

## Consumi di vino in Italia: su gli spumanti, giù i vini rossi



**I vini del futuro? Sostenibili e a bassa gradazione**, oltre che di chiara riconoscibilità rispetto a un territorio o a un vitigno autoctono di provenienza. Così hanno risposto i consumatori italiani all'ultima indagine **Wine Monitor** su quali sarebbero stati, nei prossimi anni, i vini di maggior successo nel mercato.

Dato che si tratta di rilevazioni che realizziamo periodicamente, sono andato a recuperare i risultati di un'indagine analoga svolta prima della pandemia (2019) e rispetto alle risposte fornite allora, quello che è cambiato sostanzialmente nella

percezione del consumatore italiano di vino, è la ricerca di **vini più leggeri, meno strutturati e di facile beva**. Tanto che, anche se non figurano tra le prime risposte, rientrano tra i trend di successo futuro pure i **vini dealcolati**, identificati come il «demonio» dai produttori più tradizionalisti ma considerati – anche a mio parere – un’opportunità di mercato per quelli dalla vista lunga.

Se decliniamo questi desiderata dei consumatori nella realtà delle vendite di vino, allora ci viene più facile comprendere perché **nel giro di un decennio, in Italia, gli spumanti rappresentino la categoria che è cresciuta di più** (è passata dal 18% al 25% delle vendite totali a valore) mentre, **all’opposto, i rossi fermi hanno subito un tracollo dal 38 al 32%**.

Nel mezzo di questo terremoto sono rimasti **in equilibrio i bianchi e i rosè**, tipologie che fanno del nostro Paese – in particolare per quanto riguarda i primi – il leader mondiale in termini di export (a volume).

Ovviamente, dietro alla diminuzione del consumo di vini rossi collegata alla gradazione alcolica ci sono diverse motivazioni. Ad iniziare dalla **variabile demografica**, che vede i baby boomers ridursi in Italia per ragioni fisiologiche (quelli che, in altre parole, consumano vini quotidianamente e durante i pasti, privilegiando – guarda caso – i vini rossi) e i più giovani avvicinarsi al consumo di vino attraverso gli spumanti, i bianchi e i rosè d’aperitivo.

Poi, a seguire ma non meno importante, c’è la **variabile salutistica**. Una maggior attenzione alla salute che si registra trasversalmente senza distinzione d’età e che porta i consumatori a guardare più attentamente e tra le altre cose, il **grado alcolico**.

Infine, la **variabile climatica**. Con estati che si prolungano fino a ottobre con temperature superiori ai trenta gradi, diventa più attrattivo un vino leggero e conservato in frigorifero rispetto a uno strutturato e servito a temperatura ambiente.

Se questo è lo scenario che si prospetta per i consumi di vino dei prossimi anni, c’è da dire che il nostro Paese ha in dotazione buone carte che può giocare al tavolo della competizione internazionale. Rispetto a una **produzione nazionale** che negli ultimi tre anni è risultata vicina ai 50 milioni di ettolitri (al netto della prossima, prevista sotto i 44 milioni), **quasi il 60% fa riferimento a vini bianchi** (fermi ma anche frizzanti e spumanti). Rispetto a tale incidenza media, alcune regioni si posizionano al di sopra con «pesi» superiori al 70% della produzione regionale come nel caso di Lazio e Liguria e addirittura all’80% per quanto riguarda Friuli Venezia Giulia, Veneto e provincia autonoma di Trento.

Denis Pantini  
*Wine Monitor*

Tratto dall'articolo in pubblicazione su *Vite&Vino* n. 5/2023  
Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite&Vino*

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE