



L'annata vitivinicola 2024 si sta rivelando un momento complesso per molte cantine italiane. Se da un lato le condizioni climatiche continuano a rappresentare una sfida per i produttori, dall'altro i cambiamenti nei gusti dei consumatori stanno influenzando in modo significativo le strategie produttive.

Il settore vitivinicolo, infatti, ogni anno porta con sé svariate particolarità e novità (al riguardo suggeriamo di consultare riviste di settore come winemeridian.com per leggere notizie sul vino); e queste possono essere determinate sia dal cambiamento dei trend dei consumatori sia da fattori climatici.

Attualmente, ad esempio, si registra un calo della domanda di vini rossi, mentre bianchi e bollicine stanno guadagnando sempre più terreno. Le cantine stanno quindi adattando la loro produzione per soddisfare queste nuove preferenze.

Tra le principali tendenze che emergono quest'anno, spicca il calo della domanda di **vini rossi strutturati**, un tempo dominanti, mentre cresce l'interesse per **vini bianchi, rosati** e, soprattutto, per le **bollicine**.

Un'annata vitivinicola complicata

Il 2024 si prospetta come un'altra annata difficile per i viticoltori italiani, sebbene meno complicata

rispetto al 2023, che ha visto una vendemmia tra le piÃ¹ scarse degli ultimi 70 anni. L'anno scorso, infatti, si sono registrati solo **38,3 milioni di ettolitri**, un valore ben al di sotto della media a causa di condizioni climatiche avverse.

Quest'anno, l'**Ismea** e l'**Unione Italiana Vini (UIV)** pubblicheranno i dati ufficiali il prossimo 24 settembre, in occasione del **G7 dell'Agricoltura** che si terrÃ a Siracusa.

Tuttavia, le previsioni non sono rosee. Il cambiamento climatico continua a impattare pesantemente sulle colture, con una nuova ondata di fitopatie che ha colpito diverse regioni.

In particolare, la **peronospora** e il **mal dell'arce** hanno messo in difficoltÃ le vigne dell'arco alpino, cosÃ¬ come quelle del **Veneto**, dell'**OltrepÃ² Pavese** e del **Piemonte**, dove alcune aree, come quella del **Timorasso**, hanno visto la produzione addirittura azzerata.

Anche in **Emilia-Romagna** e **Toscana** si registrano significative riduzioni della produzione, con cali stimati fino al **10%** in Emilia e allarmi lanciati dal **Consorzio del Chianti Docg**.

Al **Sud Italia**, la situazione Ã altrettanto critica ma per motivi opposti: la siccitÃ e il caldo eccessivo hanno preservato le uve dagli attacchi parassitari, ma al contempo hanno ridotto la crescita dei grappoli.

In **Sicilia** e **Puglia**, due delle regioni chiave per la produzione vinicola italiana, si prevede un calo della resa che va dal **-10%** in Sicilia al **-30%** in Puglia, influenzando negativamente la produzione complessiva.

I cambiamenti nelle preferenze dei consumatori

Se le difficoltÃ produttive rappresentano una sfida per i viticoltori, altrettanto significativi sono i cambiamenti nelle preferenze dei consumatori.

A livello nazionale e internazionale, la domanda di **vini rossi strutturati**, un tempo apprezzati e simbolo dell'eccellenza vinicola italiana, sta subendo una flessione. I consumatori moderni sembrano orientarsi sempre di piÃ¹ verso alternative piÃ¹ leggere e fresche, con una crescente predilezione per i **vini bianchi**, i **rosati** e gli **spumanti**.

Questa tendenza Ã particolarmente evidente nel mercato internazionale, dove le esportazioni di vini bianchi e spumanti italiani continuano a crescere. Le **bollicine**, in particolare, stanno vivendo un vero e proprio boom.

Lo **spumante**, giÃ da anni in costante crescita, Ã diventato un vero protagonista delle tavole estere, spinto anche dalla crescente popolaritÃ del **Prosecco**.

I consumatori sembrano apprezzare i vini meno strutturati e piÃ¹ versatili, adatti a diverse occasioni e capaci di essere abbinati a una vasta gamma di piatti. Inoltre, la crescente attenzione per la salute e il benessere sta portando a un maggiore interesse per vini meno alcolici e meno impegnativi, come i bianchi freschi e fruttati, i rosati leggeri e gli spumanti con un contenuto di zucchero moderato.

Le cantine si adattano: focus su bianchi e bollicine

Di fronte a queste trasformazioni, le cantine italiane stanno progressivamente modificando la loro produzione, puntando sempre di più su **vini bianchi e bollicine** per rispondere ai nuovi gusti dei consumatori e alle richieste del mercato internazionale. Anche se i vini rossi rimangono un simbolo della tradizione enologica italiana, i produttori stanno diversificando le loro offerte per includere una gamma più ampia di vini.

Per molte cantine, questa scelta non è solo una risposta a un cambiamento di mercato, ma una vera e propria strategia a lungo termine.

Al momento, dunque, il mercato vinicolo sembra sempre più orientato verso prodotti freschi, leggeri e facilmente abbinabili a diversi contesti gastronomici.

Il **Prosecco**, in particolare, continua a essere uno dei prodotti di punta per l'export italiano, mantenendo una posizione di leadership sui mercati internazionali, con una domanda in costante crescita in paesi come il Regno Unito, gli Stati Uniti e la Germania.

Il suo successo ha aperto la strada ad altri spumanti italiani, che stanno progressivamente guadagnando terreno, soprattutto in mercati emergenti come **Asia e America Latina**.