Scoppia la Wine Mania: la top 10 delle tendenze che stanno rivoluzionando i calici italiani

Il vino continua a essere ancora oggi tra le bevande più apprezzate. Basti pensare che secondo un'indagine americana del Wine Insititute nel 2018 ne sono stati consumati oltre 966 milioni di galloni negli USA e che in Italia, stando ai dati ISTAT, a berlo almeno una volta all'anno sono il 54,1% delle persone e tutti i giorni il 18,2%, mentre dai dati dell'International Organisation of Vine and Wine emerge che nel Belpaese i consumi negli ultimi 5 anni sono aumentati dell'8%.E ancora, secondo un'indagine di Beer Marketer, i millennial preferiscono vino e liquori alla birra, ribaltando il trend degli anni '90. Ma quali sono le principali tendenze nel settore vinicolo? Secondo gli esperti il primato spetta ai vini vegani, come sottolineato da una ricerca su Forbes, e al mercato dei vini organici, che secondo un'indagine condotta da Reuters crescerà del 14% entro il 2022. Tra le tendenze più curiose figurano anche quelle dei vini all'infuso di cannabis per via delle numerose proprietà benefiche e quella della "Bring Your Own Bottle",ovvero portare direttamente da casa la propria bottiglia di vino al ristorante, segnalata da una ricerca britannica pubblicata sul Telegraph. La "wine mania" dilaga anche sui social dove sono oltre 51 milioni i post dedicati alla storica bevanda e oltre 7 milioni i post con l'hashtag #winelover. Spazio anche al ritorno in auge dei vini rosati e al debutto dei vini arancioni. Gli abbinamenti food più richiesti? Carni rosse, grissini, salumi, pesce alla griglia e verdure in pinzimonio.

È quanto emerge da uno studio condotto da Espresso Communication per Vitavigor, storico marchio dei grissini di Milano, coinvolgendo un panel di 40 esperti tra sommelier e wine blogger. *"Il vino è una bevanda storica che continua a riscuotere grande successo tra adulti e giovani, adatto per un pranzo in famiglia o una cena con amici* – afferma **Federica Bigiogera**, marketing manager di Vitavigor – *Per gustarlo al meglio, in linea con i trend del momento, abbiamo creato gli Happy Vi, dei mini snack perfetti per accompagnare i principali vini di tendenza. Tra gli abbinamenti più consigliati ci sono gli Happy Vi alle olive verdi e pomodorini secchi, piccoli e fragranti, dall'inconfondibile sapor mediterraneo a base di ingredienti genuini, e gli Happy Vi al rosmarino. Il loro formato "mini" è l'ideale da intingere in una lussuriosa crema di tartufo o in un paté di selvaggina. Per gli amanti del Prosecco, invece, il mio consiglio è di abbinare gli Happy Vi al Parmigiano Reggiano, croccanti e dal profumo fragrante".*

Secondo gli esperti tra le tendenze del futuro nel mondo vinicolo vanno segnalate quella della BYOB (Bring Your Own Bottle) e dei vini dal basso contenuto alcolico: *“Il BYOB è un sistema molto diffuso in tanti mercati internazionali. Il consumatore porta la sua bottiglia al ristorante che gli mette a disposizione il servizio professionale, i giusti calici ed anche dei piatti abbinati* – afferma **Roberto Anesi**, eletto Miglior Sommelier d’Italia nel 2017 e Professionista dell’Anno 2019 – *Generalmente si pagano dei "cork fee" per la stappatura che in certi casi possono arrivare addirittura oltre i €150. Per motivi salutistici e per le leggi sull’alcool, invece, il consumatore pone molta più attenzione rispetto al passato al quantitativo di alcol presente nei vini, di conseguenza sempre più produttori si stanno adeguando al trend dei LOW ABV wines”.*

