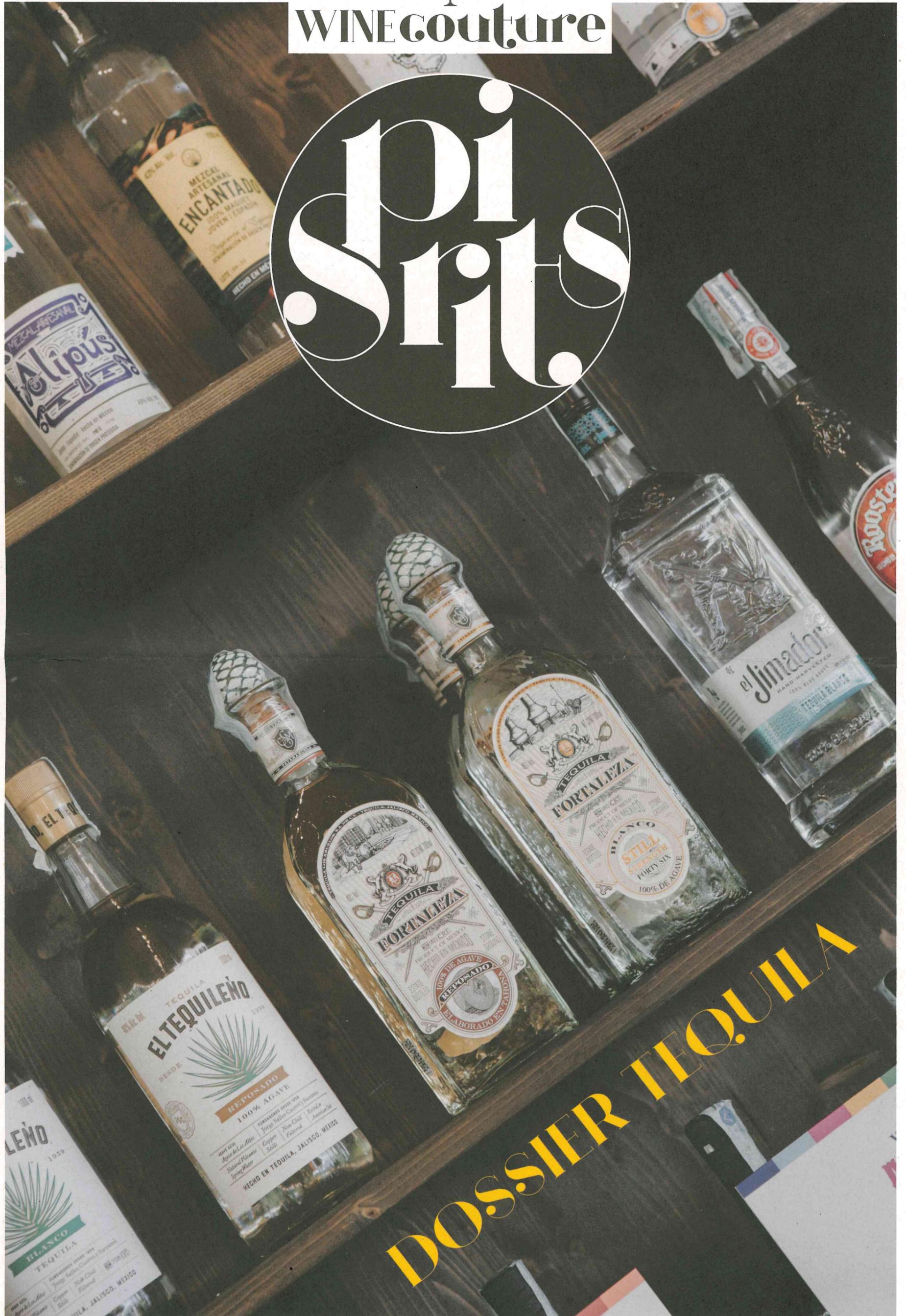




WINEculture

# Pi Srit.



DOSSIER TEQUILA



# Tequila: the next big thing, oggi

Nel segno della Premiumization, continua a crescere in Italia il mercato del distillato messicano per eccellenza

DI MATTEO BORRÈ

**T**equila, nome che evoca panorami latini malinconici e orizzonti lontani. Ma anche, per i più festaioli, una celebre canzone rock & roll da Hit Parade del 1958, ancora oggi riferimento della cultura pop. Ma ovviamente è del distillato che in questa sede ci interessa. Uno Spirits che oggi sta vivendo una nuova età dell'oro, a iniziare dall'Italia. Un mercato, quello tricolore, dove sempre più si va espandendo la diffusione di Tequila (e Mezcal), traino al successo crescente dei distillati Premium e artigianali. Se anche il fascino della cultura messicana ha fornito il suo contributo all'affermazione, la maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative è nondimeno un altro elemento da prendere in considerazione. Ma non si tratta di un fenomeno isolato. Gli appassionati del Belpaese sono, infatti, in buona compagnia. Secondo l'IWSR, il segmento del Tequila è annunciato in crescita con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027, mentre il Mezcal, partendo da numeri più limitati, raggiungerà il 10%. È una nuova vita quello che il simbolo del Messico nel bicchiere sta vivendo: Blanco, Reposado o Añejo, è una rinnovata dignità e attenzione quelle che oggi gli sono riservate. Come di-

mostra un'offerta che sempre più si va sviluppando, portando in Italia etichette dal fascino unico.

