

Il 2018 del vino visto da Wine Intelligence

scritto da Francesco Piccoli | 19 Dicembre 2017



Come molte altri, anche Wine Intelligence ha pubblicato quelli che, secondo loro, saranno i trend più importanti per il mercato delle bevande alcoliche nel corso del 2018.

L'industria vitivinicola sembra, in apparenza, essere lontana da tutti gli sconvolgimenti socio-economici e politici avvenuti nel 2017 come anche da quelli che avverranno nel 2018 ma questo non significa che sarà esente da cambiamenti, soprattutto per quanto riguarda produzione e consumo.

Ecco quindi quali sono i cinque trend del 2018, secondo James Wainscott.

1. Il cambiamento climatico porterà con sé delle sfide inaspettate.

Nel 2017, chiunque si è reso conto che le vendemmie nell'emisfero occidentale sono state scarse rispetto agli anni passati e che, nell'emisfero meridionale (soprattutto in Sud Africa), la siccità farà sì che i prossimi marzo ed aprile saranno mesi di magra anche da quelle parti. È facile dimenticare come il vino dipenda dall'agricoltura, visti l'impegno e l'attenzione da parte delle cantine nel produrre vini di qualità e stili consistenti annata dopo annata. Dopo un paio di mesi primaverili particolarmente freddi seguiti da un'estate secca, la produzione europea è destinata a calare

del 20% nel corso del 2018. I tragici incendi in California hanno dimostrato l'impatto distruttivo dell'innalzamento delle temperature, pur non avendo colpito troppo duramente la produzione vitivinicola.

Nel breve termine, la conseguenza più evidente sarà una crescita dei prezzi, soprattutto nelle aree dove la domanda è più alta, come quelle del prosecco. Però è bene ricordare che le conseguenze a lungo termine sono imprevedibili. Una maggiore variabilità tra diverse annate e climi sempre più estremi renderanno più difficile mantenere una qualità costante, con il rischio di mandare a gambe all'aria anche il piano di produzione più cauto e dettagliato in pochissimo tempo.

2. La Brexit farà molto male ai consumatori inglesi.

Ogni esperto del settore concorda sul fatto che, molto probabilmente, la Brexit avrà pesanti conseguenze sul mercato. La Wine and Spirits Association (WSTA) ha calcolato che i prezzi sono cresciuti del 3% in tre mesi in seguito alla Brexit, rispetto all'1% dei due anni precedenti. La caduta della sterlina ha forzato importatori e distributori ad aumentare i prezzi per ben due volte nel corso dello stesso anno. Molti hanno addirittura abbandonato l'idea di un listino prezzi in quanto non in grado di rispettare quanto scritto a causa di questa volatilità. Molto presto, tutti questi aumenti avranno una ricaduta anche sul consumatore.

Anche le vendite online verranno colpite e il congelamento della tassa sugli alcolici approvato di recente sembra più un gesso che una cura. Inoltre, un maggior costo della vita sta aumentando anche il costo del personale e un calo dei salari significa che molte famiglie preferiranno restare a casa piuttosto che mangiare fuori. Il governo inglese aveva predetto che molti lavoratori dall'Unione Europea cercheranno lavoro nel Regno Unito prima della chiusura dei confini ma, fino adesso è avvenuto il contrario. Le migrazioni sono crollate e quanto riguarda i diritti di cittadinanza garantiti dal governo inglese non ha certo aumentato la fiducia di chiunque volesse trasferirsi. Quindi, vista la difficoltà

nell'assumere personale qualificato ad un costo ragionevole dai paesi dell'Unione, i ristoranti ne risentiranno molto.

3. Le bollicine resteranno in voga.

Come previsto anche da IWSR, il trend delle bollicine proseguirà forte anche nel corso del 2018. I vini frizzanti stanno attraversando un periodo estremamente favorevole per quanto riguarda volumi di vendita, qualità e prezzo per bottiglia in moltissimi paesi. Questo diventa ancora più importante se confrontato con le perdite sperimentate dal settore dei vini fermi. Se vini come il Prosecco continueranno a proporre non solo packaging innovativi ma anche nuovi prodotti, come tutta una linea a basso contenuto calorico, il settore non potrà fare altro che migliorare.

La Cina, ad esempio, ha avuto un Tasso di Crescita Annuale Composto del 18% nel periodo 2012-2016 per quanto riguarda le bollicine, soprattutto grazie alle importazioni, raddoppiate fino ad arrivare a 1,4 milioni di casse. Lo Champagne ha raggiunto il quarto posto come bevanda alcolica più popolare, preceduto dal vino rosso, dalla birra e dal vino bianco.

4. I packaging diventeranno sempre più innovativi.

La bottiglia non si è evoluta molto negli ultimi secoli. Ci sono ovviamente ottimi motivi: il vetro è un materiale inerte, facile da sterilizzare e relativamente poco soggetto all'usura. Però le abitudini di consumo sono notevolmente cambiate e oggi la bottiglia rischia di non essere più il mezzo più adatto. Pesante, fragile e un po' noiosa, non funziona più sullo scenario on-the-go attuale.

Continua l'espansione verso il settore premium dei vini bag-in-box, ovvero vini conservati all'interno di una sacca di plastica contenuta all'interno di un cartone, spesso con tappo a dispenser, anche grazie all'arrivo sul mercato del formato da 1,5L, chiamato "bagnum". Più piccolo dello standard da 3L, riflette il trend dei consumatori dello spendere di più per bere meno ma meglio.

Molti minimarket in tutta Europa offrono ora porzioni singole di vino, sia fermo che frizzante. Si tratta di sacche, lattine, bicchieri, fiale e barattoli. Si va da porzioni

ridotte di vini esclusivi fino a quelle più generose per chi vuole un bicchiere davvero pieno.