**10 trendów związanych z alkoholem w 2023 roku**

**Na rynku alkoholowym co i raz pojawiają się nowości, z których niektóre przeobrażają się w trendy. Wybraliśmy kilka produktów i zjawisk, które mają szansę mocno zaistnieć właśnie w 2023 roku!**

Chcąc wróżyć z winnego osadu, ale też wykorzystując informacje rynkowe z ostatnich lat, można pokusić się o kilka prognoz dotyczących wina. Jakie alkohole mogą wzbudzać w tym roku zainteresowanie większe niż w latach ubiegłych? Oto kilka bardzo prawdopodobnych typów.

**Wina owocowe wysokiej jakości**

Na uwagę, zwłaszcza w krajach, gdzie brak typowo winnej tradycji, zasługuje duże zainteresowanie domowym winiarstwem. Jego podstawą są bardzo często nie tylko winogrona, ale również inne, rodzime owoce, takie jak np. wiśnie czy porzeczki. I choć od lat ludzie wytwarzali domowe wina owocowe, można zauważyć, że kierunek ten przybrał na mocy, zwłaszcza, że produkcją zainteresowali się ludzie młodzi.

Trend zauważyły też profesjonalne wytwórnie wina, co spowodowało, że wino owocowe powoli przestaje się kojarzyć z bardzo niewyszukanymi trunkami w najgorszej jakości i najniższej cenie. Rodzime odmiany porzeczek, gruszek czy agrestu mają wielki potencjał, a polskie wina stają się rarytasem. Polska jest jednym z największych producentów owoców w Europie, więc dlaczego by nie wykorzystać tego w produkcji?

Miejscem, gdzie ta “tajemna” wiedza przekłada się na praktykę, jest region Roztocza (kraina geograficzna łącząca Wyżynę Lubelską z Podolem). To właśnie tam, na lessowych, żyznych glebach owocowe drzewa i krzewy mają idealne warunki do bujnego wzrostu. Takie wina kojarzą się ze smakiem lata i lekkością.

- Wina te co do zasady trafiają w gusta szerokiej rzeszy odbiorców, a umiejętna promocja lokalnej enoturystyki dopełnia marketingowego przekazu. Jeśli Polska dobrze wykorzysta potencjał, ma szansę także na międzynarodową ekspansję – uważa Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG, która zajmuje się logistyką alkoholi.

**Wino w puszce – niczym cola**

Wino w puszce to efekt… pandemii! Kiedy ludzie zaczęli ograniczać kontakty towarzyskie z obawy o własne zdrowie, zorientowali się, że standardowa butelka wina bywa dla nich za duża. Jako napój do obiadu lub do kolacji, gdy spożywany jest w pojedynkę lub w parze, znacznie lepiej sprawdzają się mniejsze pojemności.

Wino nie nadaje się do długiego przechowywania – zdecydowanie najlepiej wypić je w ciągu 24 godzin od otwarcia. Dzięki puszkom i małym butelkom znika dylemat typu „czy to wino nadaje się jeszcze do spożycia?”, ponieważ „na później” nic nie zostaje.

Z kolei z punktu widzenia producentów i dystrybutorów, mniejsze pojemności to szansa na większą sprzedaż, i to nawet w dobie kryzysu. Wszak mniejsza pojemność, to też niższa cena, co może być przekonującym argumentem dla oszczędnych klientów.

**Wino z marihuaną**

To właściwie aromatyzowany napój – wino gronowego wzbogacone intraktem ziołowym z konopi siewnych (z dodatkiem liści i kwiatostanów). Według producenta, takie wino wspomaga pracę układu immunologicznego, nerwowego, pokarmowego oraz krwionośnego.

Warto podkreślić, że dodane rośliny nie zawierają THC, czyli substancji odpowiedzialnej za stany psychoaktywne. Mają natomiast w składzie inne kannabinoidy posiadające szereg zastosowań prozdrowotnych.

Takie wino w polskiej, półsłodkiej wersji, polecane jest do deseru, albo nawet zamiast deseru. Jako że produkty z udziałem marihuany stają się coraz bardziej popularne, jest szansa, że również wino tego typu znajdzie swoją niszę.