## Il Tequila in Italia: la parola ai protagonisti

“Il mercato del mercato del Tequila continua a crescere, benché le quote sul totale Spirits siano ancora limitate”, sottolinea Valentina Ursic, direttore marketing di **Rinaldi 1957**. “Per il gusto mercato del distillato, difficilmente riuscirà a raggiungere i volumi del Gin. Eppure, i prodotti a base Agave sono in fermento e continuano a crescere a due cifre nell'Horeca, soprattutto in miscelazione”. Il Tequila è di fatto un ingrediente fondamentale in numerosi Cocktail classici: dal Margarita, con succo di lime e triple sec, al Paloma, con succo di pompelmo, lime e soda, passando per il colorato Tequila Sunrise, con succo d'arancia e gr-

natina per un effetto cromatico suggestivo, fino al Tommy's Margarita, variante alla ricetta tradizionale in cui il triple sec viene sostituito con sciroppo d'Agave.

“Il mercato del Tequila nell'Horeca in Italia continua a crescere, anche se in modo più moderato rispetto ad altri sbocchi consolidati come quello americano”, conferma Pietro Ghilardi, Ceo e founder di **Ghilardi Selezioni**. “I consumatori italiani stanno diventando sempre più ap-



passionati di Cocktail a base Tequila, con la riscoperta di classici come il Tommy's Margarita e il Paloma. Questi trend riflettono un maggiore interesse per il Tequila in



Valentina Ursic

miscelazione, ma anche per il consumo liscio, soprattutto per le varianti Premium". Il distributore bergamasco ha fatto segnare in tema performance positive nel 2024 all'interno del canale Horeca, grazie proprio all'interesse crescente da parte di bartender e ristoratori ad offrire Cocktail innovativi e di qualità. "L'approccio educativo verso il Tequila e la valorizzazione di Cocktail tradizionali con ingredienti d'alta qualità, come lo sciroppo messicano di Agave biologico Beso, proposta del nostro catalogo, ha trovato una risposta positiva". Prosegue Ghilardi.

"In definitiva, nonostante il volume complessivo di consumo di Tequila in Italia sia ancora relativamente modesto, vi è un crescente interesse dei bartender e dei consumatori finali".

Premiumization ancora una volta parola d'ordine da tenere bene a mente, come ribadisce Marco Vicentini, direttore di **Meregalli Spirits**. "I trend registrati nel mondo



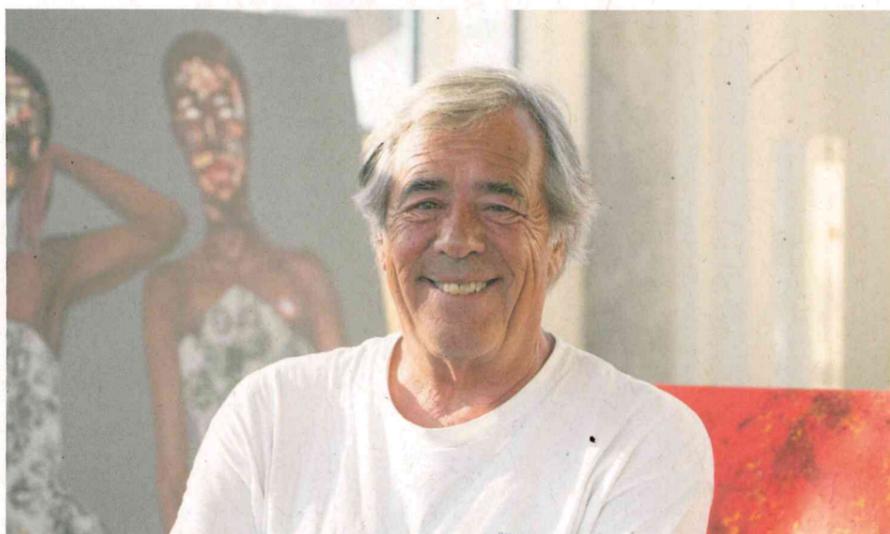
Marco Vicentini

Tequila nell'Horeca in Italia evidenziano, dal canto nostro, una crescita continua per il prodotto Super-Premium, come nel caso di El Mayor, mentre rimangono stabili con Tequila più da miscelazione, come Exotico". In controtendenza con quello che è il mercato, **Meregalli Spirits** ha fatto segnare una crescita del 10% sul fronte Tequila, riportano dal distributore monzese. "Sicuramente il mondo dell'Agave crescerà in Italia anche quest'anno",

sottolinea Vicentini. "La collaborazione con Martini e la referenza di Patrón Burdeos ci sta dando un ottimo riscontro nella categoria delle Tequila Ultra Premium con posizionamento nei migliori bar di hotel, ristoranti e anche Cocktail bar".

