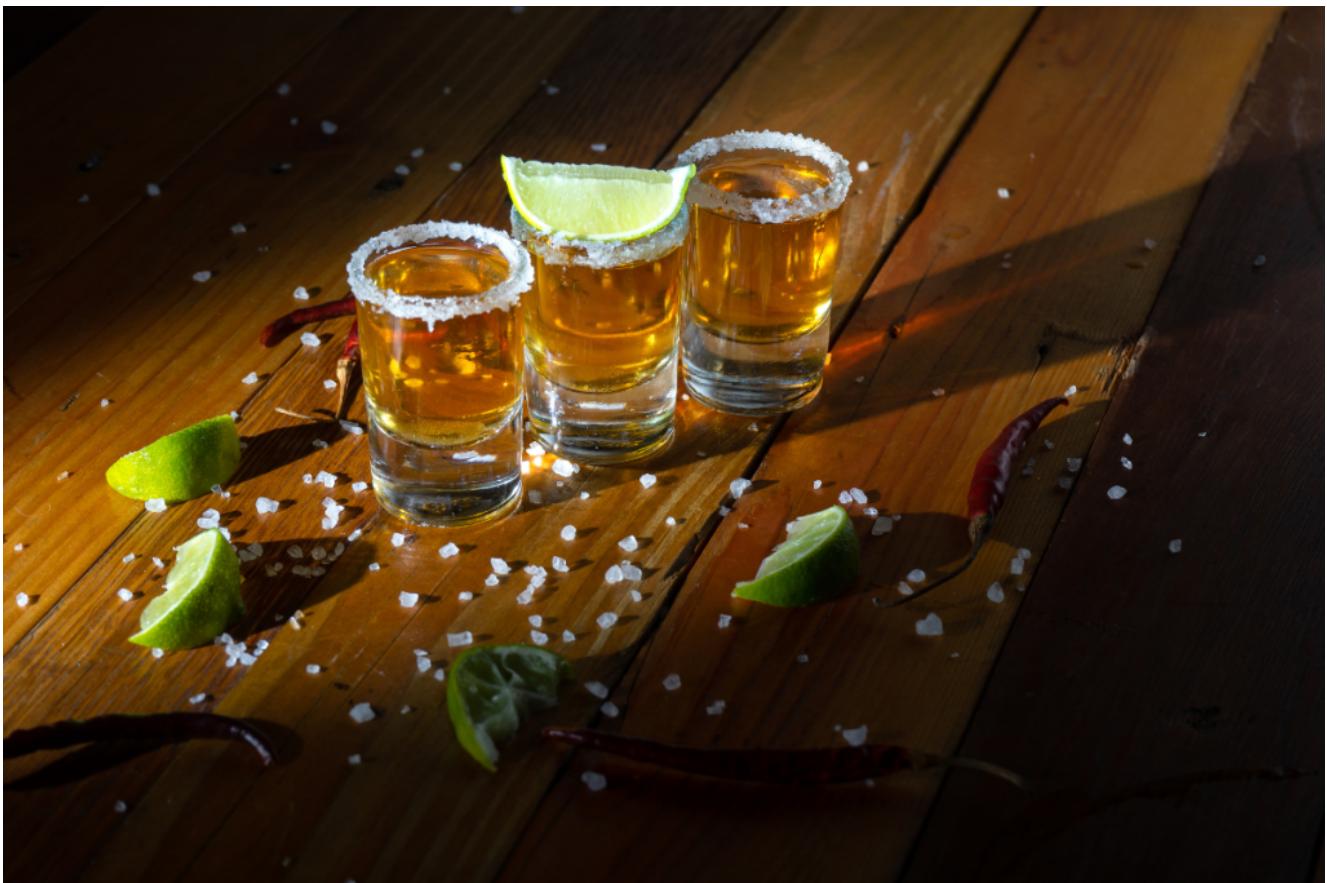


Boom di vendite di tequila: il distillato messicano conquista il mondo e l'Italia non è da meno

scritto da Redazione Spirits Meridian | 24 Luglio 2023



Come ogni anno il 24 luglio si celebra il **Tequila Day** e c'è da aspettarsi grande festa in **Messico**, Paese in cui il distillato è nato nel XVI secolo, ma non solo. Si festeggerà anche negli **Stati Uniti** dove nel 2021 il tequila ha sorprendentemente effettuato **il sorpasso sul whiskey** diventando **il secondo distillato più venduto dopo la vodka** con buone prospettive di primato già a fine 2023. L'Italia non sta a guardare, vista la **costante crescita di vendite** che ha portato il Paese ad essere nel 2022 **l'8° importatore al mondo di tequila** con un volume di **4 milioni e 200mila litri** come riportato dal **Consejo Regulador del Tequila**, l'organo che ha il compito di garantire il

rispetto delle rigide norme che regolano la produzione di tequila.

Un dato che assume ancor più valore se si considera la crescita del **+103% rispetto alle importazioni del 2021** (2 milioni di litri). Considerando poi che, nei **primi sei mesi del 2023**, le importazioni hanno già raggiunto i **2,7 milioni di litri**, non è difficile ipotizzare che **l'anno si chiuderà con un nuovo record**. Questa speciale classifica vede saldamente in testa gli **Stati Uniti** con oltre **300 milioni di litri importati**, seguita da **Germania** (oltre **10 milioni**) e **Spagna** (poco meno di **9 milioni**).