**Wino pomarańczowe, ale z winogron**

Od razu trzeba zaznaczyć, że nie chodzi tu o wino z pomarańczy, a o barwę i metodę produkcji. Wino pomarańczowe w ostatnich latach uchodziło za hipsterskie, choć w rzeczywistości jego historia sięga czasów przed Chrystusem. Wino o tak nietypowej barwie jest tak naprawdę rodzajem wina białego, ponieważ powstaje z jasnych winogron.

Kolor pomarańczowy uzyskuje się poprzez kontakt moszczu winogronowego z jasnymi skórkami. To w nich zawarte są barwniki, taniny oraz witaminy i polifenole. Proces ten zwie się maceracją i jest charakterystyczny dla produkcji win czerwonych.

Wino pomarańczowe ma wszechstronne zastosowanie – pasuje zarówno do wołowiny, do dań kuchni orientalnej, jak i do deserów. Jego orzeźwiający smak sprawia, że szczególnie chętnie pijane jest latem.

**Angielski „szampan” – lepszy niż fasolka po bretońsku**

Choć część osób skrzywi się na samą nazwę, bo jakościowe produkty spożywcze nie są raczej kojarzone z Wielką Brytanią, a szampan już kompletnie nie łączy się z wyspami brytyjskimi, to faktem jest, że taki produkt się pojawił. Oczywiście nie jest to szampan (ten może być wytwarzany wyłącznie w Szampanii), tylko wino musujące. Jak twierdzą eksperci, win z wysp brytyjskich należy spróbować, bo są po prostu dobre. Tylko w 2015 roku eksperci z przewodnika winiarskiego Decanter rozdali angielskim winom musującym aż 130 medali!

Fakt ten szczególnie podkreślany jest w Polsce, jako wskazówka (i nadzieja) dla rodzimego winiarstwa. W Anglii klimat jest bardziej zbliżony do polskiego niż do francuskiego, choć zimy są zwykle łagodniejsze. Angielskie winnice leżą na podobnej szerokości geograficznej co nasze, a Anglicy mają również krótki okres ciągłości nasadzeń.

Wysoka jakość win, a także podobny jak we Francji klimat i kredowa gleba, sprawiły, że o angielskich winach musujących zaczęto mówić jako o potencjalnej konkurencji dla szampanów. Jak na razie w Polsce wciąż trudno kupić brytyjskie wino musujące, ale być może właśnie 2023 rok przyniesie zmianę?

Póki co, za produkcję win z bąbelkami zabrali się polscy producenci… Tu jednak na efekty trzeba jeszcze poczekać!

**Okowita – powrót do tradycji**

- Trwa moda na przywoływanie z lamusa dawno zapomnianych trunków. W połączeniu z popularnością małych, rzemieślniczych wytwórni, okowita ma szansę się wybić – przewiduje Remigiusz Zdrojkowski.

Okowita, podobnie jak wódka, powstaje z rozcieńczonego destylatu, zwykle z żyta lub ziemniaków. Jednak o ile wódka może być miksem różnych destylatów, to okowita powstaje wyłącznie na bazie jednego surowca, np. pszenicy, żyta albo jednego owocu. Trudniej ją stworzyć, bowiem proces produkcyjny przebiega w niższej temperaturze i trwa dość długo. Nie jest więc to trunek masowy.

W okowicie można wyczuć także rozmaite nuty zapachowe, dlatego jest zdecydowanie szlachetniejszym trunkiem niż wódka. Być może do łask wróci też starka (tradycyjna wódka żytnia)? O tradycję warto dbać i ją wspierać!

**Gin coraz popularniejszy**

Gin, po polsku nazywany też jałowcówką, robi ostatnio furorę. Z najnowszych badań firmy Nielsen IQ wynika, że wartość sprzedaży ginu w Polsce odnotowała niemal 15-procentowy wzrost rok do roku. Tym samym gin jest jedną z najszybciej rozwijających się kategorii alkoholowych w kraju.

Polacy bardzo chętniej piją gin. Badania pokazują, że po alkohol ten sięgają zarówno ludzie młodzi (w wieku 25–35 lat), jak i nieco starsi (36-55 lat). W równym stopniu lubiany jest przez kobiety jak i mężczyzn.