"Il Tequila rappresenta in assoluto un fenomeno da tenere più d'occhio in Italia e nel mondo, specie negli ultimi anni", esordisce Flavia Di Giustino, responsabile marketing portfolio distillati **Moët Hennessy Italia**. "Anche se

Luca Gargano



occorre fare alcune considerazioni in tema. Nonostante una forte crescita recentemente (+47% volumi nel 2022 VS 2018), a partire dal 2023 anche il Tequila, coerentemente con quasi ogni altra categoria Spirits in Italia, ha iniziato a subire una piccola battuta d'arresto". Se l'Italia, secondo il Consejo Regulador del Tequila, rappresenta l'ottavo mercato tra i Paesi importatori di Tequila, con 3.675.875,11 litri tra maggio 2023 e maggio 2024, la stragrande maggioranza dei volumi consumati nel nostro Paese è però rappresentata da brand mass market con posizionamento prezzo basso, identificati come Standard & Value. "Negli anni, la crescita del Tequila è stata spesso trainata dalla mixology con il Cocktail Paloma che ha cannibalizzato molti dei volumi un tempo generati dal Moscow Mule a base Vodka", spiega Flavia Di Giustino.

Pietro Ghilardi

"Il segmento del Tequila che ha mostrato in assoluto i trend di crescita più incredibili in Italia è quello Ultra-Premium, che è l'arena competitiva in cui si muove proprio il nostro Volcán De Mi Tierra. Se il 2024 è stato un anno di rallentamento nel consumo di qualsiasi Spirits, tanto a livello nazionale quanto internazionale, il Tequila rimane uno dei mercati nel comparto col più alto potenziale di crescita e le analisi e gli esperti si aspettano un aumento organico dei volumi nei prossimi anni sia in Italia sia nel mondo".



Annunciato da anni come "the next big thing" nel mondo della Mixology, il boom dei distillati messicani a base di Agave sembra essere finalmente arrivato, come confermano anche gli esperti di **Velier**. "Nel 2024, il Tequila ha registrato per noi una crescita superiore al 10% rispetto al 2023", spiegano dal distributore genovese guidato da Luca Gargano. Ma basta anche guardare i numeri, le drink list dei Cocktail bar e la curiosità crescente dei consumatori per un drink iconico come il Paloma. Fortune Business Insights, società che monitora le migliori opportunità di investimento, accendendo i riflettori sul mercato del Tequila, ha posto in evidenza come nel 2023 abbia sfondato la soglia dei 10 miliardi di euro, con la previsione del raggiungimento di 16,5 miliardi entro il 2032, a fronte di un tasso di crescita annuo del 5,9%. Il volano resta il Nord

America, dove si concentra oltre il 60% del valore, ma pare proprio che l'Agave sia ormai riuscito a salpare alla conquista del resto del mondo. Già detto delle previsioni dell'IWSR, che ha incoronato il Tequila come il secondo distillato a più alta crescita degli ultimi anni, ovviamente dopo il Gin, nell'Outlook di medio periodo del Report 2024 si evidenzia un altro dato significativo, a indicare che Agave non significa solo Tequila: il Mezcal, se è vero che ancora è un distillato di nicchia – un fatto naturale per la minore disponibilità di prodotto e per il conseguente posizionamento Ultra Premium – nei numeri ha fatto registrare una crescita del 22,7% in volumi in Italia dal 2018 al 2023, contro il 7,4% del Tequila nello stesso periodo. Premiumization, è questa la via da seguire. 



Flavia Di Giustino



Volcán de mi Tierra è il risultato di una joint venture tra Moët Hennessy e la famiglia Gallardo, dedita da secoli alla produzione del Tequila. Un brand nuovo, dunque, ma con alle spalle una storia secolare e un heritage senza precedenti. Volcán de mi Tierra fa parte del 2% di brand di Tequila nel mondo a poter vantare una sua distilleria di proprietà, identificata col NOM1523. Orgogliosamente 100% Additive-Free, è un'esaltazione totale e completa dell'Agave Blue Weber, la varietà più pregiata utilizzata per produrlo, e un'anima ancestrale del Tequila finalmente riportata in bottiglia in un mondo di prodotti spesso pieni di zuccheri aggiunti e additivi. Blend dell'Agave più preziosa coltivata in due regioni di Jalisco, Los Valles e Los Altos, da cui si ottiene un distillato complesso ed elegante, Volcán de mi Tierra è Blanco, Tequila fresco e robusto che massimizza l'espressione di due terroir; Reposado, che esalta le note dolci e alla vaniglia tipiche dell'Agave cresciuta sugli Altipiani; Cristalino, miscela unica di Tequila Reposado e Añejo, da meditazione con il suo stile unico ed elegante.



