

# 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 biodinamico, 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 sbronzo", 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.