

# Vino vegano o biologico: cosa predilige la ristorazione internazionale?

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Settembre 2024



Nel panorama enologico globale, il vino vegano sta emergendo come una tendenza chiave, soprattutto nel settore della ristorazione. Secondo quanto riportato da The Drinks Business, durante una recente promozione negli Stati Uniti, il produttore di rosé provenzale Château Sainte Marguerite, di proprietà di Pernod Ricard, ha rilevato che **i ristoranti erano più interessati alla certificazione vegana dei loro vini piuttosto che alla certificazione biologica**. Questo trend è stato riscontrato in diverse zone, tra cui New York e Florida, dove Olivier Fayard, CEO ed enologo di Sainte Marguerite (insieme al fratello Enzo), ha ricevuto **feedback simili da parte dei sommelier locali**.

# Interesse dei ristoranti per la certificazione vegana

“L’interesse per le caratteristiche ed il marchio “vegan” è stato maggiore rispetto al biologico, abbiamo avuto questo feedback sia a New York che in Florida,” racconta Fayard. Questa attenzione crescente è stata confermata da molti sommelier, i quali stanno considerando di creare una sezione specifica per i vini vegani nelle loro liste e menù.

Per il produttore argentino Domaine Bousquet, certificato vegano dal 2020, il settore della ristorazione è un motore fondamentale per la consapevolezza dei consumatori riguardo al vino vegano. **“La ristorazione è stata fondamentale nel determinare la consapevolezza dei consumatori verso il vino vegano, e questo ha spinto l’interesse dei consumatori anche nel settore retail,”** spiega Anne Bousquet, co-proprietaria e CEO dell’azienda.

“I nostri vini hanno un grande successo nei ristoranti vegani – ne forniamo diversi in tutto il Regno Unito, tra cui il Terre à Terre di Brighton – e ciò significa che vendiamo a un cliente che comprende e condivide pienamente la nostra etica.” Secondo Bousquet, **i clienti che provano i vini vegani nei ristoranti britannici tendono a cercarli anche nei negozi al dettaglio.** “Siamo presenti in Wholefoods Market e Abel & Cole, entrambi biologici e con una clientela che propende naturalmente per i vini etici, compresi quelli vegani,” spiega Bousquet. “Anche Waitrose, dove i nostri vini sono in vendita, è un forte sostenitore del vino vegano.”

## Domanda e incremento della consapevolezza

Il vino vegano non solo risponde a una crescente domanda dei consumatori, ma rappresenta anche un passo verso pratiche più sostenibili ed etiche nella produzione vinicola. Per i produttori, il passaggio al vegano è un’**opportunità per**

**distinguersi** in un mercato sempre più attento alla sostenibilità e ai valori etici. Con l'aumento della **consapevolezza dei consumatori** riguardo ai prodotti vegani, è probabile che vedremo sempre più vini con questa certificazione nei menu dei ristoranti e sugli scaffali dei negozi. Per i produttori, abbracciare questa tendenza potrebbe essere la chiave per conquistare nuovi mercati e fidelizzare una clientela sempre più esigente e consapevole.

## **Una scelta benefica e semplice da attuare**

Domaine Bousquet sottolinea come la certificazione vegana abbia contribuito a ottenere altre due importanti certificazioni: [B Corp](#) e [Regenerative Organic Certification](#) (ROC). “Non c'è bisogno che i produttori utilizzino prodotti di origine animale nel vino,” sostiene. “E questo sia da una prospettiva di sostenibilità che etica. Sempre più produttori stanno iniziando a capire e a prendere provvedimenti. Di tutte le cose che si possono fare, **passare al vegano è un cambiamento relativamente semplice da attuare.**”

Secondo Fayard, la certificazione vegana va di pari passo con un approccio biologico. “Come parte del rispetto per l'ambiente, non usiamo prodotti di origine animale in nessuna fase del processo di vinificazione,” spiega. “I processi vegetali sono spesso più rispettosi dell'ambiente rispetto a quelli animali.”