

A Verona Federvini accende i riflettori sui valori del vino italiano

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Aprile 2024



I valori del vino italiano alla luce delle sfide e tendenze del panorama globale. È il ricco programma di appuntamenti che da oggi al **Vinitaly** vede protagonista **Federvini**.

Secondo i dati elaborati dall'Osservatorio Federvini in collaborazione con Nomisma e Tradelab, il comparto del vino è strategico per l'economia nazionale: **74mila lavoratori** e **16 miliardi di euro di fatturato** (il 9% del Food&Beverage italiano) e **8 miliardi di euro di esportazioni** (il 16% del nostro F&B). Un settore cardine che nel 2023 ha visto nell'Europa il suo mercato principale con un peso pari al 41% dell'export complessivo, seguita dal Nord America (28%), Europa extra UE (21%) e Cina, Giappone e Sud Est asiatico

(6%).

Il vino italiano genera un **valore aggiunto** pari a **14,8 miliardi di euro** attivando diverse filiere con un **effetto moltiplicatore di 4,1** per il Paese: per ogni euro di valore realizzato dalle imprese vitivinicole si ricavano 4 euro a vantaggio dell'economia nazionale.

“Il comparto del vino italiano si conferma resiliente, mostrando una tenuta sul fronte dell'export nonostante le diverse criticità che hanno segnato lo scenario internazionale – afferma la Presidente di Federvini **Micaela Pallini**. “L'Italia ha retto il colpo rispetto agli altri Paesi grandi esportatori, Francia in primis. Il malessere nel settore vitivinicolo francese, purtroppo, sembra permanere, nonostante la loro grande capacità di generare valore: dalla distillazione, sono passati a misure quale l'estirpazione, in particolare in alcuni areali produttivi; diversamente la situazione italiana sembra mantenersi in equilibrio, complice anche la scarsa vendemmia. Bisogna però lavorare più attivamente sulla domanda ed in particolare sulla promozione: si rende necessario emanare quanto prima il decreto sulla promozione OCM vino nei Paesi terzi introducendo quei miglioramenti tanto attesi dal sistema delle imprese affinché la misura possa dispiegare al meglio i suoi effetti”.

Il vino italiano si è confermato **leader per il trend nell'export**. Nel 2023 i principali mercati mondiali hanno sensibilmente ridotto le loro importazioni rispetto al 2022. In questo quadro le esportazioni dell'Italia (-0.8% in valore e in volume) hanno tenuto molto meglio di Francia (-2,8% a valori e -9% a volumi), Spagna (-3,2% a valori e 4,1% a volumi) e Cile (-22,4% a valori e -18% a volumi).

L'**Osservatorio Federvini** curato da **Nomisma** e **TradeLab** ha dedicato un approfondimento a trend internazionali come quello del consumo dei **vini senza alcol o con un ridotto contenuto alcolico**. Se guardiamo al **mercato statunitense**,

tradizionalmente dinamico e **pioniere di nuove tendenze**, nel 2024 si assiste ad una **crescita sensibile dei vini dealcolati** rispetto a due anni fa (+16% a volumi e +52% a valori nel canale off-premise) in un contesto in cui nell'ultimo decennio si è ridotto il consumo di birra (dall'81% al 70% del totale), sono cresciuti gli *spirits* (dal 6% al 10%) ed è triplicato l'acquisto dei prodotti *ready to drink* (dal 3% al 9%). Discorso diverso invece per i vini *low alcohol* (fino a 10°), che negli USA segnano una flessione nell'ultimo biennio (-15% i fermi e -18% i frizzanti a volumi) sebbene rappresentino un giro di affari superiore ai 2 miliardi di euro all'anno.

Sul fronte europeo anche la **Germania** vede crescere il gradimento dei vini *no alcohol* con un +6% a volumi e +17% a valori rispetto al 2022, sempre nel canale moderno (GD0 e Discount). Il mercato tedesco apprezza in particolare lo spumante dealcolato con quasi 60 milioni di euro di vendite. Segno positivo anche per gli spumanti a ridotto contenuto alcolico (+2% a volumi e +19% a valori) mentre i vini fermi della stessa categoria soffrono una lieve contrazione (-5% a volumi e -2% a valori). Si posiziona sulla stessa linea anche il **Regno Unito** con un +6% a volumi dei vini senza alcol nel 2023 rispetto al 2021, seppure il consumo di vini abbia registrato nel complesso una flessione del 5% al cospetto del balzo (+26%) delle bevande *ready to drink* nel corso degli ultimi dieci anni.

