Mercato spirits: crescono le distillerie di piccole dimensioni

scritto da Redazione Spirits Meridian | 13 Febbraio 2023



Il mercato italiano dei distillati è caratterizzato da **un elevato numero di imprese di piccole dimensioni**, molte dotate di impianti di distillazione di proprietà, con un buon numero di operatori che hanno fatto recente ingresso sul mercato.

E’ quanto è emerso da una **prima indagine svolta tra i produttori di spirits in Italia** che ha accompagnato il lancio di Spirits Meridian, ultimo progetto di Wine Meridian, che si propone di rappresentare un riferimento per gli operatori del comparto degli spirits e per i cultori del settore. **I risultati della survey sono stati presentati nella conferenza stampa digitale di lancio** dello scorso 9 febbraio, a cui hanno preso parte professionisti del mondo dei spirits e

appassionati.

La crescita del numero delle piccole distillerie, viene **rilevato anche da Federvini**, che riporta i dati di Distillo Expo, salone delle attrezzature dedicate alle micro distillerie in programma a Milano dal 16 al 17 maggio.

Il post-Covid ha fatto registrare un **incremento di distillerie superiore al 20%, con una preponderanza di microdistillerie e la crescita della produzione conto terzi.** Crescono in modo rilevante le etichette made in Italy e il fenomeno è tutt'altro che in rallentamento. Sono circa un centinaio le distillerie oggi attive in Italia e se ne prevede il raddoppio nei prossimi anni. Il fenomeno è spinto dalla distillazione conto terzi per la produzione di private label, che rappresenta l'obiettivo produttivo di molte delle realtà che si affacciano sul mercato.

Protagonista di rilievo di questo trend è il gin, che continua a crescere grazie al trend di mixology che lo vede ingrediente chiave per cocktail di successo, a partire dal gin tonic, e da altre storiche icone fino a cocktail innovativi e sperimentali.

Attualmente sono circa un migliaio le etichette di gin italiano, di cui si stima circa il 90% prodotte appunto in conto terzi.

Si fa strada quindi una **generazione di produttori che amano definirsi indipendenti,** disponendo di un proprio alambicco. Avere a disposizione un impianto di distillazione di ridotte dimensioni significa **poter imbottigliare anche qualche decina di litri per volta,** e quindi poter diversificare la produzione seguendo la stagionalità, sperimentando le diverse botaniche, dando risalto al territorio: insomma, creare un prodotto unico che meriti di essere raccontato e che possa **ispirare uno storytelling intrigante.**