Arriva anche in Italia lo Spritz 0% firmato Jnpr

20251203095744jnpr-bouteille-sprz1-1copia

Si chiama Sprz n°1 lo spritz analcolico lanciato in Italia da Jnpr, il brand francese nato nel 2020 da un’intuizione di Valérie De Sutter e distribuito nel nostro Paese da Onesti Group. Prodotto a Milano in una distilleria a conduzione familiare, l'ultimo arrivato della famiglia Jnpr nasce dall’unione di arancia dolce e amara, mandarino e botaniche 100% italiane, dal Trentino alla Sicilia.

La ricetta, sviluppata insieme a Flavio Angiolillo, strizza l'occhio al trend no-alcohol, in costante crescita anche in Italia, tanto che oggi sono ormai 15,4 milioni i nostri connazionali che scelgono una bevanda analcolica anche quando potrebbero ordinare un drink tradizionale. Il nuovo drink - la ricetta prevede 60 ml di Sprz n°1, 90 ml di acqua frizzante o tonica, una fetta d’arancia e cubetti di ghiaccio - conserva infatti il colore brillante, gli aromi agrumati ed erbacei e la delicata nota amara tipica dello spritz originale, ma senza una goccia di alcol.

Con Sprz n°1, Jnpr ha ampliato la propria offerta in Italia che già comprendeva la Jnpr Collection (distillati senza alcol dal profilo aromatico intenso: Jnpr n°1 con ginepro, cardamomo e coriandolo; Jnpr n°2 con zenzero, pepe e chili; Jnpr n°3 con verbena e note erbacee e agrumate) e la Bartender Collection, pensata per i professionisti del settore (Bttr n°1, bitter mediterraneo riconosciuto da Drinks International tra i prodotti più interessanti del 2024; Vrmh n°1, reinterpretazione del vermouth con vino dealcolato e infusioni; Rhhm n°1, ispirato al rum con note di melassa, cacao e vaniglia.

Jnpr mette inoltre a disposizione un archivio di oltre cento ricette, tra reinterpretazioni 0.0 dei grandi classici, versioni low-alcohol e creazioni originali sviluppate con bartender internazionali. Accanto alla qualità, l'azienda francese porta avanti un impegno concreto per la sostenibilità: con il Juniper Project in Normandia ha piantato quasi mille arbusti di ginepro per favorire la biodiversità locale. Anche il packaging riflette questa attenzione, con bottiglie leggere, etichette compostabili e materiali a basso impatto ambientale.

FINALMENTE SENZA ALCOL E CON UN BUON SAPORE!

“Ero alla ricerca di una bevanda per i momenti speciali, che regalasse le stesse emozioni di un ottimo cocktail, ma senza gli effetti dell’alcol...e che non fosse dolce come le altre alternative. In Francia non esisteva...così l’ho creata io” – così Valérie de Sutter, racconta la nascita del marchio JNPR.

Si pronuncia “Juniper”, proprio come le bacche di ginepro che danno al gin il suo gusto unico. Ma togli l’alcol, togli anche le vocali... ed ecco JNPR.

Ogni bottiglia racchiude un vero e proprio giardino botanico: piante, frutti e spezie naturali selezionate con cura e lavorati seguendo l’antica arte dei distillatori. Il risultato? Profumi autentici, intensi e sorprendenti, che inaugurano una nuova generazione di liquori, ottenuti dalla distillazione, senza zucchero e con 0,0% di alcol.

L’IDEA E LA STORIA

Valérie de Sutter constata la mancanza di una bevanda in sintonia con un’epoca che ormai aspira ad alternative più salutari dell’alcol. Le sue ricerche la portano a scoprire le proprietà medicinali delle bacche di ginepro distillate e di altre piante e spezie come i semi di coriandolo, tutte molto utilizzate nel XVII secolo. L’incontro con Flavio Angiolillo, rinomato bartender, segna un punto di svolta: insieme, decidono di rinnovare quella tradizione ponendosi una sfida in più: creare una gamma di prodotti senza alcol, ma con le stesse qualità di mixology di un grande distillato. Dopo mesi di letture, ricerche, test e incontri nasce JNPR: un progetto ambizioso che unisce storia, innovazione e cultura del bere bene, anche senza alcol.

