

The Future 100, 2026: vino cercasi nel report che elenca le più rilevanti tendenze globali

scritto da Veronica Zin | 11 Settembre 2026



Il report Future 100 2026 di VML Intelligence individua cento tendenze globali, ma il vino resta assente come categoria autonoma. Compare solo in modo indiretto: nei water sommelier, nelle porzioni ridotte legate ai farmaci GLP-1, nelle lavanderie con bar e nei bunker di lusso. Un'assenza che, osservata da vicino, si rivela piena di tracce enologiche.

Al ristorante stellato Michelin Gwen di Los Angeles dove, prima ancora di scegliere il vino, propone una carta dell'acqua. E non la solita domanda "naturale o frizzante?", ma un vero e proprio percorso: acque saline, acque ricche di

minerali, acque dal retrogusto amaro, presentate da una figura che si chiama, e non è uno scherzo, **water sommelier**. Lo chef e co-proprietario del locale, Curtis Stone spiega che lo stesso spirito di esplorazione che si riserva da sempre al vino, oggi lo applicano all'acqua.

Avete letto bene, *this is not a drill*, si parla di sommelier dell'acqua.

Questo è uno dei 100 fenomeni che secondo VML Intelligence definiranno il 2026, contenuto in **The Future 100: 2026**, report giunto alla dodicesima edizione che ogni anno prova a fotografare le **tendenze più rilevanti su scala globale**. Il filo conduttore di questa edizione è quello che gli autori chiamano "dysoptimism": un anno segnato da instabilità globale in cui, invece di rifuggire o rassegnarsi, emergono creatività, resilienza e voglia di trasformazione. I 100 trend sono divisi in dieci categorie: Culture, Technology, Travel and hospitality, Brands and marketing, Food and drink, Beauty, Retail, Luxury, Health, Innovation.

Tra queste 100 cose ritenute più rilevanti per il 2026, ce n'è qualcuna che riguarda davvero il vino? E, soprattutto, visto che siamo ormai oltre la metà dell'anno, quelle che lo riguardano si stanno effettivamente verificando o restano teoria da report?

Ebbene, in nessuna delle dieci categorie il vino compare come trend a sé stante e le uniche citazioni esplicite nel testo sono di passaggio. Vediamo quali.

I water sommelier e il paradosso della raffinatezza

Al 49° posto della lista **The Future 100** il report inserisce i water sommelier ovvero specialisti nei pairing con l'acqua e nella creazione di carte acqua curate al fine di "elevare l'esperienza per i clienti particolarmente esigenti e attenti

alla salute”.

Il report descrive un “crescente interesse per i pairing con l’acqua”, legato a un dato preciso: **quasi la metà delle persone intervistate, il 48%, dichiara di spendere meno in bevande alcoliche**. Per questo, l’acqua viene elevata a esperienza paragonabile a quella del vino e dei distillati, con ristoranti e hotel che curano vere e proprie carte dell’acqua per attirare, testuali parole del report, clienti dal palato raffinato.

Sì, perché, a quanto pare, l’acqua può essere acida, morbida, corposa o persino amara, sfumature che la maggior parte di noi ha sempre ignorato.

E non è fantascienza da report americano: **il fenomeno si sta muovendo concretamente anche in Italia**. Sommelier Italia ha aperto le iscrizioni a un corso online di specializzazione in “Sommelier delle Acque Minerali”, sette lezioni serali da ottobre a novembre 2026, con tanto di attestato bilingue finale, presentato come una delle discipline “più affascinanti e in rapida espansione del panorama gastronomico internazionale” (fonte: [Sommelier Italia](#)). Anche l’Associazione Italiana Food Blogger conferma che questa nuova professione si sta diffondendo nel nostro paese, non a caso tra i maggiori produttori di acqua minerale al mondo (fonte: [AIFB](#)).

Il fenomeno esiste, ma resta per il momento un fenomeno di nicchia, ancora allo stadio di corso di formazione più che di prassi diffusa nei ristoranti italiani.

Resta però una domanda di fondo: se l’acqua diventa il nuovo terreno di esplorazione sensoriale, che fine farà il vino? Ora, festeggeremo le occasioni più importanti con la Brio Rossa, extra frizzante come un tempo facevamo con lo Champagne?