Gran Patrón Burdeos non è un semplice Tequila: è un'esperienza unica, che eleva la categoria mettendo in mostra tutte le sue potenzialità. Top di gamma dell'azienda Patrón, realizzato artigianalmente al 100% con

la migliore Agave Blue Weber e distribuito in Italia da Meregalli Spirits, è sottoposto a un lungo e complesso processo d'invecchiamento. La maturazione avviene, infatti, in differenti botti: prima, di quercia americana per un anno, poi per 10 mesi in rovere francese e due, nella fase finale, in pregiate botti di Bordeaux che in precedenza hanno contenuto i grandi vini rossi della zona. "Burdeos", non casualmente, è il termine spagnolo che traduce "Bordeaux". Distillato Ultra-Premium, al naso emergono note di uvetta e confettura di fichi alternate a ricordi speziati dolci di vaniglia e noce moscata. Il tutto è completato da sentori di tabacco e cuoio con un sottofondo vegetale. L'affinamento gli dona poi il tipico colore ambrato scuro e il gusto vellutato e morbido. Complesso e cremoso al palato, risulta avvolgente con i suoi rimandi al caramello, oltre che intenso nelle note di legno. Il finale è raffinato e persistente, con sentori tostati e affumicati.

# Di Spirits



Tequila El Mayor, distribuito in Italia da Meregalli Spirits, nasce dalla decennale esperienza della distilleria Gonzalez Lux, frutto dell'unione delle omonime famiglie. Il cuore della produzione è ad

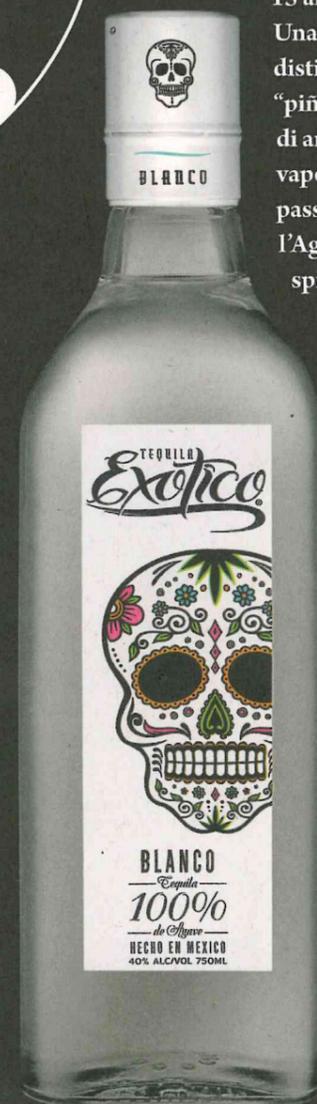
Arandas, negli altipiani di Jalisco. L'Agave cresce su un terreno eccezionale e ciò rappresenta il primo passo per la creazione di grandi Tequila: i Gonzalez si occupano di tutte le fasi del processo, garantendo un'attenzione unica alla qualità. Ogni bottiglia è il risultato della lunga eredità familiare e di duro lavoro, due ingredienti che rendono speciale la Tequila El Mayor.

Tutto inizia con il Weber Blue Agave coltivato nelle Highlands di Jalisco. Qui, il terreno argilloso produce un cuore di Agave più grande e più dolce che conferisce a Exotico il suo gusto floreale e rotondo. Le piante di agave impiegano dai sette a

15 anni per raggiungere la maturità. Una volta selezionate, le foglie distinte sono rifinite liberando solo la "piña" – il cuore dell'Agave, a forma di ananas. I cuori vengono cotti a vapore per 16 ore; dopo la cottura, passano attraverso un mulino in cui l'Agave viene sfibrata e delicatamente spremuta ottenendo l'agua miel,

che con il suo aroma fruttato arricchirà il prodotto finale.

La fermentazione inizia con l'aggiunta del lievito Exotico, ottenuto da una ricetta di famiglia. Questa attenzione al dettaglio è ciò che contraddistingue Exotico, distribuito in Italia da Meregalli Spirits, che viene quindi distillato due volte, utilizzando i tradizionali alambicchi pot still, per ottenere le parti più ricche e conferire un sapore esclusivo.



leggi tutto