L’ARTE DELLA DISTILLAZIONE: UN LAVORO METICOLOSO PER UN GUSTO UNICO

I distillati analcolici JNPR sono il risultato di un lavoro artigianale attento e preciso. Per ottenere una persistenza al palato e una forza aromatica degna dei grandi classici, l’azienda ha puntato sulla riscoperta di tecniche antiche, come la distillazione. Questo processo, basato su un riscaldamento ad alta temperatura, consente di estrarre in profondità gli aromi di botaniche e spezie, anche senza l’utilizzo di alcol nel processo. Per la sua collezione, JNPR utilizza un alambicco charentais in rame, che permette la distillazione con acqua di piccole quantità, garanzia di qualità e precisione. Per raggiungere la complessità del gusto capace di soddisfare anche i mixologist più esigenti, JNPR impiega da 2 a 6 volte più spezie rispetto a quelle utilizzate in un distillato tradizionale: è in questo modo che si ottiene una maggiore intensità aromatica, anche senza alcol.

UN IMPEGNO CONCRETO PER LA NATURA

In linea con i tempi, il marchio adotta un approccio ecologico, dal vetro sottile delle bottiglie alle etichette realizzate con scarti di canna da zucchero compostabili, ma soprattutto piantando i propri ginepri in Normandia. Dall'inizio dell'avventura, JNPR ha già ripiantato 700 piante di ginepro in Normandia. Le prime 60 sono state messe a dimora nel 2020 — e visto che questi arbusti impiegano

circa tre anni per dare le prime bacche, è stato un vero atto di fiducia nel futuro. Da allora il progetto è cresciuto insieme al brand: a marzo 2023 sono arrivate nuove piante, pronte a diventare parte integrante della storia del marchio. Ma non solo: le siepi di ginepro aiutano a proteggere il suolo dall'erosione e a favorire la biodiversità. Un piccolo gesto che crea un grande impatto positivo sull'ambiente.

I FONDATORI DI JNPR

Valérie de Sutter: l'imprenditrice che sta reinventando l'aperitivo

Valérie de Sutter, 36 anni e madre di tre figli, è la cofondatrice di JNPR, uno dei brand più innovativi nel panorama internazionale dei distillati analcolici. Dopo quindici anni nel settore della comunicazione e delle relazioni stampa in ambito politico, decide di lasciare il suo incarico per intraprendere un'avventura imprenditoriale completamente nuova.

Il punto di svolta arriva dopo la nascita dei suoi gemelli, quando Valérie realizza quanto sia difficile trovare una bevanda in linea con i nuovi stili di vita: prodotti più sani, equilibrati e capaci di accompagnare i momenti sociali senza necessariamente ricorrere all'alcol. Un viaggio negli Stati Uniti le rivela un mercato già ricco di alternative: bevande innovative, dai sapori delicati, con ingredienti selezionati e un approccio contemporaneo al bere consapevole. È da queste riflessioni che nasce l'idea di JNPR.

Cresciuta in Normandia, in una famiglia di agricoltori e imprenditori, Valérie porta con sé un profondo legame con la natura e con i suoi ritmi. Oggi divide la sua vita tra Milano, Parigi, la Corrèze e la Normandia, gestendo una realtà internazionale in piena espansione.

Il suo percorso è tutt'altro che convenzionale: dopo dieci anni trascorsi in politica, decide di cambiare completamente vita. "Non sapevo cosa fossero un business plan, un piano marketing o un piano triennale", racconta spesso. A febbraio 2020 lancia ufficialmente JNPR, ma poche settimane più tardi l'emergenza Covid costringe alla chiusura bar e ristoranti. La risposta di Valérie è immediata: una forte accelerazione digitale che trasforma l'e-commerce nel cuore del progetto, oggi responsabile del più di 50% delle vendite totali e uno dei principali punti di forza del marchio. JNPR è il primo marchio di

alcolici analcolici a vincere una medaglia d’oro in competizione diretta con distillati tradizionali (Paris Cocktail Spirits 2021). Non astemia ma consumatrice di low-alcohol, Valérie de Sutter rappresenta una nuova generazione di imprenditori che stanno ridefinendo i rituali dell’aperitivo moderno: il suo impegno è lo stesso della sua prima vita professionale, ma oggi è la passione a essere il vero accelerato

FLAVIO ANGIOLILLO nasce a Roma, ma vive per 15 anni nella regione francese del Périgord. Lì, all’età di 16 anni, comincia a lavorare nelle cucine di diversi ristoranti.

Dopo numerosi viaggi per il mondo ed esperienze diverse, la sua carriera professionale nel business della ristorazione inizia collaborando con chef prestigiosi come Alain Ducasse e Gordon Ramsey.