Downsized dining: il segreto di Pulcinella del report

Water sommelier e Downsized dining raccontano, letti insieme, la stessa retorica: quella dell'**inclusività**.

Se i water sommelier sono al servizio di coloro che vogliono limitare il consumo di alcol pur mantenendo l'esperienza di un abbinamento raffinato, al 44° posto del report troviamo il downsized dining, ovvero ristoranti che reinventano i menu per "appetiti che si sono ridotti".

VML Intelligence cita anche una dietista che parla di clienti in percorso di dimagrimento e bariatrici che chiedono porzioni più piccole e di maggiore qualità.

Quello che il report non scrive mai esplicitamente è che **dietro buona parte di questi appetiti ridotti ci sono i farmaci GLP-1** e non un'improvvisa conversione collettiva verso l'alimentazione consapevole. È il segreto di Pulcinella della narrazione salutista di questo trend: si parla di inclusività, ma si intende un fenomeno farmacologico che sta cambiando le abitudini a tavola.

Se si chiede a qualsivoglia biologo nutrizionista, si scopre che il problema, dal punto di vista nutrizionale, non è mai stato il singolo pasto fuori casa. È il bilancio calorico complessivo, settimanale se non addirittura mensile. Chi ha sempre mangiato in modo equilibrato non ha bisogno di ridimensionare la propria cena fuori.

E se si applicasse questa filosofia anche al vino? Incoerente perché, se si ha un appetito ridotto e si guarda l'introito calorico, sicuramente si evita il vino, ma volendo essere incoerenti, il calice di vino cosa diventa? Un sorso?

E, proprio a proposito di incoerenza, il report si fa interessante quando prima parla di water sommelier e di

porzioni ridotte, facendo intendere che, detta fuori dai denti, nel 2026 la gente beve solo acqua e mangia come uccellini.

Poi, però, descrive le Multiflex Cities come città che si reinventano e mescolano funzioni diverse. Per esempio, le lavanderie a gettoni di Brooklyn che diventano anche bar, dove i clienti possono sorseggiare un bicchiere di vino naturale mentre aspettano il ciclo di lavaggio.

Quindi, per capire se abbiamo capito bene: nel 2026 abbiamo carte acqua perché limitiamo il consumo di vino e porzioni ridotte per chi ha un appetito ridotto; al contempo, se andiamo a fare una lavatrice, la lavanderia offre un nuovo importante servizio: offre calici di vino da tracannare comodamente in loco mentre si aspetta il passaggio da risciacquo a centrifuga.

Ma non è finita qui!

Dystopic luxe, o il vino che sopravvive anche alla fine del mondo

Al 75° posto il report inserisce il dystopic luxe, ovvero bunker di lusso progettati da architetti per i super ricchi, pensati per resistere a scenari apocalittici: guerra nucleare, catastrofi climatiche, disordini sociali. Strutture nate per la sopravvivenza ma che sono dotate di ogni comfort, tra cui gallerie d'arte, sale cinema private, centri benessere e pure cantine.

Perché se si sopravvive all'apocalisse, si potrà mai sopravvivere senza museo privato, spa e visita enoturistica?!

Il paradosso finale del report The Future 100 è tutto qui: **il vino non trova spazio come tendenza da raccontare, eppure continua a intrufolarsi ovunque come dato di fatto.**

C'è però una domanda che vale la pena lasciare sul tavolo,

tornando proprio ai water sommelier da cui siamo partiti. Se l'acqua inizia ad adottare lo stesso linguaggio lezioso ed elitario che si sta ora rimproverando al vino, smetteremo di bere anche l'acqua?

Punti chiave

- 1. Il report cita il vino solo di passaggio, dentro categorie dedicate ad altro.**
- 2. I water sommelier propongono carte dell'acqua raffinate per chi beve meno alcol.**
- 3. Il downsized dining riflette l'effetto dei farmaci GLP-1 sulle abitudini alimentari.**
- 4. Le lavanderie con bar offrono vino naturale mentre i clienti aspettano il bucato.**
- 5. I bunker di lusso includono cantine private per l'apocalisse dei super ricchi.**