

Norvegia: vino fermo sulle orme degli sparkling

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Novembre 2022



In Norvegia le restrizioni alle frontiere hanno provocato un'impennata delle vendite di vino sul mercato interno, dato che i consumatori, ad esempio, non hanno potuto accedere ai negozi di frontiera della vicina Svezia ed hanno quindi dovuto rifornirsi di vino sul territorio nazionale.

Come riporta Wine Intelligence in un recente approfondimento, le vendite di vino fermo nei negozi al dettaglio del monopolio statale Vinmonopolet sono aumentate di oltre il 40% tra il 2020 e il 2021. Già nel 2022, con la diminuzione delle restrizioni ed il conseguente aumento dei movimenti transnazionali al confine, le vendite di Vinmonopolet si stanno equilibrando, ma la categoria dei vini fermi manterrà probabilmente un certo volume.

In Norvegia nei cinque anni precedenti alla pandemia, le

vendite di vino fermo sul mercato nazionale erano diminuite di quasi il 9%, ma il miglioramento delle prospettive del vino probabilmente non deriverà da un grande cambiamento nelle dinamiche del settore, ma dall'intervento del Governo.

La forte crescita delle vendite durante la crisi pandemica **ha messo in luce il peso e l'entità del commercio di vino oltre confine e il suo costo in termini di mancato gettito fiscale**. Per questo le istituzioni hanno adottato **misure per diluire gli incentivi per gli acquisti di frontiera**: l'accisa sulla birra e sul vino è stata tagliata nel 2021 e, più recentemente, il governo ha ridotto da sei a quattro il numero massimo di bottiglie di vino che i viaggiatori possono acquistare nel travel retail.

I dati di Wine Intelligence indicano che restano da affrontare una serie di questioni per garantire la prosperità a lungo termine del vino fermo in Norvegia. **La popolazione che consuma vino regolarmente e settimanalmente è crollata di oltre un terzo dal 2017 ed i consumatori abituali stanno invecchiando**. I Boomer rappresentano ora il 45% dei consumatori regolari di vino sul mercato, rispetto al 38% del 2017.

La nota positiva riguarda il fatto che, nonostante i consumatori di vino stiano invecchiando, **la percentuale di acquirenti a reddito elevato è in aumento, fattore che faciliterà il processo di premiumisation**, soprattutto nell'off-trade dove i norvegesi acquistano più frequentemente vino di fascia alta.

Il calo del numero di consumatori abituali di vino è dovuto all'**abbandono della categoria da parte dei più giovani a basso reddito**. **Riconquistare i giovani sarà probabilmente l'obiettivo primario** e costante dei fornitori di vino norvegesi.

I produttori di vino fermo possono guardare al vino spumante come fonte di ispirazione per migliorare strategie e

posizionamento. **Le vendite di spumanti sono fiorenti in Norvegia e si prevede che entro il 2026 aumenteranno di quasi un quinto rispetto ai livelli pre-Covid.** La crescita dello spumante è dovuta **all'aumento delle occasioni di consumo** che vanno oltre le celebrazioni e gli eventi, mentre il consumo di vino fermo in Norvegia è ancora strettamente legato all'abbinamento con il cibo e ai pasti.

I risultati mostrano che i Millennial, in particolare, sono aperti a provare nuovi e diversi stili di vino. Presentare ai Millennial e alla Generazione X vini in grado di competere con altre bevande alcoliche lontano dalle occasioni tradizionali di consumo a tavola, aiuterà l'espansione e l'allargamento del pubblico potenziale.

Questo processo sembra essere già in corso, nel sud della Norvegia si sta diffondendo una **tendenza verso i vini bianchi e leggeri** che si sta lentamente diffondendo nel nord e nelle regioni rurali. Si registra anche un **trend crescente per il rosé ed i vini rossi più leggeri** provenienti da Francia e Stati Uniti stanno guadagnando terreno. Questi **vini sono tutti più flessibili e possono essere degustati in un ventaglio più ampio di contesti.**

Operare in un mercato monopolistico, con regolamenti severi sulla pubblicità dei prodotti alcolici, rende più difficile plasmare le tendenze e **sarà il settore Horeca a svolgere un ruolo importante nel riposizionare il vino fermo come opzione adatta per tutte le occasioni.**