



> 27 febbraio 2026 alle ore 0:00

BEVIAMO MENO MA SE IL VINO È UN'OCCASIONE PER STARE INSIEME SIGNIFICA CHE SIAMO PIÙ SOLI?

The Economist intona l'elogio funebre di bianchi e rossi: la rinuncia all'alcol, anche alle cene gourmet, è un segno dei tempi. Le nostre cantine debbono vedersela con un calo degli ordini. E 60 milioni di ettolitri invenduti. Riconoscimento a tutto campo di un fenomeno che ci riguarda (molto) da vicino. Fra mosse politiche, mezze bottiglie e l'avanzata dei dealcolati

di LUCIANO FERRARO

U

Un'ampolla piena di fiori, immersi in un thè nero. Nessuno si è stupito quando la bevanda, dal soffice color vermiglio, è stata servita alla tavola di chef stellati e diplomatici. La cena milanese a chiusura del giro trionfale della cucina italiana diventata Patrimonio Unesco, è stata la prova, una delle tante, che **la rinuncia al vino (anche alle cene gourmet) è un segno dei tempi**. Non è un fenomeno di massa, il mondo non è diventato d'improvviso sobrio. Al ristorante Ilorto, sospeso nel cielo di Milano, i camerieri hanno versato il Franciacorta Palazzo Lana 2014 di Berlucchi da accoppiare ai bottoni ripieni di germano con brodo al ginepro. Ma tra i commensali c'è chi ha preferito la teiera piena di petali, un allegro arcobaleno.

Sono trascorsi solo 18 mesi da quando il venerato critico del *New York Times*, Eric Asimov, nipote del genio della fantascienza, ha scritto una lode al vino, spiegando «perché è importante è continuerà ad esserlo per sempre. È così dagli albori della civiltà, almeno da 11 mila anni. Unisce le persone, è un invito a visitare altre culture, è un

piacere che appaga l'anima, perché è delizioso».

Senza scosse, come in una presa di coscienza collettiva, queste certezze granitiche come la lava della Doc Etna sono svanite. Nel gioco del «quelli che» — ci sono quelli che non bevono perché sono a dieta; quelli che non bevono perché ho il colesterolo alto; quelli che non bevono perché le bottiglie costano troppo; quelli che non bevono perché i vignaioli star e le loro arie mi hanno stufato.

Nel mezzo dell'ultimo *Dry January*, la moda del mese sobrio, *The Economist* ha colto al volo la tendenza e ha trasformato il canto del vino intonato da Asimov in un elogio funebre. Si beve sempre meno nei Paesi ricchi, e «le ragioni di questo calo rivelano molto su come la società sta cambiando»: un piccolo vignaiolo cileno ha convinto *The Economist* che «si sta sfaldando il tessuto connettivo delle persone». Colpa dei pasti sempre più veloci e della solitudine. Scrive *The Economist*: «Marion Demossier dell'Università di Southampton osserva che, a partire dalla pandemia, i suoi studenti sono diventati notevolmente più solitari. Anche i passatempi salutari vengono sempre più praticati in solitudine: sempre meno giovani si iscrivono a sport di squadra. C'è una disconnessione nella società. La convivenza si sta erodendo».

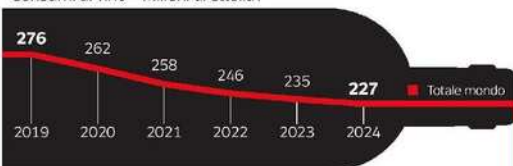
È così anche in Italia? Non proprio, **non siamo un Paese di solitari, si beve sempre meno ma**

**SOLO 18 MESI FA, IL VENERATO CRITICO
 DEL NEW YORK TIMES SCRIVEVA: «È IMPORTANTE
 E CONTINUERÀ A ESSERLO, APPAGA L'ANIMA»**

