

Sintesi del focus group sul concetto di prodotto realizzato all'estero

Il consumo di vino negli ultimi anni è in genere aumentato, parallelamente a una tendenza a cercare vini particolari e internazionali.

Tra le alternative al vino, ossia prodotti ritenuti simili al vino, sono emersi succhi d'uva fermentati, bevande fermentate alla frutta, vari tipi di sidro.

Anche le bevande composte da vino e succo di mela non sono conosciute, ma è affiorato un chiaro interesse a provarle; questo prodotto fa pensare a qualcosa di rinfrescante.

Una bevanda di questo tipo sarebbe prodotta con metodi piuttosto naturali, secondo le risposte ottenute, trattandosi di un mix tra mela e uva fermentata. Oggi, in Svizzera la tendenza verso prodotti naturali è accentuata.

Questa bevanda è stata ritenuta adatta a un consumo a pasto (adatta sia alla carne sia al dessert), così come prima del pasto come aperitivo (diverse le indicazioni in tal senso), dopo il pasto, e in genere fuori pasto.

La bevanda in questione sarebbe adatta a un consumo a casa e soprattutto fuori casa.

La gradazione alcolica immaginata è compresa fra 5° e 10°. Di fronte a una proposta a 4°, è comunque emersa in genere una buona accettazione.

Il consumatore immaginato per una bevanda del genere è tendenzialmente giovane, aperti alle novità.