Elvio Bonollo: «Anno ancora complicato per grappa e spirits, pesano tensione sociopolitica e inflazione»

20240911155701thumbnail-elvio-786173cb

Da adesso si entra davvero nel vivo. Gli ultimi quattro mesi di quest'anno segneranno, come tradizione, quello che sarà l'andamento di stagione del mercato grappa. L'ulteriore conferma a tale proposito giunge da uno dei più noti esponenti del settore, ovvero **Elvio Bonollo, rappresentante della quarta generazione alla guida dell'azienda padovana**, che non nasconde alcune titubanze dovute a una prima parte del 2024 non esaltante sul fronte vendite e sulla quale hanno pesato fattori negativi.

Mixerplanet lo ha incontrato a Milano all'interno dello Spazio Gessi dove è stato organizzato un evento per festeggiare i **25 anni di Of Amarone Barrique**, presentato ufficialmente l'11 dicembre del 1999 e ora presentata con una nuova veste. In un clima quindi festoso, Bonollo non ha voluto celare e nascondere alcuni suoi timori legati a un contesto di mercato che rimane ancora instabile.

OBIETTIVO +5% PER IL 2024

«*Il primo semestre è stato caratterizzato da criticità che hanno penalizzato in maniera trasversale quasi tutte le categorie di spirits - osserva Bonollo -. Principalmente i mercati hanno risentito, da un lato, dell'enorme tensione sociopolitica che non favorisce la ripresa economica, mentre dall'altro, non è ancora domata la spinta inflattiva che genera un aumento dei prezzi delle materie prime e dei costi di produzione, causando di conseguenza aumento dei listini e quindi riduzione del potere di acquisto dei consumatori*».

Fatti emergere i punti focali che limitano lo sviluppo delle vendite, Bonollo non si perde d'animo e confida che, **l'anno in corso, possa raddrizzarsi e tornare a generare utili**. «*Sono ottimista in vista di questa parte finale di stagione che è vitale per i consumi di grappa, soprattutto grazie alla regalistica*

e le festività in generale. Le aspettative sono positive anche se sappiamo di dovere fare i conti con un inizio di anno claudicante dal punto di vista dei volumi generati, mentre a valore, al contrario, si è registrata una crescita, a conferma del fatto che oggi il consumatore tende a privilegiare l'offerta di prodotti premium. La previsione per quanto riguarda la nostra azienda è chiudere il 2024 in rialzo. Non posso sbilanciarmi più di troppo sui numeri, ma se riuscissimo a crescere del 5% mi riterrei molto soddisfatto».

LA NUOVA VESTE DI OF

In attesa quindi di capire come evolverà il mercato da qua al prossimo gennaio, l'azienda ha pianificato una serie di attività per omaggiare il quarto di secolo di **Of, la cui gamma è composta dalle referenze Amarone Barrique, Amaro e Dorange**.

Intanto, durante l'appuntamento meneghino è stata svelata la nuova veste grafica, frutto di un lavoro pluriennale, realizzato in collaborazione con Robilant Associati e finalizzato a rendere ancor più coinvolgente e multisensoriale l'esperienza di Of che si configura oggi come **'Taste Of Beauty', il pay off che sarà protagonista della nuova comunicazione del brand**. Sul pack, poi, una novità supplementare con **l'inserimento di un codice cromatico**: il ramato delicato compare su Of Amarone Barrique, l'arancione è stato scelto Of Dorange che richiama la solarità siciliana e l'arancia che sta alla base della ricetta, il verde per celebrare le note fresche e balsamiche di Of Amaro.

Il programma di supporto alla marca comporterà a partire dalle prossime settimane il coinvolgimento di numerosi e selezionati cocktail bar che accoglieranno serate ad hoc durante le quali andrà in scena una degustazione multisensoriale delle varie referenze. A capitanare questi incontri sarà **Mauro Suman**, bartender di riferimento di Bonollo e brand ambassador Ballor, altro marchio di proprietà della distilleria di Padova.

questo anniversario è il momento in cui verrà svelata la nuova veste di OF, frutto di un appassionato ed intenso lavoro pluriennale -realizzato in collaborazione con Robilant Associati- finalizzato a rendere ancor più coinvolgente e multisensoriale l'esperienza di OF che si configura oggi come "Taste OF Beauty"; il pay off che sarà protagonista della nuova comunicazione OF.