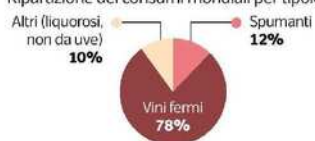


> 27 febbraio 2026 alle ore 0:00

IL TREND NEGATIVO MONDIALE Consumi di vino - Milioni di ettolitri



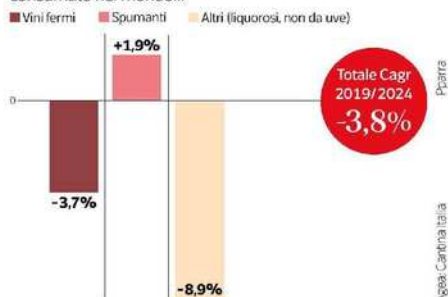
IL MERCATO Ripartizione dei consumi mondiali per tipologia nel 2024



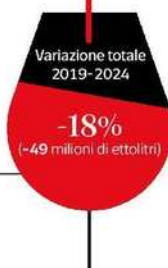
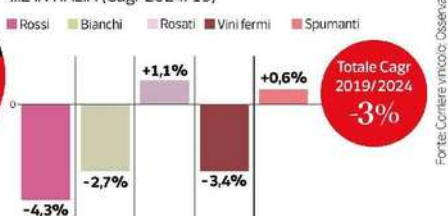
MENO FERMI PIÙ BOLLICINE Consumi per tipologia Variazione 2024 su 2019 - Milioni di ettolitri (mondo)



PROFONDO ROSSO Tasso annuo di crescita composto (Cagr) per tipologia di vino consumato nel mondo...



...E IN ITALIA (Cagr 2024/19)



Fonte: Confem vino; Osservatorio Agea; Cantina Italia

i locali degli aperitivi sono pieni di ragazzi. La riapertura della storica Enoteca Cotti, ad esempio, sta attirando a Brera folle mai viste. Più che il mese della sobrietà, da noi gennaio è stato il mese delle cantine a corto di ordini.

UN OCEANO ALCOLICO

L'ultima vendemmia ha fatto riconquistare al Vigneto Italia il primato della produzione mondiale: 47,7 milioni di ettolitri. In altri tempi sarebbe stato un successo, ora è motivo di preoccupazione: nelle cantine sono stivati quasi 60 milioni di ettolitri di vino invenduto. È una quantità enorme, con un aumento del 4,4% rispetto all'anno scorso. Un oceano alcolico, più che una giacenza da smaltire. La Francia sta etirpando 30 mila ettari di vigneto nel Languedoc-Roussillon e a Bordeaux con 1.300 aziende che hanno abbandonato la produzione. La California ha estirpato 16 mila ettari, Napa Valley compresa. In Italia, invece, il numero di ettari riservati alle vigne è in crescita. Erano 792 mila nel 2000, sono calati fino a 636 mila nel 2015 e risaliti a 681 mila nel 2024. È il Veneto, con la locomotiva Prosecco, a trainare la ricrescita: i 73.400 ettari del 2000 sono diventati 103.500 di oggi. L'Italia produce lo stesso numero di ettolitri di vino degli anni Sessanta, ma in quel periodo il consumo medio pro capite era di 110 litri l'anno mentre ora è sotto i 30 litri. In que-

sti anni l'export ha compensato la diminuzione del consumo interno: i 2 miliardi di euro in vino venduti all'estero nel 2010 sono quadruplicati a 8 milioni nel 2024. Poi è arrivato l'effetto Trump. La paura dei dazi che ha paralizzato gli ordini e congelato i brindisi al Vinitaly del 2025. I container bloccati nei porti, gli importatori e i distributori che rifiutavano di accollarsi parte del sovrapprezzo. Fino a quando, dal primo agosto scorso, la tariffa doganale fissata al 15% è sembrata a molti il male minore. Eppure il mercato fatica a ripartire, il fantasma della depressione aleggia sulle cantine italiane.

