

Emergenti e low alcohol: i nuovi “must have” dei collezionisti UK

scritto da Emanuele Fiorio | 9 Gennaio 2026



Il London Fine Wine Trends Report di 67 Pall Mall rivela un cambio nei gusti dei collezionisti: aumenta l'interesse per le aree emergenti (Sudafrica, Inghilterra, Sicilia, Piemonte) e per le basse gradazioni. Salute, praticità e paure legate al clima guidano le scelte; i vini naturali restano divisivi ma la varietà consumata è cresciuta.

Il mondo dei vini pregiati sta attraversando una trasformazione silenziosa ma profonda. Non si tratta solo di quali etichette acquistare, ma di come, quanto e perché si consuma. Il “London Fine Wine Trends Report” di 67 Pall Mall (prestigioso club britannico per amanti di fine wines) basato su dati di vendita e opinioni di quasi 4.000 collezionisti,

offre uno spaccato illuminante di questi cambiamenti, con alcune sorprese.

Il Sudafrica emerge come la stella nascente del mercato, le vendite all'interno del club londinese sono cresciute costantemente nell'ultimo decennio, a seguire troviamo i vini inglesi, siciliani e piemontesi. Il 26,1% dei membri dichiara di consumare più vini sudafricani oggi rispetto a dieci anni fa. Federico Moccia, Head of Wine Operations del club, è entusiasta: "La zona che sta guadagnando maggiore attenzione è il Sudafrica grazie ad un ottimo rapporto qualità-prezzo, difficile da battere. Chenin Blanc sicuramente, ma anche Syrah e persino Pinot Nero".

Ma forse il dato più sorprendente riguarda **l'attenzione crescente verso la gradazione alcolica**. Il 22% dei membri controlla il grado alcolico prima di acquistare un vino, si tratta dell'unico parametro che una percentuale significativa verifica sistematicamente (solo l'8% controlla se un vino è biodynamico, il 7% se è biologico, il 6% il peso della bottiglia).

"L'alcol è certamente un fattore su cui i membri sono più attenti rispetto al passato", conferma Moccia. "Sia per ragioni di salute, sia perché vogliono vini più equilibrati. Vini come Priorat e Amarone sono fuori moda". Le motivazioni sono molteplici: non solo salute, ma anche **il desiderio di evitare l'ubriachezza involontaria**. "Specialmente durante la settimana, se devo andare a un evento, non voglio presentarmi mezzo sbronzato", spiega un membro. "So che può succedere, specialmente quando hai avuto una giornata intensa, non hai mangiato molto, e decidi di passare dal club prima di cena e bevi due bicchieri di Chardonnay con un grado di 14,5% che non ti aspettavi".

Il 40% dei membri oggi modera il consumo di vino per ragioni di salute, rispetto al 19% che lo ha sempre fatto. Un altro 41% dichiara che la vita è troppo breve per preoccuparsi di

questo aspetto, ma il trend è chiaro.

Kathrine Larsen-Robert MS, Head of Wine Europe del club, vede opportunità in questo cambiamento: “Credo che ci sia la possibilità per vini naturalmente a bassa gradazione – Semillon della Hunter Valley, Riesling tedeschi, rossi della Valle della Loira – di tornare di moda. Ma purtroppo i giorni dei Bordeaux al 12,5% sono finiti – il cambiamento climatico certamente non lo rende facile”.

Proprio il **cambiamento climatico** è stato menzionato da quasi la metà dei membri come il tema destinato ad avere il maggior impatto sui vini pregiati nei prossimi anni. Le preoccupazioni sono concrete: “**Il mantenimento della qualità e dell'equilibrio nonostante il cambiamento climatico è una sfida enorme.** Quasi tutti i vini sono diventati più alcolici negli ultimi 20 anni e non sono migliori per questo”.

Molti temono la perdita di tipicità delle regioni classiche: “Mi preoccupa che il cambiamento climatico porti conseguenze indesiderabili come **l'aumento dei livelli alcolici e profili gustativi troppo maturi**, e che alcune regioni (Napa, Rodano meridionale, Rioja, parti della Borgogna) diventino irriconoscibili o imbevibili di conseguenza”.

Sul fronte dei vini biologici e biodinamici, le opinioni sono sorprendentemente critiche. Il 56% dei membri considera i vini naturali “una nicchia interessante ma non convincente”, mentre il 36% dichiara di non apprezzarli affatto. Solo il 7% li trova piacevoli e li beve spesso. I commenti sono taglienti: “La vinificazione naturale è diventata solo una scusa per fare vino cattivo”, oppure “Vivo a Hackney, e ci sono molti wine bar lì che puntano molto sul vino naturale. Mi dispiace dire che trovo l'intera cosa una bufala”.

Nonostante lo scetticismo verso alcune mode, l’85% dei membri dichiara che la varietà dei vini che beve è aumentata negli ultimi dieci anni. L’Italia guida questo rinnovamento (37,5%

beve più vini italiani), seguita da Spagna (31,4%) e Sudafrica (26,1%). Anche la Grecia (18,6%), l'Austria (15,7%) e il Portogallo (16,4%) registrano crescite significative.

Paul Richards, responsabile globale degli acquisti di vino e spirits, osserva: "Abbiamo decisamente visto i 'satelliti' della Borgogna diventare più popolari, principalmente per il rapporto qualità-prezzo, ma anche perché tendono ad avere produttori più giovani che fanno vini interessanti nello stile che la gente cerca, con equilibrio, concentrazione e freschezza".

Per quanto riguarda le fonti di informazione, **CellarTracker e Wine-Searcher hanno superato i critici tradizionali** come riferimenti principali. "È come cercare un hotel su TripAdvisor. Hai l'esperienza della vita reale", spiega un membro. Tra i critici, Jancis Robinson rimane la più citata (27,1%), seguita da Decanter (11,4%) e Jasper Morris MW per la Borgogna (11,4%).

Il quadro che emerge è quello di **collezionisti più maturi, informati e attenti alla salute**, che cercano qualità ed esplorazione piuttosto che status symbol, e che non hanno paura di abbandonare tradizioni consolidate quando queste non offrono più valore. Come sintetizza efficacemente Moccia: "Non dovremmo dimenticare, il vino è fatto per essere bevuto – eppure parliamo di vini che non beviamo, e beviamo vini di cui non parliamo".

Punti chiave

1. **Crescita aree emergenti:** Sudafrica, Inghilterra, Sicilia e Piemonte registrano incrementi nelle preferenze e nelle vendite.
2. **Aumento dell'attenzione al tenore alcolico:** il 22%

verifica la gradazione prima dell'acquisto; trend verso vini meno alcolici.

3. **Salute e praticità:** il 40% modera il consumo per salute; evitare ubriachezza involontaria è motivazione comune.
4. **Cambiamento climatico come rischio principale:** quasi la metà dei membri lo indica come il fattore con maggior impatto futuro sui vini pregiati.
5. **Scetticismo verso vini naturali:** la maggioranza del club vede il movimento naturale come nicchia controversa, non una moda consolidata.