniche tipiche delle regioni italiane**, dalle bacche di ginepro selvatiche agli agrumi mediterranei, alle erbe locali, per riscoprire sapori tradizionali in chiave moderna", illustra **Guido Gherardi**. L'altro trend che si sta affermando è la sostenibilità. "Molti dei piccoli produttori stanno adottando pratiche sostenibili, sia nella coltivazione delle botaniche sia nei processi di distillazione, con metodi a basso impatto ambientale e packaging ecologici".

Una produzione consapevole come il consumo che viene promosso dal festival. Durante le masterclass gratuite – tenute da esperti del settore per insegnare ai visitatori le tecniche di degustazione – viene posta l'**enfasi sull'importanza del consumo responsabile**. Molta attenzione è rivolta ai gin a bassa gradazione alcolica e agli analcolici ispirati al gin. Inoltre, i test per misurare il grado alcolemico saranno a disposizione dei partecipanti, come strumento per imparare a gestire meglio il consumo personale.

Leggi anche: [World Gin Day: ecco i 10 cocktail per festeggiare lo spirit diventato virale sui social]

Tra le novità 2024: **l'offerta di cibi gourmet da abbinare ai gin nell'Area Food**; **un'area per i bambini** dove con una

educatrice esperta, potranno giocare e fare nuove amicizie; una partnership esclusiva con **Sostify**, start-up nella gestione di soggiorni e immobili, che permetterà ai visitatori anche lontani di usufruire di convenzioni speciali per gli alloggi a Bergamo e nei dintorni. Inoltre, tutti gli appassionati dell'aperitivo potranno ritrovarsi **dalle 18:30 alle 20:30** alla **Gin & Tonic Hour**: un appuntamento nel quale si potrà sperimentare con la **"Gin & Tonic Tasting"** una **degustazione in formula roulette** con gin selezionati dai barman professionisti di **Gin & Tonic Festival** (un gin a 6€ o tre a 15€).

Un format dal **concept internazionale** che punta non solo a costruire visibilità presso il pubblico finale, ma anche a rappresentare un punto di incontro ideale tra distributori, produttori, operatori del settore. Questo perché, negli ultimi anni, il gin ha conosciuto una significativa rinascita, evolvendo sia come prodotto sia nelle modalità di consumo.

Contrariamente al passato, in cui erano i distributori a ricercare nuovi marchi da proporre, oggi è la domanda del consumatore finale a determinare l'ingresso di un brand sul mercato. Per questo motivo, è cruciale per i produttori, indipendentemente dalle loro dimensioni, costruire visibilità non solo presso il pubblico finale, ma anche nei confronti dei distributori del settore HoReCa.

L'idea del **Gin & Tonic Festival**, infatti, nasce quasi per gioco nel 2016 dettata dall'interesse crescente verso questo cocktail, e si conferma negli anni, tanto da trasformarsi in un appuntamento fisso che, dopo il grande successo del 2023 con oltre 17.000 partecipanti, segna una svolta storica nel 2024, portando la sua magia oltre i confini di Bergamo. A giugno il festival ha fatto il suo esordio in Liguria con **Genova Summer Edition**, e ad agosto, ha conquistato anche **Milano**.

Nel 2025, arriverà in altre importanti città, **con cinque nuove**

date nelle principali città italiane. L’espansione del festival non si limiterà solo a un aumento delle città coinvolte, ma includerà anche nuovi format che arricchiranno ulteriormente l’esperienza del pubblico e uno sguardo verso nuove potenziali collaborazioni all’estero. Una prospettiva di sviluppo e un approccio globale che riflettono la crescente popolarità del gin su scala mondiale e il desiderio di far conoscere le eccellenze italiane in un contesto internazionale.

A livello globale, il mercato del gin ha generato un fatturato di 13,3 miliardi di dollari nel 2022 e si prevede che raggiungerà i 21,1 miliardi entro il 2030, con una crescita annua del 5,9%. In Italia, la domanda di gin artigianale e premium è cresciuta notevolmente. Il consumo è aumentato del 9% annuo negli ultimi cinque anni (Fonti dati IWSR 2023).

Questo incremento riflette il crescente interesse tra i consumatori tradizionali e tra le nuove generazioni. Negli ultimi decenni, il gin ha vissuto una rinascita a livello globale grazie all’esplosione delle produzioni artigianali, ciascuno con botaniche uniche che permettono infinite variazioni. Anche l’uso di toniche di alta qualità e l’attenzione per la presentazione hanno reso questo cocktail una bevanda sofisticata e apprezzata nelle culture del bere moderne, rendendolo una scelta popolare in tutto il mondo.

Punti chiave:

1. **Oltre 300 etichette** tra gin artigianali italiani e brand internazionali, inclusi distillati esotici in esclusiva.
2. **Masterclass gratuite** e degustazioni guidate per esperti e neofiti, con focus su consumo responsabile e gin a bassa gradazione.
3. **Nuove tendenze**: sostenibilità nella produzione

artigianale e packaging ecologici.
4. **Gin & Tonic Hour**: degustazioni a prezzo speciale con gin selezionati da professionisti.
5. **Partnership esclusive** per l’alloggio e format in espansione nel 2025 con nuove tappe in Italia.