- Konsekwentne wprowadzanie do sprzedaży pozycji o wysokiej jakości, a także nowych smaków przynosi efekt pożądany przez dystrybutorów. Do tego łatwość podania ginu w ciekawych oraz kolorowych drinkach dodaje mu atrakcyjności. Popularyzacji pomaga również prezentacja szerokiej oferty ginów podczas festiwali branżowych – mówi przedstawiciel XBS PRO-LOG.

W dodatku okazuje się, że i Polacy robią znakomity gin. Podczas konkursu Berlin International Spirits Competition 2022 polski gin Heritage Magnolia zdobył nie tylko podwójne złoto w swojej kategorii, ale również tytuł Ginu Roku! Takie nagrody mogą jeszcze pomóc w promocji tego typu trunków w naszym kraju.

**Whisky, jakiej nie znamy**

Whisky już od kilku lat cieszy się sporym i do tego wciąż rosnącym powodzeniem. Gdy już jednak znudzimy się dyskontowymi „łyskaczami”, możemy mieć ochotę na bardziej nietypowe smaki…

- O rosnącej popularności tego trunku świadczą chociażby wydarzenia takie jak Whisky Live Warsaw, które z roku na rok przyciągają coraz więcej uczestników. W edycji, która odbyła się jesienią ubiegłego roku w festiwalu wzięło udział 4000 gości, a na stoiskach 85 wystawców prezentowanych było 230 marek alkoholi – mówi przedstawiciel firmy XBS PRO-LOG, która znalazła się w gronie partnerów wydarzenia.

Na fali rosnącej popularności whisky opartych na tradycyjnych odmianach jęczmienia, naukowcy w najbliższych latach planują „wskrzesić” kilka rodzajów tego zboża. Jeśli eksperymenty się powiodą, już niedługo będziemy mogli spróbować trunków, które pito na początku XIX w. Chodzi głównie o aromat, jaki mogli poczuć smakosze ok. 200 lat temu. Nad tradycyjnym smakiem whisky pracuje zespół naukowców z Uniwersytetu Heriot-Watt w Edynburgu.

Z kolei whisky z beczek to szansa na poznanie nowego aromatu. Do winnych beczek alkohol wlewany jest z reguły dopiero w ostatniej fazie, na około rok lub dwa lata. Jest to tzw. proces finiszowania. Zdarza się jednak, że w beczkach np. po chianti whisky leży nawet 10 lat. Oprócz charakteru danego wina, w procesie selekcji beczek uwzględnia się także gatunek dębu, z którego beczki zostały wykonane.

**Śliwowica, ale nie z Polski**

Serbska śliwowica dołączyła niedawno do listy niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. To hołd wobec wielkiej tradycji przygotowywania tego trunku. Śliwowicę, czyli 70-procentowy destylat ze śliwek, produkuje się w Europie Wschodniej i Centralnej. Główni wytwórcy to kraje bałkańskie: Bułgaria, Chorwacja i Bośnia.

Najbardziej znana polska odmiana śliwowicy produkowana jest w leżącej po obu stronach Dunajca gminie Łącko, w województwie małopolskim, niedaleko Nowego Sącza. Można by się zastanawiać, czemu to nie ona trafiła na listę UNESCO? Chyba najlepszym wyjaśnieniem będzie zaniedbanie… Znak towarowy zastrzeżono, ale nie powołano instytucji, która go nadaje. Brak uregulowanego prawnie statusu tego alkoholu powoduje, że w większości jest wytwarzany nielegalnie.

**„Alkohole” bezalkoholowe**

IWSR Drinks Market Analysis Limited przewiduje, że konsumpcja bezalkoholowa i niskoalkoholowa na świecie wzrośnie o 31% do 2024 roku. Co ciekawe, abstynencja jest zauważalnym trendem już od kilku lat.

Wiele osób zupełnie rezygnuje z alkoholu lub zastępuje go wersjami 0%, uznając że produkty bezalkoholowe mogą smakować podobnie, bez szkodliwego wpływu na zdrowie. Z takich napojów korzystają także kobiety w ciąży, kierowcy oraz osoby, których stan zdrowia nie pozwala na spożycie alkoholu.

Źródło: [Pro-log](https://pro-log.com.pl/)