In seguito, a Milano, Flavio scopre il mondo della mixology e se ne innamora. Proprio a Milano avvia il suo business aprendo il MaG Navigli e successivamente il famoso speakeasy 1930 Cocktail Bar, presente dal 2019 nella classifica The World’s 50 Best Bars.

Tuttavia, il genio e la creatività di Flavio trovano la loro massima espressione nel Backdoor43, il cocktail bar più piccolo del mondo, dove i clienti possono vivere un’esperienza unica e “su misura” in soli 4 metri quadrati.

Nel 2016 Flavio dà vita, insieme a cinque soci, a FARMILY. Questo brand, oltre a produrre il celebre Amaro di Farmily, diventa il contenitore di tutti i progetti passati, presenti e futuri del gruppo: il FARMILY GROUP.

Nel 2017 Flavio e il suo team aprono Iter, il primo fusion cocktail bar con cucina, unico nel suo genere.

Nel 2020, in occasione dei 10 anni dall’apertura del MaG Navigli, nasce MaG – La Pusterla, un locale di 300 m2 arredato in stile anni ’40, con un iconico bancone in marmo.

Sempre nel 2020, con lo storico gruppo di soci che lo accompagna dal 2016, entra in società con una famiglia di distillatori dell’hinterland milanese per dare vita a Dripstillery. Con questa nuova realtà, Angiolillo entra finalmente nel mondo della produzione del beverage, creando prodotti di successo come Bitter Fusetti. Oltre ai prodotti a marchio proprio, Dripstillery produce liquoristica, distillati e “ready to drink” per conto terzi.

Nel 2021 apre La Bottega dei Cocktail presso il Mercato Centrale di Milano, uno spazio-bottega all’interno della nota food hall milanese.

Ultimo nato nel 2022, Tripstillery: la prima distilleria urbana con cocktail bar della scena milanese, dove il fascino della distillazione artigianale incontra la più alta qualità dell'hospitality. Molte delle botaniche utilizzate da Tripstillery provengono dalla Farmily Farm, un terreno agricolo di 3 ettari sul Lago d'Iseo. Qui il gruppo ha acquistato anche una casa, la Farmily House, destinata ai collaboratori del gruppo o ai clienti che vogliono scoprire l'intero processo di distillazione, dai campi alla bottiglia.

Angiolillo ha inoltre deciso di differenziare le sue attività partecipando a diversi progetti, tra cui JNPR, un brand di distillati e liquori analcolici che, dalla Francia, ha già conquistato gran parte del mercato mondiale del beverage.

L'ultimo progetto del Farmily Group è la Farmily School: un'iniziativa nata per inserire nuove figure professionali nell'organico del gruppo, offrendo un'esperienza formativa all'interno di realtà affermate nel mondo Food & Beverage di Milano.

NO ALCOL: TREND IN CRESCITA IN ITALIA

In principio fu il Dry January, il "gennaio sobrio". Nato come sfida personale – rimettersi in forma per una mezza maratona rinunciando all'alcol per un mese – è diventato in un lampo una challenge globale. Un gioco che racconta bene un trend sempre più forte, spinto soprattutto da Gen Z e Millennials e dalla rivoluzione culturale del movimento "sober curious". La voglia di benessere si fa strada anche nel bicchiere: oggi sono 15,4 milioni gli italiani che scelgono una bevanda analcolica anche quando potrebbero ordinare qualcosa di più "forte".

E i numeri parlano chiaro. Tra il 2022 e il 2025, le vendite di vino, birra e alcolici sono calate del 2,7%, mentre le loro versioni "zero" o "light" hanno fatto un balzo in avanti del +14,8%. Secondo il Rapporto Coop 2025, i consumi di spirits tradizionali sono scesi del -4,3%, mentre le bevande analcoliche sono letteralmente esplose: +31,1%.

Il fenomeno interessa sempre più persone. Il 43% degli italiani è curioso di provare o già consuma vini a basso tenore alcolico – percentuale che sale al 47% tra i Millennials. Anche le bevande totalmente analcoliche incuriosiscono: le prova o le apprezza il 24% degli italiani, e addirittura il 31% tra la Gen Z.

Certo, in Italia il mercato del no e low alcol è ancora una nicchia, nel 2024 rappresentava appena lo 0,7% delle vendite a volume, ma la direzione è tracciata. Le previsioni parlano chiaro: da qui al 2029 le vendite cresceranno di un altro +20,3%. Insomma, il futuro potrebbe essere sempre più... "on the rocks", ma senza alcol.