La bellezza è leitmotiv, intesa come eleganza e finezza, sinonimo dello stile italiano che si esprime in OF agli occhi e al palato. Si tratta di un viaggio edonistico alla scoperta del gusto della bellezza, rivolto a coloro i quali cercano dinamicità, stimoli ed esperienze straordinarie, capaci di arricchire emotivamente ed intellettualmente. Taste OF Beauty propone la riscoperta autentica e fuori

dall’ordinario del “bello e del buono senza compromessi”, attraverso esperienze gustative che derivano dal godere di un brand i cui valori sono sintesi perfetta del meglio della tradizione evoluta attraverso la creatività e l’ingegno innovativo dell’alta distilleria di Bonollo 1908. L’universo OF consente di esplorare nuovi gusti e mondi; fonda le proprie radici su un'esperienza ultra centenaria reinterpretata in chiave contemporanea, promuovendo il fascino del made in Italy con un approccio globale.

Protagonista del restyling è l’intera collezione OF, accumunata dal nuovo decanter che nelle sue linee morbide, ma decise, riflette e custodisce l’eleganza inimitabile dei caratteri sensoriali straordinari di ciascun pezzo della collezione. Ogni prodotto ha un codice cromatico dedicato che si lega all’essenza del prodotto stesso: il ramato delicato per OF Amarone Barrique, l’arancione per OF Dorange che richiama la solarità siciliana e l’arancia che ne esalta la ricetta, il verde per celebrare le note fresche e balsamiche di OF Amaro.

“Questo anniversario è una tappa importante della nostra storia, afferma Elvio Bonollo, rappresentante della quarta generazione alla guida dell’azienda padovana, è un omaggio ad un impegno e ad una passione senza compromessi per la qualità e l'innovazione dei distillati che in OF ha raggiunto la sua più bella espressione multisensoriale. OF è oggi Taste OF Beauty.”

OF Amarone Barrique, a 25 anni dalla sua nascita, è tutt’ora ritenuta dagli esperti un vero punto di riferimento qualitativo per la categoria che ha saputo nobilitare, dando vita alla “grappa barrique”, una vera e propria categoria di grappe invecchiate in legno che prima non esisteva, ma che oggi rappresenta il segmento di maggior pregio nel settore.

Non è un caso che nella classifica Top 100 Spirits stilata da Wine Enthusiast nel 2018 -prestigioso magazine newyorkese che dal 1988 racconta il meglio della produzione mondiale di vino e spirits- compaia Grappa OF Amarone Barrique. OF ha dimostrato di saper inserirsi a testa alta nel mondo dei grandi distillati internazionali, conquistando nuove fasce di estimatori attenti ed esigenti, tra cui va evidenziato un crescente pubblico femminile che nel vissuto dell’acquavite di bandiera non si era mai riscontrato prima.

Va ricordato che OF è il frutto della distillazione delle vinacce, provenienti dalla pigiatura delle uve passite del vino Amarone della Valpolicella, contraddistinte da una incredibile ampiezza e vivacità di aromi che i maestri distillatori Bonollo sanno trasformare in un distillato straordinario non solo per ricchezza e vivacità aromatica, ma anche per armonia e morbidezza. La completa maturità del carattere di OF viene raggiunta attraverso l’invecchiamento in piccole barrique di rovere francese, nelle quali avviene una graduale ed armoniosa evoluzione della sua inconfondibile personalità che si

arricchisce di suadenti tonalità speziate.

OF Amarone Barrique è l’espressione più tangibile dello spirito di ricerca e innovazione che da sempre contraddistingue il dna della famiglia Bonollo alla quale va riconosciuto il merito di aver evoluto, nel rispetto della tipicità, la percezione dell’acquavite di bandiera nazionale.

Il successo di OF Amarone Barrique è legato alla forte vena innovativa che contraddistingue la distilleria padova che ha messo a punto il S.U.B – Sistema Unico Bonollo – la metodologia di produzione esclusiva di Bonollo, che nasce dall’integrazione dell’esperienza delle quattro generazioni di distillatori di famiglia con la più evoluta tecnologia disponibile. Il Sistema di produzione Unico Bonollo presiede alla gestione di tutte le operazioni produttive: dalla raccolta e lo stoccaggio controllato della materia prima, alla distillazione flessibile che ne costituisce il fulcro; dall’invecchiamento al confezionamento, fino alla valorizzazione dei sottoprodotti che rappresenta una delle più compiute espressioni di economia circolare. Il cuore del SUB risiede nella distillazione flessibile che permette di estrarre dalle vinacce il massimo potenziale aromatico, esaltando le componenti che conferiscono al distillato finezza, leggerezza e pregio organolettico ed eliminando quelle meno nobili.