Estate 2024: confermato il successo del turismo enogastronomici. Prosecco e Vermentino dominano il mercato del vino

scritto da Veronica Zin | 30 Settembre 2024



L’estate 2024 ha visto una crescita significativa del turismo enogastronomico in Italia, con regioni come Toscana e Veneto in primo piano. Prosecco e Vermentino si sono affermati come i vini più apprezzati, accompagnati da un boom di esperienze enoturistiche. Le preferenze si sono orientate verso vini freschi e leggeri, ideali per la stagione.

L’estate 2024 ha confermato un trend positivo per il mercato del vino, supportato da un ritorno significativo del turismo,

sia nazionale che internazionale, e da un crescente interesse per le esperienze enogastronomiche autentiche. L'afflusso turistico e le nuove abitudini di consumo hanno tracciato un panorama interessante per produttori e ristoratori italiani.

Crescita del turismo e delle esperienze enogastronomiche

Secondo i dati di settore, il turismo enogastronomico ha rappresentato un volano importante per il mercato del vino, con regioni come la Toscana, il Veneto e la Puglia in testa per afflusso turistico e per il numero di prenotazioni legate a esperienze enoturistiche. In particolare, la Toscana ha registrato un aumento del 15% delle visite alle cantine, grazie alla crescente popolarità di mete come Chianti e Montalcino, apprezzate per la bellezza del paesaggio e per la qualità dei vini.

Anche il Veneto ha visto un incremento significativo di turisti internazionali, con Venezia che si è confermata una delle città più gettonate. Oltre alla sua fama artistica e culturale, la regione ha attirato un pubblico crescente grazie alle sue proposte legate al Prosecco e ai vini bianchi autoctoni.

I vini più apprezzati dell'estate 2024

Durante i mesi estivi del 2024, il Prosecco è stato confermato come il vino più consumato in Italia, rappresentando il 44% delle preferenze, soprattutto grazie alla sua freschezza e versatilità, molto apprezzata sia dai turisti internazionali che dai consumatori locali. Il Vermentino ha registrato una crescita importante, in particolare quello di Gallura, che ha raggiunto un valore di 215 euro per ettolitro, superando persino il Prosecco. Questo vino è stato particolarmente richiesto nei ristoranti della Costa Smeralda e in altre zone costiere.

Anche il Falanghina e il Rosé pugliese hanno mantenuto un buon livello di consumo, con la Puglia che ha visto una crescita del turismo enogastronomico e una maggiore richiesta di vini freschi e aromatici. Il Pinot Grigio e il Lambrusco sono stati altre scelte popolari, posizionandosi rispettivamente al terzo e quinto posto tra i vini più richiesti.

Questi dati riflettono non solo l'influenza del turismo sull'aumento del consumo, ma anche la preferenza crescente per vini freschi e leggeri, ideali per le calde serate estive.

Dati e tendenze del settore della ristorazione

TheFork, una delle principali piattaforme di prenotazione di ristoranti, ha segnalato un aumento significativo delle prenotazioni nei mesi estivi del 2024. I ristoranti italiani, in particolare quelli che offrono un'esperienza legata alla cucina regionale e al vino, sono stati molto apprezzati, con una forte preferenza per la cena (82%) rispetto al pranzo. Le regioni con il maggior numero di prenotazioni sono state Lombardia, Lazio, Toscana, Sicilia e Campania.

Il 59% degli utenti ha speso tra i 25 e i 50 euro per coperto, mentre solo il 4% ha superato i 50 euro, dimostrando un atteggiamento di consumo consapevole, pur continuando a cercare esperienze di qualità. Il 31% delle prenotazioni ha riguardato ristoranti che offrono cucina tipica italiana, sottolineando il ruolo fondamentale del binomio cibo-vino nell'attrarre turisti e residenti.

La spinta del turismo internazionale

Il turismo internazionale ha rappresentato il 16% delle prenotazioni nei ristoranti italiani durante l'estate, con un aumento del 6,4% rispetto all'anno precedente. Questa crescita ha beneficiato soprattutto le regioni del Nord Est e le città d'arte come Firenze e Roma, dove le esperienze

enogastronomiche hanno svolto un ruolo chiave nel richiamo dei visitatori stranieri.

Il Sud Italia, invece, ha visto un incremento di turismo nazionale, con regioni come la Calabria e la Puglia che hanno registrato rispettivamente il 33% e il 30% delle prenotazioni da parte di turisti italiani. Questo trend ha favorito la promozione di vini autoctoni meno conosciuti, come il Nero di Troia in Puglia e il Gaglioppo in Calabria, che hanno conquistato un pubblico sempre più ampio.L’estate 2024 ha confermato il forte legame tra vino e turismo in Italia, con una crescente domanda di esperienze enogastronomiche autentiche. Le cantine italiane possono sfruttare questa tendenza per consolidare la loro presenza sui mercati, sia nazionali che internazionali, puntando sulla qualità e sulla sostenibilità.

Punti chiave:

1. Il turismo enogastronomico è cresciuto del 15% nell’estate 2024, trainando il mercato del vino.
2. Prosecco e Vermentino sono i vini più apprezzati dell’estate, con una forte domanda in tutta Italia.
3. La Toscana e il Veneto hanno dominato il turismo enoturistico, con un boom di prenotazioni.
4. I turisti hanno preferito vini freschi e leggeri, ideali per le calde serate estive.
5. TheFork ha registrato un aumento delle prenotazioni nei ristoranti, soprattutto nelle città d’arte e al Sud.

2. **Quali sono stati i vini più consumati nell’estate 2024?**
Prosecco e Vermentino hanno dominato il mercato del vino nell’estate 2024, seguiti da Falanghina e Rosé pugliese.

3. **Quanto ha influito il turismo internazionale sul mercato vinicolo italiano nel 2024?**
Il turismo internazionale ha rappresentato il 16% delle prenotazioni nei ristoranti, con un aumento del 6,4% rispetto al 2023.

4. **Quali sono le caratteristiche dei vini più richiesti nell’estate 2024?**
I vini freschi e leggeri, come il Prosecco e il Vermentino, sono stati i più apprezzati per la loro versatilità e freschezza.

5. **Qual è stato il ruolo della ristorazione nel successo del turismo enogastronomico?**
TheFork ha segnalato un aumento delle prenotazioni nei ristoranti italiani, con una forte preferenza per la cucina tipica regionale abbinata al vino.