In Italia la produzione di vini dealcolati o parzialmente dealcolati incontra non poche complessità per via di alcuni colli di bottiglia normativi, sebbene il quadro legislativo comunitario lo renda possibile nel rispetto di pratiche enologiche autorizzate (distillazione, osmosi inversa, membrane) e di alcuni obblighi in materia di etichettatura. Tale situazione limita le possibilità commerciali degli operatori nazionali, alcuni dei quali ricorrono a partner esteri per produrre vini dealcolati a tutto vantaggio di

aziende straniere.

“Stiamo assistendo a nuovi comportamenti del consumatore e a tendenze che sembrano guardare con maggiore curiosità a nuove categorie di prodotti, quali ad esempio i vini dealcolati e parzialmente dealcolati, soprattutto nei principali mercati di sbocco del vino quali Regno Unito, Usa e Germania” dichiara Micaela Pallini. “Anche se è presto per dire se siamo di fronte a veri e propri nuovi trend, non possiamo ignorare questi segnali che giungono dal mercato e l’Italia trovandosi attualmente in un’impasse normativo, si trova in una situazione di svantaggio: è importante mettere le Aziende nelle condizioni di intercettare e soddisfare le scelte dei consumatori producendo in Italia tali prodotti così da mantenere nel nostro Paese tutto il valore aggiunto creato. Francia e Spagna, ma anche Germania e Austria già stanno avanti, l’impostazione più corretta è quella di analizzare questo fenomeno potendo contare su regole chiare e sicure per affrontare il cambiamento”.

Quanto ai **consumi out of home** – mercato complesso e in continua evoluzione – secondo i dati dell’Osservatorio Federvini elaborati da **TradeLab**, in Italia nel 2023 il vino assume un ruolo centrale, mostrando una crescita dell’1% rispetto all’anno precedente (con le bollicine a +7%). Insieme, i vini fermi e frizzanti rappresentano il 19% del totale delle bevande consumate fuori casa e il 33% di quelle alcoliche. Gli italiani consumano vini, fermi e frizzanti, a pranzo nel 33% dei casi, a cena nel 36% e durante l’aperitivo serale nel 18% delle occasioni.

Secondo una recente rilevazione di TradeLab presso i consumatori, in Italia, interpellato sul fenomeno dei vini *low alcohol*, quasi la metà del campione dichiara di conoscere l’esistenza di vini senza alcol o con ridotta presenza di alcol, anche se soltanto una esigua minoranza, il 5%, ha dichiarato di averli provati. Il 33% si dichiara interessato a consumare vini con bassa gradazione o senza alcol, specie i

più giovani, sebbene il 57% degli intervistati non si mostri favorevole. Il 45% del campione, in particolare i giovani, si dichiara convinto che il trend del *low alcohol* modificherà il mix di consumi di bevande nei prossimi anni, la percentuale scende al 37% per i prodotti dealcolati.

La filiera vitivinicola italiana si distingue per la **connessione con il tessuto territoriale di riferimento**. L'82% delle aziende per le materie prime agricole e alimentari si approvvigiona da fornitori a livello regionale. Alle politiche di prossimità si aggiunge l'**attenzione alla sostenibilità, ambientale e sociale**. L'80% delle imprese vinicole ha adottato azioni per ridurre il proprio impatto ambientale, il 76% ha condotto iniziative finalizzate al benessere dei dipendenti e il 74% ha implementato iniziative a favore delle comunità. Una sensibilità dei produttori che si manifesta anche nella crescita della **superficie di terra coltivata per uva da vino secondo metodi biologici**, che nel 2022 contava un'estensione di oltre 133mila ettari, con un incremento del 163% rispetto al 2010.