



Kādas ir 2021. gada kokteiļu tendences?

Šodienas kokteiļu tendences mainās: ilgstošs retro dod vietu svaigām un tīrām garšām. Viegli un ar zemu alkohola saturu kokteiļi tiek izvēlēti arvien vairāk.

Jaunas zvaigznes parādās arī kokteiļu bāros, piemēram, augu izcelsmes rumos un degvīnos. Šie produkti tiek uzskatīti par zināmā mērā līdzīgiem džinam bez džina klātbūtnes. Vieglo alkoholisko dzērienu tendence jau labu laiku ir pieaugusi.

Altia Global zīmola vēstnieks Mikaelis Karttunens saka, ka produkti ar zemu alkohola saturu un bezalkoholiskajiem dzērieniem pēdējos gados ir kļuvuši par īstiem virzītājiem, sākot no alus un vīniem līdz stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem.

Pērkot alkoholu, patērētāji arvien vairāk pievērš uzmanību dzēriena sastāvam un meklē vieglākus un veselīgākus produktus, kuriem ir dabiska garša un maz kaloriju.

Gatavie kokteiļi iegūst popularitāti.

Gatavo kokteiļu produktu klāsts un kvalitāte pēdējos gados ir ievērojami pieaugusi un ieguvusi popularitāti patērētāju vidū. Priekšroka tiek dota vieglajiem un mazkaloriju alkoholiskajiem dzērieniem. Seltzer tirgus trīs gadus ASV ir strauji pieaudzis, un tā ir pieaugoša tendence arī Eiropā. Hard seltzer ir jauns viegls alkoholisks dzēriens, kas atšķiras no tradicionālajiem "long-drink" dzērieniem ar savu īpaši vieglo garšu, zemu kaloriju saturu un cukura saturu. Hard seltzer'it var salīdzināt ar Skinny Bitch kokteili, kas ir degvīna, citronu sulas un burbuļojoša ūdens maisījums.

Patērētājs dod priekšroku kafijai un ingveram.

Mīļotā kafija uzņem apgriezienus arī kokteiļu pasaulē. Klasiskais Espresso Martini atkal kļūst arvien populārāks. Kafijas kokteilis tiek gatavots dažādās variācijās, izmantojot gan degvīnu, gan pikantus liķierus un sīrupus. [Koskenkorva Espresso](#) ir labs kafijas kokteiļa piemērs, kuru ir viegli pagatavot pašam: sastāvdaļas sakrata ar ledu, un espresso dzēriens ir gatavs.

"Ingvers ir veselības dzēriena hīts."

Veselību veicinošais ingvers nonācis no Āzijas uz rietumu pasauli. Ingvers ir iecienīts veselīgas pārtikas dzērienos, un tas ir veicis spēcīgu izrāvienu kokteiļos. Tirgū nonākuši augstas kvalitātes alkoholiskie produkti ar ingvera garšu. Piemēram, izmēģiniet [Koskenkorva Ginger Shot](#) - ingvera aromātu ingvera liķieri, kas ir labi piemērots gan kokteiļiem, gan patstāvīgai lietošanai.



Svaigie "long -drink" kokteiļi.

Modē ir "long-drink" un svaigi dzērieni, kas pēc garšas ir tīri un pat minimālistiski. Bāra kokteiļu ēdienkartē esošie "long-drink" dzērieni slēpj milzīgo pagatavošanas paņēmienu daudzveidību. Tā rezultātā rodas vienkāršas, bet pārsteidzošas garšu kombinācijas. Atslēgvārdi ir krāsa, svaigums, jautrība un vienkāršība.

Ruma un degvīna nozīme pieaug.

Tiek prognozēts, ka rums būs "nākamais džins". Papildus tradicionālajam rumam parādās jauna veida augu izcelsmes rums.

"Ideja ir tāda pati kā džinā, taču tajā tiek izmantoti augi, kas atbilst ruma garšas profilam, piemēram, citrusaugļi, tropiskie augļi un dažādas garšvielas," skaidro Karttunens. "

Degvīns, kas kļuvis slavens ar svaigiem un "long-drink" kokteiļiem, atgriežas, tomēr tagad priekšroka tiek dota amatnieku degvīnam ar savu nogatavināšanas stāstu un autentisku garšu. Tāpat kā rumu gadījumā, augu sastāvdaļu izmantošana degvīnā ir biežāk sastopama. Aromatizēts degvīns nav tas pats, kas iepriekš: degvīna ražotāji aromatizētāju vietā ir sākuši izmantot īstus augu komponentus, kas piešķir degvīnam autentisku garšu, aromātu un krāsu. [Koskenkorva 7 Botanicals Vodka](#) ir jauns un unikāls degvīns šajā modernajā kategorijā.