Il governo, incalzato dai produttori, è intervenuto. Il ministro all'Agricoltura Francesco Lollobrigida ha riunito per la seconda volta, dopo l'incontro di agosto con Giorgia Meloni, il Tavolo del vino, con i rappresentanti di tutte le associazioni imprenditoriali del settore. E ha varato una campagna dal 15 febbraio per «incentivare il consumo in modo corretto» dice Lollobrigida «con due spot, uno istituzionale, l'altro emozionale, perché

2,1

I MILIONI DI LITRI
CHE L'ITALIA HA ESPORTATO
NEL MONDO NEL 2024.
È LO STESSO VOLUME
ESPORATO NEL 2010.
MA SE ALLORA
AVEVA UN CONTROVALORE
DI 3,8 MILIARDI DI EURO,
NEL 2024 È CORRISPONTO
A 8 MILIARDI

46%

DELLEXPOT
È COMPOSTO DAI VINI
FERMI, IL 26% DAGLI
SPUMANTI, L'8 DAI VINI
FRIZZANTI, IL 17 DA PASSITI
E VINI LIQUOROSI,
IL RESTANTE DA VINO
SFUSO

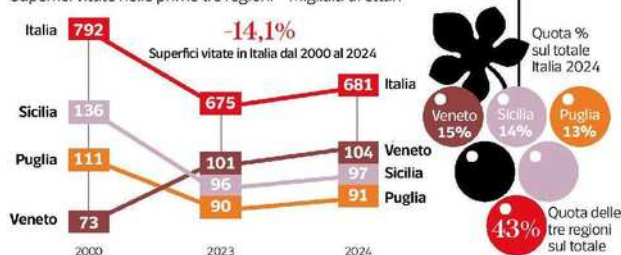
**L'ULTIMA VENDEMMIA CI HA FATTO RICONQUISTARE
IL PRIMATO MONDIALE DELLA PRODUZIONE:
UNA VOLTA SAREBBE STATA UNA BUONA NOTIZIA...**



> 27 febbraio 2026 alle ore 0:00

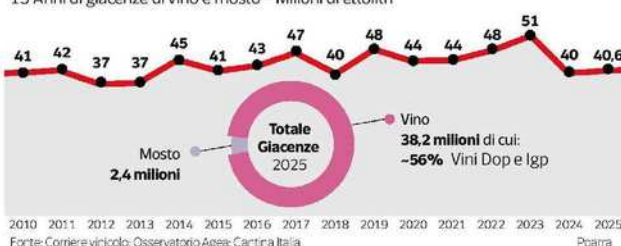
IL POTENZIALE PRODUTTIVO ITALIANO

Superfici vitate nelle prime tre regioni - Migliaia di ettari



LA CANTINA TRICOLORE

15 Anni di giacenze di vino e mosto - Milioni di ettolitri



Fonte: Corriere vinicolo; Osservatorio Agea; Cantina Italia
 Pparrà

913

MILA ETTARI
 È LA SUPERFICIE
 DEDICATA ALLE VITI E ALLA
 PRODUZIONE DI VINO IN
 SPAGNA. SEGUONO LA
 FRANCIA (733MILA), LA CINA
 (704MILA) E QUARTA L'ITALIA
 CON 680MILA ETTARI DI
 SUPERFICIE VITATA NEL 2024
 (DIECI ANNI PRIMA ERANO
 641MILA)

43,9

MILIONI DI ETTOLETRI
 È LA PRODUZIONE ITALIANA
 DI VINO NEL 2024. LA PIÙ
 ALTA NEL MONDO. SEGUONO:
 LA SPAGNA (36,7 MILIONI),
 LA FRANCIA (35,2 MILIONI),
 GLI STATI UNITI (24,5 MILIONI),
 L'ARGENTINA 10,8 MILIONI

siamo i più importanti produttori al mondo per quantità e dobbiamo raccontare il nostro straordinario vino».