Anche nel mondo di Hollywood sono numerose le celebrities ad essersi fatte coinvolgere dalla “wine mania”: dal musicista premio Oscar John Legend, che ha realizzato una linea di vini personalizzata dal nome LVE (Legend Vineyard Exclusive) a Drew Barrymore, che ha stretto una partnership con la Carmel Road Winery in California per lanciare il suo Pinot grigio, fino ad arrivare a Brad Pitt e Angelina Jolie, fondatori di Miraval, un lussuoso vigneto in Provenza dal valore di 60 milioni di dollari, a Francis Ford Coppola, che ha deciso di mettere i suoi pregiati vini della Diamond Collection in lattina. Tendenza segnalata da una ricerca americana pubblicata su Business Insider secondo cui il 28% dei millennial preferirebbe bere del vino in lattina e seduti comodamente sul divano di casa per questioni economiche e di praticità. Ma non è tutto, perché secondo una ricerca della CNBC quello del canned wine rappresenta un business da 45 milioni di dollari.

A segnalare il trend dei vini vegani è invece **Eleonora Galimberti**, esperta wine consultant per buyers, appassionati e collezionisti da tutto il mondo: *“Tra le tendenze nel campo del vino sta prendendo sempre più campo la filosofia vegana, che tanto fa discutere già il mondo del food. Da non confondere con la pratica biologica, il vino ‘vegan’ è prodotto senza interazioni di derivazione animale, sia in vigneto che in cantina, certificato e controllato da SGS. Il mercato alimentare testimonia che il segmento vegano è sempre più in espansione, sia in termini di esistenza che di grandi brand. L’abbinamento gastronomico per eccellenza a un vino vegan rimane senza dubbio il grissino classico, prodotto che richiama freschezza, leggerezza, mineralità, equilibrio di aromi e sapori, ma soprattutto persistenza”.*

Infine secondo **Chiara Bassi**, sommelier e wine blogger di Perlage Suite, il 2019 è l’anno del ritorno in auge dei vini rosati: *“Se da un lato rimangono nettamente meno consumati dei più tradizionali vini bianchi e rossi, questo trend si sta ritagliando una fetta sempre più importante nel settore ho.re.ca. e per questo non va trascurato. In estate, quando è più difficile scegliere i vini rossi, è impossibile*

resistere alla loro freschezza, mentre nel resto dell'anno convincono per la loro grande bevibilità e la facilità con cui accompagnano antipasti e primi piatti, ma anche secondi di pesce, pasticceria secca o dessert al cioccolato. L'abbinamento perfetto? Consiglio di avvolgere su un grissino salato in superficie una fetta di pancetta cotta leggermente affumicata e gustarla con un vino rosato salentino da uve primitivo".

Ecco infine la top 10 delle tendenze nei vini che contraddistingueranno i prossimi mesi autunnali e invernali:

1. Vini vegani: bevande prodotte senza interazioni di derivazione animale, certificate e controllate da SGS.
2. Vini rosati: bevande mediterranee per eccellenza, prodotte da uva rosse e vinificate con un contatto di qualche ora delle bucce con il mosto.
3. Vini low ABV: vini con un grado alcolico compreso tra i 6 e gli 8,5, fortemente preferiti dai giovanissimi.
4. Vini organici: ottenuti da uva coltivate senza l'uso di prodotti chimici sintetici o artificiali, e conformi ai principi dell'agricoltura biologica.
5. Bring Your Own Bottle: è in crescita la tendenza di portare da casa la propria bottiglia di vino al ristorante, avvalendosi del servizio di un sommelier esperto.
6. Vini alla cannabis: prodotti con cannabis organica e uva fermentate in maniera biodinamica, sono richiesti per le proprietà benefiche.
7. Vini in lattina:il mercato del canned wine è sempre più in voga per via della sua praticità d'uso e portabilità.
8. Riesling: prodotto in Germania, si tratta di uno dei vini bianchi più raffinati al mondo, considerato il più ricercato dagli appassionati per via del suo aroma unico.
9. Vini arancioni: bevande prodotte attraverso la fermentazione di uve bianche con le loro parti solide, ovvero pelle e graspi.
10. Cabernet Franc: è il vino fruttato francese per eccellenza, contraddistinto per un mix di aromi che vanno dalla frutta alle spezie, oltre a mantenere la sua freschezza e mineralità.