Secondo il report **Global Tequila Market Overview, 2023-28** pubblicato da **Research and Markets**, il mercato globale del tequila è destinato a una crescita esponenziale nei prossimi anni passando dai **14,4 miliardi di dollari del 2022 ai 20,4 miliardi di dollari previsti per il 2028 (+42%)**, con un tasso composto di crescita annuale di **oltre il 6%**. Un vero e proprio boom di vendite per un distillato che nel 2020 aveva sofferto inevitabilmente un pesante crollo a causa della pandemia, ma che ha saputo velocemente rialzare la testa. Il tequila è riuscito a guadagnare **popolarità al di fuori dei mercati tradizionali** grazie a una maggiore consapevolezza dei consumatori, al cambiamento delle preferenze di gusto e a una maggiore disponibilità. In particolare la richiesta di tequila è in aumento in regioni come il Nord America, l'Europa e l'Asia-Pacifico.

Spesso alla parola tequila si associa subito il **"bum bum"** pensando all'intramontabile trio formato insieme a **sale e limone**, lo **shot amatissimo dai giovani** che si trasforma in un vero e proprio rituale nei locali della movida. Una passione che ha fatto diventare il tequila **virale anche sui social** al punto da conquistare oltre **10 milioni di hashtag su Instagram** e quasi **9 miliardi su TikTok**. All'estero il tequila è molto apprezzato **liscio**, i gusti italiani tendono invece a **preferirlo miscelato con la ricchezza che aumenta durante**

l'estate. Tra i cocktail a base di tequila non si può non citare il **Margarita** con anche le sue varianti estive alla frutta, il **Tequila Sour**, con il suo caratteristico colore dorato e il **Paloma**. In particolare quest'ultimo è più che mai in ascesa, amatissimo in **Messico** al punto di essere **tra i più bevuti e apprezzati soprattutto in estate per la sua freschezza**, un cocktail di fama mondiale che incanta con la sua semplicità e il suo equilibrio di sapori unici.

La “Palomamania” è favorita anche da prodotti ideali per la sua realizzazione come Le Tribute Pink Grapefruit creato da una miscela di succo di pompelmo, limone e arancia. Il tequila ha radici profonde che affondano nell'**omonimo paese** di circa **40mila abitanti situato nello stato messicano di Jalisco** e si produce dalla **fermentazione e successiva distillazione dell'agave blu**. “Si ottiene raccogliendo la piña, ovvero il cuore della pianta, che viene cotto e macinato per estrarne i succhi, i quali poi vengono fatti fermentare con lieviti selezionati” – spiega **Riccardo Campagna**, drinksetter di **Anthology**, lo spin off di **Mavolo Beverages**, azienda specializzata nella distribuzione di bevande, liquori e spirits – Il tequila, per essere definito tale, deve contenere almeno il **51% di agave**. Questo tipo di tequila viene definito “mixto”, mentre un tequila d'eccellenza contiene la dicitura **100% agave**.

Le potenzialità del tequila sono davvero tante, per questo i drinksetter di **Anthology by Mavolo** (mavolo.it/it/esclusive) hanno preparato una **speciale drink list**, tutta tema **tequila**, con **10 cocktail perfetti per celebrare il Tequila Day nelle calde notti d'estate**:

1 PALOMA

50 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata 100% Agave blue

100 ml di Pink Grapefruit Le Tribute

5 ml di succo di lime

Sale (opzionale) per decorare il bordo del bicchiere

Spicchio di pompelmo a guarnire

2 SILVER LINING

45 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata 100% Agave blue

20 ml Aperitivo Saler's

20 ml Cocchi Americano

3 pizzichi di bitter alla citronella e al cardamomo

Olio di limone

Guarnizione di fiori edibili

3 SALTED COCUMBER MARGARITA

15 ml di succo di lime

15 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata 100% Agave blue

15 ml di triple sec

Mezzo cetriolo di media-grande dimensione, sbucciato

4 TEQUILA SOUR

50 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Reposado 100% Agave blue

20 ml di succo di limone 12 ml di sciroppo di agave Don Ramón BIO 1 goccia di Angostura 2 gocce di albumi 1 fetta di

limone, per guarnire

5 SMOKED STRAWBERRY MARGARITA

60 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata 100% Agave blue

30 ml di Mezcal Koch El Elemental

45 ml di succo di lime

25 ml di Cointreau

30 ml di sciroppo di fragole

10 ml di sciroppo d'agave BIO Don Ramón

3 gocce di amaro alla fragola

2 gocce di amaro all'arancia

Un pizzico di sale marino

6 MEXICAN SPRITZ

25 ml di Mezcal Koch el Elemental

25 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata 100% Agave blue
15 ml di liquore all'anguria
15 ml di Sherry
15 ml di succo di lime
5 ml sciroppo d'agave BIO Don Ramón
50 ml di Le Tribute Tonic Water
3 gocce di bitter

7 NOBLE HOSPITALITY

30 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata 100% Agave blue
30 ml di Aperol
30 ml di Succo di ananas
15 ml di Vermouth
Una spruzzata di Mezcal Koch Espadín
Una fetta di arancia disidratata a guarnizione

8 OAXAQUEÑO A LA ANTIGUA

45 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Añejo 100% Agave blue
15 ml di Mezcal Koch El Elemental
15 ml di sciroppo d'agave BIO Don Ramón
3 pizzichi di bitter aromatico
Spicchio d'arancia a guarnire

9 MARGARITA COCO

45 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Reposado 100% Agave blue
60 ml di succo di pompelmo
60 ml di acqua di cocco
60 ml di Pink Grapefruit Le Tribute
60 ml di acqua minerale
Ghiaccio, sale e fette di pompelmo fresco per guarnire

10 FRESCA INCREÍBIL

30 ml Tequila Don Ramón Punta Diamante Reposado 100% Agave blue

25 ml di Campari infuso alla fragola

25 ml di Vermouth dolce

15 ml di Creme de Cacao

1 pizzico di sale marino

Fetta di fragole per guarnire