

TREND/ESTERO

# GRECIA, LARGO ALLA QUALITÀ

LA SCENA DELLA MIXOLOGY ESPLOSA AD ATENE NEGLI ULTIMI ANNI È EMBLEMATICA DI UNA NUOVA ATTENZIONE ALLA PRODUZIONE BEVERAGE CHE COINVOLGE DAI VINI AGLI SPIRITS. UNA SCELTA CHE PREMIA ANCHE L'EXPORT

DI ANNA MUZIO

Una scena importante di cocktail bar, affermatasi nell'ultima decina d'anni e basata nella capitale Atene – ma con varie gemmazioni: da Salonico alle isole grate ai turisti – ha cambiato la percezione del beverage in Grecia. L'ultima, solo in ordine di tempo, consacrazione c'è stata al 17° Spirited Awards tenutosi a Tales of the Cocktail a New Orleans lo scorso luglio, in cui The Line, il più sperimentale dei bar ateniesi aperto dai fondatori del capostipite The Clumsies, Vasilis Kyritsis e Nikos Bakoulis, in collaborazione con Dimitris Dafopoulos, è stato nominato Best New International Cocktail Bar. Ma i numeri (e l'hype) parlano chiaro: **3 dei 50 Best Bars e 12 nei migliori 500 al mondo si trovano**

**in Grecia, con Atene a competere con città come Barcellona, Los Angeles e Bangkok.**

Se un tempo ouzo, metaxa e retsina dominavano la scena, oggi si guarda ai vitigni autoctoni e si producono amari, bitter, infusi e cocktail che parlano di macchia mediterranea e fragranze ed erbe che ricordano il mare blu delle isole. Come l'**Aegean Negroni di The Clumsies, con dittamo e finocchio, nominato nel 2019 miglior cocktail del mondo da Time Out.**

## 2023 TURISMO AL TOP

L'asticella della qualità insomma si è alzata, spinta anche da un turismo più colto e ricercato, che va oltre le masse agostane e si destagionalizza, complici anche i cambiamenti climatici, scoprendo mesi di sponda come aprile od



ottobre e luoghi più defilati quali Mitilene, Kavala e la stessa Atene, non più meta di passaggio ma ormai destinazione a sé, anche gourmet, che va oltre l'Acropoli e i musei. **Un rapporto della Banca Nazionale di Grecia prevede che l'industria turistica del Paese raggiungerà nel 2023 un massimo storico con un fatturato di 21 miliardi di euro, superando i livelli pre-Covid del 2019** (arrivato a 18,17 miliardi di euro).

### 300 VITIGNI AUTOCTONI

Cambia la percezione anche all'estero, spinta, oltre che dal turismo, da bartender presenti sulla scena internazionale che viaggiano costantemente oltreconfine, tenendo alto il nome della nuova onda greca.

Un rinascimento che ha coinvolto il mondo dei vini. Con oltre 300 varietà autoctone, per il 70% a bacca bianca (fa eccezione l'Agiorgitiko, tra i vitigni autoctoni a bacca nera più diffusi), si è innalzata la qualità e l'attenzione alla produzione. I nomi più di punta al momento? Il Moschofilero, bianco Dop della Mantinia (in Peloponneso) e l'Assyrtiko originario di Santorini. Dato significativo è anche il numero delle cantine vinicole che dal 2010, nel pieno della grande crisi economica patita dalla Grecia, da 635 sono raddoppiate a 1.295. **Una maggiore attenzione premiata dai consumi, cresciuti nel 2021/2022 del 65,32% rispetto alla media dei 5 anni precedenti e del 28,16% rispetto alla media dei 10 anni precedenti** (fonte KEOSOE).

### RECORD DI EXPORT

La prova finale si ha avuta nel 2022, anno in cui la Grecia ha segnato il record di esportazioni di bevande alcoliche raggiungendo i 96,7 milioni di euro, l'11,8% in più sul 2021, a fronte di un +5,6% in volumi (elaborazione SEOAP su dati Eurostat). **Del resto, il prezzo medio di vendita delle bevande alcoliche**



## COSA BEVONO I GRECI

137

LITRI PRO  
CAPITE  
DI ACQUA  
MINERALE  
(2022, STATI-  
STA)

47,7

LITRI PRO  
CAPITE  
DI SOFT  
DRINKS  
(2018,  
PUREGYM)

26,7

LITRI PRO  
CAPITE DI VINO  
(2021/22,  
KEOSOE)

25,2

LITRI PRO  
CAPITE DI  
BIRRA (2020,  
FAOSTAT)

2,57

LITRI PRO  
CAPITE DI  
ALCOL PURO  
(2019, WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION)

**è aumentato dell'11%, con una continua tendenza al rialzo negli ultimi 5 anni.**

L'Ouzo si conferma il liquore nazionale e primo dei prodotti esportati, ma aumenti a due cifre sono stati registrati anche dai più di nicchia tsipouro e tsikoudia, due acqueviti oroginarie della terraferma e di Creta, rispettivamente. La Germania è il primo Paese di destinazione dell'export greco.

### BIRRA IN CADUTA LIBERA

Secondo Helgi Library, il consumo di birra pro capite in Grecia ha raggiunto un



massimo storico di 37,7 litri nel 2019 e un minimo storico di 25,2 litri nel 2020. La Grecia è al 78° posto tra 161 Paesi in termini di consumo di birra pro capite, 21 posizioni sotto rispetto a dieci anni fa.

## NO ALCOL, UNA NECESSITÀ

Una crescita lieve ma costante contraddistingue il mercato delle bevande analcoliche, cresciuto dal 2013 in



**media del 2,1% all'anno.** Si prevede che il fatturato in Grecia raggiungerà i 965,3 milioni di euro entro il 2026.

Chiudiamo con l'acqua: in Grecia è un bene sempre più prezioso e i cambiamenti climatici potrebbero creare grossi problemi di accesso in un futuro non troppo lontano.

Al momento, l'acqua in bottiglia compete con l'acqua del rubinetto, le bibite e i succhi di frutta. Il consumo è elevato come in tutti i Paesi con problemi di approvvigionamento idrico, ma è anche alimentato dalla tendenza globale verso la salute e il benessere.



## DALL'OUZO D'ORDINANZA AI 50 BEST

È un caso da studiare e da copiare l'evoluzione della mixology greca. Creata dal nulla in meno di dieci anni a partire da due bar e tre bartender visionari: Baba au Rum, aperto nel 2009 da Thanos Prunarus, e soprattutto The Clumsies, di Vasilis Kyritsis e Nikos Bakoulis. Tra i 20 migliori bar mondiali, oltre a indicare la via ha avuto già due gemmazioni: Odori Vermuteria e The Line. Ma la differenza l'hanno fatto l'Athens Cocktail Week e l'Athens Cocktail Festival che hanno portato le aziende ad interessarsi di un mercato povero, ma dalle grandi potenzialità grazie al turismo. Oggi i bar notturni hanno rilanciato un quartiere ai margini come Psyri e dato smalto a una capitale non bella e prostrata dalla crisi devastante del 2008. E ad Atene non c'è più solo l'Acropoli da vedere.