Wine • Design • Travel • Cover • Trend • Place • Food

Sparkling life

& dining magazine

Design
L'EFFERVESCENZA DELLA FORMA

Wine
FERRARI, LA MATERIA DEL TEMPO

Travel
APPIANO WEST



ALESSANDRO BORGHESE

LA CUCINA È ROCK

N.5 - € 9,90

9 773103 176002 60005

Filia Edizioni Srl
Bimestrale: Ottobre - Novembre 2026
Prima immissione: 20-10-2026

IN CONTO DEPOSITO

IL LUSSO PARTE DA ZERO

Tra botaniche rare e design raffinato, i produttori italiani guidano il mercato del no-alcol con brand innovativi, intercettando una nuova domanda di socialità e benessere consapevole

di **Laura Pacelli**



Il titolo alternativo potrebbe essere rivoluzione no-alcol. È quella a cui stiamo assistendo, più o meno compiacenti, in questi ultimi cinque anni. Ma dimenticatevi dei vecchi beveroni sciroposi, dei succhi di frutta stucchevoli o dei rimpiazzi malinconici degli astemi. Oggi, come l'altro ieri, siamo di fronte alla nascita della generazione del "bere leggero", un movimento culturale (e un po' di tendenza) che non nasce dalla rinuncia, dal sacrificio o da un senso di privazione, ma dalla ricerca del piacere puro e rigorosamente premium. Il mocktail contemporaneo ha smesso di imitare i classici dell'alcol, rivendicando una propria identità fiera, quasi aristocratica, costruita su botaniche rare, complessità aromatica, design d'avanguardia e uno storytelling capace di stregare i consumatori più esigenti, in particolare Millennials e Generazione Z.

TRA MISCELAZIONE E PROFUMERIA

Parliamo di un cambio di paradigma, dietro il quale si nasconde un'affascinante alchimia liquida. La ricerca botanica è diventata il vero cuore pulsante dell'innovazione: ginepro selvatico, genziana, verbena, salvia sclarea, pepe di Timut, tè fermentati, pino mugo e agrumi esotici. Non più semplici decorazioni, ma tasselli di un mosaico sensoriale complesso. L'obiettivo degli alchimisti non è replicare artificialmente la bruciatura dell'etanolo, ma offrire stratificazione, persistenza e una profonda densità aromatica.



IL RITO VISIVO DELLA BOTTIGLIA

Questo rinnovamento del gusto viaggia di pari passo con un'estetica visiva curata fino all'ossessione. La bottiglia smette di essere un semplice contenitore per diventare un oggetto d'arte e di design, da esporre nella propria bottigliera di casa o sul bancone dei locali più forniti. Senza contare l'immancabile post sui social, perché se è vero che si mangia e si beve prima con gli occhi, il primo sorso avviene spesso virtualmente online, dove si decreta il successo dell'estetica del brand di turno.

PIONIERI ITALIANI

In questa corsa globale verso l'eccellenza a zero gradi, l'Italia sta giocando un ruolo da protagonista, dimostrando che l'arte dell'aperitivo è scritta nel nostro DNA e può essere declinata con maestria anche senza l'ebbrezza dell'alcol. Tra le colline del Grossetano, sul Monte Amiata, la realtà indipendente Collettivo Botanico ha scelto di esplorare il mondo dei liquori naturali a bassa gradazione, dando vita, tra gli altri, a **Perini**, un aperitivo leggero e frizzante di 7 gradi, a base di pera e vino Verdicchio, suggerito per l'aperitivo. Nel frattempo, sul fronte della miscelazione professionale, il brand







BOTANICA ha lanciato una linea analcolica di bitter, amari e aperitivi, ma anche una linea chiamata "juice" per la miscelazione, tutto creato da un team di bartender italiani con l'ambizioso claim di "Guardare al passato per inventare il futuro". Anche il Gruppo Lunelli, dopo l'acquisizione di Tassoni, qualche mese fa ha lanciato il **Botanico Superfine Zero** in alternativa al classico gin. Nasce, infatti, come reinterpretazione del classico Gin al Cedro del marchio, pensata per cavalcare il trend globale dei mocktail (cocktail analcolici) e della miscelazione moderna.

DA MILANO ALLA TOSCANA

Milano e la Toscana si confermano culle di progetti dall'incredibile spessore aromatico e produttivo. All'ombra della Madonnina è nato **VolO** (VolZero), un marchio che ha fatto dell'estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori e radici il proprio marchio di fabbrica: il Bitter 0.0 unisce arancia amara, ribes nero e karkadè in una struttura agrodolce pensata per ricreare la forza di un vero Americano. Spostandosi a Cortona, la storica famiglia del gin Sabatini (distribuito da Compagnia dei Caraibi) ha applicato il proprio savoir-faire a **Sabatini 0.0**, un'infusione artigianale priva di zuccheri che racchiude le botaniche della tenuta di Villa Ugo – salvia, timo, lavanda, verbena e foglie di olivo – regalando al palato una persistenza balsamica eccezionale e una caratteristica punta sapida.

UN APERITIVO ITALIANO

La rivoluzione italiana non si ferma qui e tocca picchi di assoluta avanguardia poetica con progetti come quello della salentina **Seimilametriquadri**. La gamma è composta da due Botanical Spirits, Lu Sule e Lu Mare, e da un distillato analcolico, Lu Ientu. Tutti e tre sono privi di zuccheri, coloranti e conservanti e sono particolarmente adatti per la mixology. Il nome del brand fa riferimento alla misura del terreno pugliese da cui provengono tutte le botaniche e le spezie utilizzate nei tre prodotti.

Questa sensibilità verso le botaniche italiane ha radici profonde: basti pensare, che già nel 2017, a Firenze, Eugenio Muraro dava vita a **MeMento**, il primo distillato botanico analcolico ispirato addirittura all'antico Ricettario Fiorentino del 1498.

E persino quando il cuore di un brand batte in terra francese, come nel caso di JNPR, l'Italia rimane lo snodo centrale: nel 2020 Valerie De Sutter con Flavio Angiolillo, rinomato bartender, ha lanciato una linea dedicata all'aperitivo, come **SPRZ n°1** per preparare lo Spritz, un elisir analcolico dove la freschezza dei mandarini e delle arance siciliane incontra le note aromatiche del Trentino. ●

EUROMEDIAPRO

IN EDICOLA!



PERFORMANCE

OFF ROAD

ELABORARE
LA PRIMA RIVISTA DI TUNING IN ITALIA CON TUTTI I SEGRETI PER TRASFORMARE LA TUA AUTO IN UNA SUPERCAR!

ELABORARE 4x4
L'UNICA RIVISTA DI ELABORAZIONI OFF ROAD PER DURI E PURI!

DISPONIBILI ANCHE CON SPEDIZIONE A CASA ORDINANDOLE SU SHOP.ELABORARE.COM
O AMAZON.COM OPPURE IN VERSIONE DIGITALE SU POCKETMAGS.COM