JNPR PRESENTA IN ITALIA SPRZ N°1: L’ALTERNATIVA ANALCOLICA CHE MANTIENE TUTTO IL CARATTERE DELLO SPRITZ ORIGINALE

JNPR, il brand francese che ha rivoluzionato il mondo dei drink analcolici, reinterpreta un grande classico italiano: arriva lo Spritz... in versione 0%! SPRZ n°1 è l’alternativa analcolica che conserva tutto il carattere dello spritz originale, il colore brillante, gli aromi agrumati ed erbacei, la delicata nota amara...Il tutto senza una goccia di alcol. Prodotto a Milano, in una distilleria a conduzione familiare, con botaniche 100% italiane, dal Trentino alla Sicilia, SPRZ n°1 racchiude l’essenza del perfetto aperitivo.

Preparare uno spritz analcolico non è mai stato così semplice:

Arancia dolce e amara, mandarino, SPRZ n°1 incorpora la

componente vinosa tradizionalmente apportata dal Prosecco. Qui, basta semplicemente aggiungere della tonica (o acqua frizzante ben gassata) per ritrovare i sapori dello Spritz.

La ricetta di SPRZ n°1, come anche le altre ricette del marchio, è stata sviluppata da Flavio Angiolillo. Mixologist riconosciuto come uno dei migliori baristi al mondo. Questa nuova botanica è l’ideale per preparare facilmente il cocktail di punta del marchio “Ceci n’est pas un Spritz”

Ricetta:

60 ml di SPRZ n°1

90 ml di acqua frizzante o tonica

Fetta d'arancia e molti cubetti di ghiaccio

LA GAMMA DI PRODOTTI JNPR

JNPR COLLECTION È IL PUNTO DI PARTENZA DI QUESTA STORIA, UNA LINEA NATA DA BOTANICHE SELEZIONATE CON CURA E DISTILLATE IN RAME SENZA ALCOL PER OTTENERE PROFILI AROMATICI PULITI, INTENSI E SORPRENDENTI

JNPR N°1 — BACCHE DI GINEPRO & BOTANICHE

• Distillato analcolico e senza zucchero

• Prodotto in Francia

• Formato: 70 cl

• Distillato in alambicco tradizionale senza alcol

• Ideale con tonica o in cocktail a base gin

• Note aromatiche principali: ginepro, cardamomo, coriandolo

JNPR N°2 — ZENZERO, PEPE & PEPERONCINO

• Distillato analcolico e senza zucchero

• Prodotto in Francia

• Formato: 70 cl

• Distillazione in alambicco senza alcol

• Ideale con tonic o come sostituto del gin in cocktail

• Note aromatiche: zenzero, peperoncino, bacche di ginepro

JNPR N°3 — VERBENA & BACCHE DI GINEPRO

• Distillato analcolico e senza zucchero

• Prodotto in Francia

• Formato: 70 cl

• Distillazione in alambicco senza alcol

• Ideale con tonic o in cocktail tipo gin

• Note aromatiche: verbena, bacche di ginepro

BARTENDER COLLECTION PENSATA PER CHI LAVORA NEI BAR E VUOLE PROPORRE ALTERNATIVE GUSTOSE AI GRANDI CLASSICI

BTTR N°1 — ARANCIA AMARA, GENZIANA & SPEZIE

• Distillato analcolico

• Prodotto in Italia

• Formato: 70 cl

• Must-have del mercato

• Classificato tra i Top 10 Drinks International 2024

• Ideale per cocktail low & no (Americano, Negroni rivisitati)

VRMH N°1 — UVA, ERBE & SPEZIE

• Distillato analcolico

• Prodotto in Francia

• Formato: 70 cl

• Ispirato ai vermouth italiani

• Assemblaggio di vino dealcolato 0,0% con idrolati e infusioni

• Ideale con acqua frizzante o in cocktail (Negroni, Americano)

• Note: uva, assenzio, bouquet di spezie

RHHM N°1 — MELASSA, CACAO & VANIGLIA

• Distillato analcolico

• Prodotto in Francia

• Formato: 70 cl

• Ricrea i sapori del rum: melassa di canna, cacao, vaniglia

• Ideale con ginger beer, acqua tonica o cocktail no & low

• Alternativa perfetta per Daiquiri, Dark & Stormy, Mojito, Mai Tai, Planter’s Punch