

LE ULTIME NOVITÀ NEL SETTORE VINICOLO

5 Novembre 2024



Il settore del vino sta vivendo una fase di costante trasformazione, caratterizzata da innovazioni sia a livello di produzione che di consumo, così come anche in ambito conoscitivo. Le tendenze emergenti vedono una sempre maggiore attenzione alle tecniche di vinificazione sostenibile così come anche all'utilizzo di tecnologie avanzate e all'attenzione verso la qualità dell'esperienza di degustazione. Vediamo più nel dettaglio queste tendenze.

Esperienze di degustazione immersive

La globalizzazione e la sempre crescente ricerca tecnologica sta rivoluzionando anche il settore enologico. Dall'uso di droni per monitorare le vigne ai sistemi di intelligenza artificiale per prevedere l'andamento della vendemmia, le nuove tecnologie stanno cambiando il modo di fare e di produrre il vino. Un modo anche per tenere sempre maggiore traccia del prodotto, costruendo un percorso noto dalla vigna al consumatore, assicurando la qualità e autenticità del vino scelto. Inoltre la richiesta dei vini diventa così sempre più ampia e ricercata a partire dall'[acquisto di vini Grands Crus Classés](#) a quelli più commerciali.

Sostenibilità e vini biologici

[L'attenzione al mondo sostenibile](#) ha influenzato fortemente anche questo settore. Questo per una richiesta sempre maggiore da parte del consumatore finale, sempre più attento all'impatto ambientale, con una ricerca mirata verso vini biologici e biodinamici, prodotti senza l'uso di sostanze chimiche o pesticidi. E per un'attenzione verso la riduzione dell'impronta ecologica, preservando allo stesso tempo la biodiversità. Molte cantine vinicole si sono sensibilizzate

all'argomento, con la sempre maggiore adozione di pratiche sostenibili, come avviene per la riduzione delle emissioni di CO₂, l'uso di bottiglie leggere e l'impiego di energie rinnovabili.

Vino sì, ma a bassa gradazione alcolica o senza alcol

Un'altra tendenza che porta le cantine a ricercare metodologie differenti è la ricerca di vini a bassa gradazione alcolica o senza alcol. Un trend molto in voga sia tra i giovani che tra le persone che hanno una forte attenzione alle opzioni più salutari. Ha preso piede dapprima nel nord Europa e negli Stati Uniti, ma con un dilagante interesse anche in Italia. Grazie ad una ricerca tecnologica sempre più attenta a queste richieste, si possono ora produrre vini senza alcol che mantengono una buona complessità aromatica e che risultano ideali per chi desidera ridurre il consumo di alcol senza però rinunciare al piacere del vino.

Ricerca di autenticità

Il consumatore moderno è inoltre alla costante ricerca di autenticità e unicità, motivo per cui le cantine stanno riscoprendo vitigni autoctoni spesso dimenticati. Una forte rinascita anche in Italia per varietà che negli ultimi anni erano state messe da parte, offrendo un'alternativa interessante ai vini internazionali più diffusi e riportando a casa il consumatore finale. Questa attenzione alla territorialità e alle caratteristiche uniche dei vitigni locali permette di differenziare i prodotti sul mercato e di valorizzare le tradizioni locali e il Km zero. Inoltre le aziende vinicole stanno investendo in percorsi di degustazione che uniscono il piacere del vino all'esperienza culturale, come il turismo enologico o le degustazioni immersive in cantina che appassionano sempre più clienti.

Tutte queste tendenze hanno portato ad un forte cambiamento di mentalità dei produttori stessi così come anche dei consumatori finali, orientati verso scelte più consapevoli, innovative e personalizzate. La combinazione di tradizione e innovazione, autenticità e sostenibilità sembra essere la chiave per il futuro del settore vinicolo.