Tequila e Mezcal: uno sguardo alle tendenze di consumo

scritto da Veronica Zin | 20 Febbraio 2024



Vari trend stanno trasformando il mondo degli spirit a livello globale: nuove tendenze stanno, infatti rivoluzionando il consumo della **vodka**, per esempio. I consumatori stanno mostrando particolare interesse anche nei confronti dei **distillati a base di agave**.

La fiera internazionale di Düsseldorf aprirà le porte a **tequila e mezcal**, i distillati al timone della crescita nella categoria degli spirit prodotti dall'agave.

Cos'è l'agave?

L'agave è una pianta originaria dell'**America centrale**, simile alle piante grasse ma senza spine. L'Agave possiede numerose proprietà benefiche – è diuretica, depurativa e

antinfiammatoria – ed è famosa nel mondo dei distillati perché dalle sue foglie si producono mezcal e tequila.

Mezcal e tequila sono distillati che possono contare su una **longeva tradizione storica** e su un **profilo gustativo unico**.

Lo spirit più conosciuto prodotto dall'agave è sicuramente la tequila – estratta esclusivamente dal "**blue weaver agave**" (l'agave tessitore blu) – il cui mercato globale nel 2022 ammontava a 9,89 miliardi di dollari e di cui si prevede una crescita fino a 15,57 miliardi di dollari entro il 2029, contando un tasso di crescita annuo del 5,89% (Fonte: Fortune Business Insight).

Ma esistono **altri tipi di spirit** prodotti dall'agave oltre al mezcal e alla tequila: il *bacanora*, il *raicilla* e il*sotol*. Ciascuno di questi distillati ha il suo **preciso metodo di produzione**.

Mezcal: la così detta "Categoria Madre"

Prodotto in varie regioni messicane, il mezcal viene definito anche il "**fratello maggiore della Tequila**".

Questo distillato può essere estratto da **diverse varietà di agave**, per esempio la *Espadín*, ma non solo: anche dalle agavi blu da cui deriva la tequila.

Secondo i dati dell'ente regolatore messicano COMERCAM, lo stato di **Oaxaca** è il principale produttore di Mezcal: nel 2020, oltre il 90% della produzione proveniva da questo stato.

Inoltre, la crescente domanda internazionale per questo distillato ha incentivato le **esportazioni** creando una grande opportunità per il mercato messicano degli spirit.

La nota distintiva del mezcal non è solo il **sapore affumicato** che viene creato arrostendo i bulbi di agave, ma anche il

metodo di produzione tradizionale che dipende da ciascun "Mezcalero" e di cui si potranno conoscere i vari metodi al padiglione 7 (C34) – grazie a Mezcal San Cosme che espone un Mezcal Artesano – e al padiglione 5 (B16), dove Perola mostrerà i diversi mezcal dei marchi Villa Lobos e Del Maguey Single Villagge Mezcal.

Tequila: il tesoro dell'agave blu

La sua produzione prevede la raccolta dell'agave blu, a cui vengono levate le foglie e la parte rimanente, il bulbo, detto anche "piña", dopo essere stato cotto e tritato regala un succo che viene prima fermentato e poi distillato. Molto spesso, il procedimento finale per alcuni tipi di tequila prevede anche un **invecchiamento** in botti di rovere.

A differenza del mezcal, la produzione della tequila è ancora quasi interamente su scala industriale ma si sta sviluppando una tendenza crescente verso **tequila artigianali** e di **alta qualità**, seguendo il trend della premiumizzazione.

Per questo distillato si prevede un volume di mercato di 10.050 milioni di Euro nel 2024 con gli Stati Uniti al timone delle vendite. In Germania, l'ammontare di queste vendite ha una somma pari a 326,90 milioni di Euro e si prevede una crescita fino a 378,60 milioni di Euro entro il 2028 (con una crescita annua corrispondente al 3,74%).

In termini di volumi il mercato raggiungerà gli 11,39 milioni di litri entro il 2028, con una crescita delle vendite del 2,55% tra il 2025 e il 2028.

A ProWein sarà possibile conoscere le aziende produttrici di Tequila al padiglione 7 nel Trend Show "Same But Different" e al padiglione 5 riservato ai marchi ProSpirits.

Un'altra interessante tendenza che coinvolge la tequila e il

mezcal è la **distillazione dell’agave senza additivi**.

Il trend positivo nei confronti della **produzione artigianale e delle tecniche tradizionali di produzione** di distillati a partire dalla pianta di agave sta riscontrando una sempre maggiore importanza nella cultura internazionale dei cocktail.

Uno dei fattori cruciali per la domanda di questa bevanda in Europa è la predilezione da parte dei consumatori per gli **alcolici artigianali** e di **alta qualità**.

Quali sono le parole chiave per la distillazione dell’agave che stanno aumentando l’interesse dei consumatori a livello globale.

- 100% Agave
- solo ingredienti naturali
- nessun aroma sintetico
- senza coloranti, dolcificanti o zuccheri aggiunti
- produzione tradizionale, meglio se in aziende di piccole dimensioni.

Per soddisfare l’interesse dei visitatori, a ProWein – con Mayaciel Spirits GmbH (padiglione 7, C59) e Singular Destilados Artesanos Premium (padiglione 7, B59) – sarà possibile incontrare alcuni produttori che lavorano secondo questi requisiti.