

BAR MERCATO L'AZIENDA



QUEL FENOMENO DI TONICA

NATA PER PROPORRE UNA TONIC WATER PREMIUM, FEVER-TREE È DIVENTATA PROTAGONISTA DEL MERCATO CON UNA RICCA GAMMA DI PREMIUM MIXER

di Rodolfo Guarnieri

Come in ogni mix, i componenti devono essere tutti a pari livello per non penalizzare il risultato finale. Per esempio, in un cocktail Gin Tonic non basta scegliere un ottimo distillato perché anche l'acqua tonica dev'essere di ottima qualità. Non contenti delle tonic water presenti sul mercato inglese, nel 2003 Charles Rolls e Tim Warillow si misero d'accordo per studiare un prodotto non solo piacevole, ma per il quale fossero impiegati solo ingredienti di qualità. Grazie all'esperienza maturata da Charles Roll per una prestigiosa marca di gin, la prima scelta cadde su una storica, ma quasi dimenticata, piantagione di alberi cinchona ledgeriana al confine tra Ruanda e Congo, dalla cui corteccia si estrae il chinino, alcaloide naturale storicamente utilizzato per combattere la

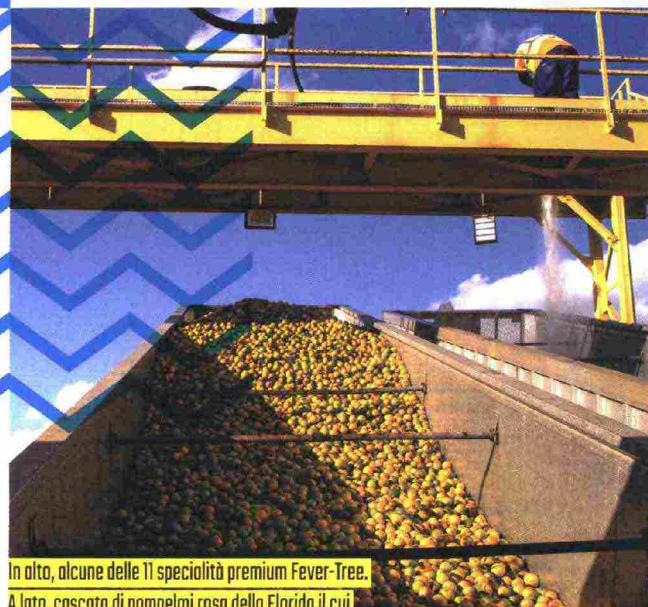
BARTAG

tonic water

chinino

limone

arancia



In alto, alcune delle 11 specialità premium Fever-Tree. A lato, cascata di pompelmi rosa della Florida il cui succo arricchisce la novità Fever-Tree Pink Grapefruit. A destra, il relativo cocktail Paloma con 1/4 di Tequila

80
bg 02/22



A lato, Filippo Colombo, Manager Fever-Tree Italia, nato a Verbania nel 1988, laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn), Executive Mba alla Sda Bacconi di Milano, in Fever-Tree dal 2019



malaria. Un'ottima prova della sua qualità ed efficacia era già stata infatti fornita ai soldati di Sua Maestà fin dai tempi della colonizzazione inglese dell'India, abituati a diluire il suo gusto amaro con acqua, zucchero e gin, dando così origine al fenomeno Gin Tonic.

Per la nuova tonic water, Rolls e Warillow scelsero semplicemente "Fever-Tree" (albero della febbre), il nome comune con cui era conosciuto l'albero cinchona ledgeriana. Senza alcuna aggiunta di additivi o conservanti, oltre al chinino congolese, la ricetta prevedeva acqua di sorgente oligominerale gassata (con elevata effervescenza di piccole bolle), un po' di zucchero di canna (solo 16 g per 100 ml) e aromi naturali come essenze di arancia amara del Messico.

Dopo 18 mesi di prove, la neonata Fever-Tree Indian Tonic Water ha incontrato velocemente il gusto del pubblico, fino a diventare protagonista del mercato internazionale, presente in 78 Paesi. Quotata nel 2014 alla Borsa di Londra, Fever-Tree Drinks Plc (fever-tree.com) conta circa 250 dipendenti, con un fatturato 2019 di 250,5 milioni GBP (sterline).

In Italia è distribuita da Velier di Genova in bottiglia di vetro 20 cl tappo corona, in cartoni da 24 pezzi. In Gran Bretagna sono disponibili anche i formati vap 50 cl e lattina 150 ml.

Oltre a Indian Tonic Water, si sono aggiunte altre 10 pluripremiate specialità mixer premium, tutte all'insegna della qualità degli ingredienti impiegati. Ultima in ordine di tempo è Sparkling Pink Grapefruit con aggiunta di succo di pompelmo rosa della Florida.

Grazie alle diverse aromatizzazioni naturali, le tonic water FT si sono "sganciate" dalla ricetta classica del Gin Tonic e possono arricchire altri cocktail, oltre che vivere di luce propria come bevande rinfrescanti e dissetanti. *

Come viene distribuita in Italia Fever-Tree?

Il nostro rapporto con il distributore Velier di Luca Gargano risale a ben 15 anni fa, praticamente all'inizio del lancio di Fever-Tree sui mercati internazionali, una specialità che è cresciuta velocemente tanto da diventare un prodotto premium di punta dell'azienda genovese. Fever-Tree sta puntando a rafforzare la presenza sul territorio con l'introduzione di on-trade specialist per le Aree 1 e 2 e prossimamente anche per il Sud Italia, collaborando al meglio con gli oltre 500 grossisti serviti sul territorio. Anche dalla Gdo stiamo avendo ottimi riscontri, avendo rafforzato il team merchandiser. L'Italia è un mercato di riferimento dove vediamo ulteriori opportunità di crescita.

Da dove arrivano gli ingredienti di qualità di Fever-Tree?

Oltre al chinino del Congo utilizzato

come prodotto comune per le toniche, per i nostri 11 premium drink impieghiamo ingredienti di qualità da tutto il mondo. Fever-Tree Mediterranean Tonic Water è aromatizzata con timo limone di Provenza. Elderflower Tonic Water impiega fiori di sambuco coltivati nel Gloucestershire, in Inghilterra. Lemon Tonic si distingue per gli aromi dei limoni di Sicilia dell'Etna. Aromatic Tonic Water è caratterizzata da bacche di pimento della Giamaica, vaniglia del Madagascar e corteccia di angostura del Sud America. Fever-Tree Ginger Beer e Ginger Ale impiegano una miscela di tre diversi tipi di zenzero, provenienti da Costa d'Avorio, Nigeria e India Meridionale. Fever-Tree Cola contiene vaniglia del Madagascar. Per facilitare la scelta della tonica più appropriata con i diversi gin, da quelli ricchi di ginepro a quelli agrumati ed erbacei, floreali e con sloe (prugne), abbiamo messo a punto la Ruota Aromatica Fever-Tree, scaricabile dal nostro sito.

L'azienda è impegnata socialmente con la campagna Malaria No More UK.

Con quali motivazioni?

La campagna Malaria No More UK ha la missione di eliminare questa terribile malattia infettiva che produce ogni anno oltre mezzo milione di vittime in tutto il mondo. Una causa meritevole del nostro supporto e coinvolgimento, visto il ruolo del chinino che è stato utilizzato storicamente come medicinale contro la malaria ed è l'ingrediente base della nostra attività.