Basterà? L'Europa ha inserito nell'ultimo Pacchetto vino, che indica come e quando si possono spendere i fondi comuni, la possibilità di rimborsi per eliminare vigneti. I produttori italiani finora l'hanno considerato un sacrilegio. Perché il vino fa parte della nostra cultura, della nostra storia e della nostra religione. Dai tempi del Diluvio universale e della prima vigna piantata da Noè sceso dall'Arca, dalle nozze di Cana con il miracolo di Gesù dell'acqua che diventa vino, dall'imperatore romano Marco Aurelio Probo che ordinò a tutte le sue legioni di piantare dalla Britannia alla Pannonia un vitigno che ha generato fino all'alto Medio Evo i due terzi della viticoltura europea. Milioni di citazioni etiliche da libri, film e canzoni nella storia dell'umanità possono essere racchiuse in una frase di Ernest Hemingway: «Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo».

**IN AMERICA LA MODA DELL'HAPPY HOUR,
 CON DUE DRINK AL PREZZO DI UNO, È IN DISCESA:
 I PIÙ GIOVANI SCELGONO VIE SALUTISTE**

TEMPI MODERNI

Ora, come suggerisce *The Economist*, è iniziato il declino di una abitudine millenaria al consumo? La Generazione Z, i nati dopo il 1997, non ama gli eccessi alcolici. Come ha fatto notare il sito *Wine Enthusiast*, negli Stati Uniti la moda dell'happy hour dalle 18, con due drink pagandone uno, è in discesa, perché i ragazzi della Z, più dei Millennials e della Gen X, cercano modi diversi di stare insieme, meno stordenti.

I "DEALCOLATI"

Sta avanzando, anche in Italia, il fronte dei vini dealcolati, a lungo osteggiati ed ora ritenuti da alcuni produttori come il toccasana per risollevare i bilanci. Alla prossima edizione del Vinitaly, ci sarà per la prima volta un'intera area dedicata a no e low alcol. Secondo le stime di Iswr (International Wine and Spirits Record, principale fonte mondiale di dati), entro il 2028 il comparto potrebbe valere il 3% del mercato delle bevande alcoliche. Anche se un recente studio della Burgundy school of wine & spirits business smentisce che i giovani siano attratti in massa dal vino dealcolato: «Quando vogliono moderare il consumo non passano al no-low alcol ma cambiano atteggiamento: riducono le quantità o limitano le occasioni di consumo».

Tutto sta quindi cambiando nel mondo del vino. Più che la morte di un rito (il brindisi, la bottiglia sul tavolo, l'accoppiamento con i piatti) sembra un lento e graduale cambiamento di stile di vita e abitudini alimentari di nuove e vecchie generazioni. Dal 1986 (l'anno dello scandalo del metanolo) a ieri, il mondo del vino italiano ha vissuto 40 anni ininterrotti di crescita economica, i mezzadri e i contadini di un tempo ora viaggiano in Suv, gli enologi migliori sono portati in trionfo come masterchef. Ma qualcosa è cambiato. A partire dai ristoranti.

Ore 13 al Vesta, uno dei cinque ristoranti acquistati da Leonardo Maria Del Vecchio a Milano: quattro tavoli occupati per pranzi d'affari, in due viene servita solo acqua, negli altri un calice di vino a testa. Poco distante, al Rigolo, stanno per la prima volta prendendo quota le mezze bottiglie, un tempo riservate ai pranzi solitari. Altra rivoluzione: il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani ha dato il permesso ai produttori, tra le polemiche, di confezionare il Nebbiolo Langhe Doc nel formato bag in box, la scatola di cartone da 5 litri comparsa anche nel film della saga di James Bond *No time to die*. L'agente 007 continua a preferire a quel rosso in bag, e al the nero con i fiori, il Martini «agitato, non mescolato» e lo Champagne Bollinger.

© PRODUZIONE RISERVATA