

# VINI A BASSA GRADAZIONE ALCOLICA: IL TREND CHE CONQUISTA I GIOVANI

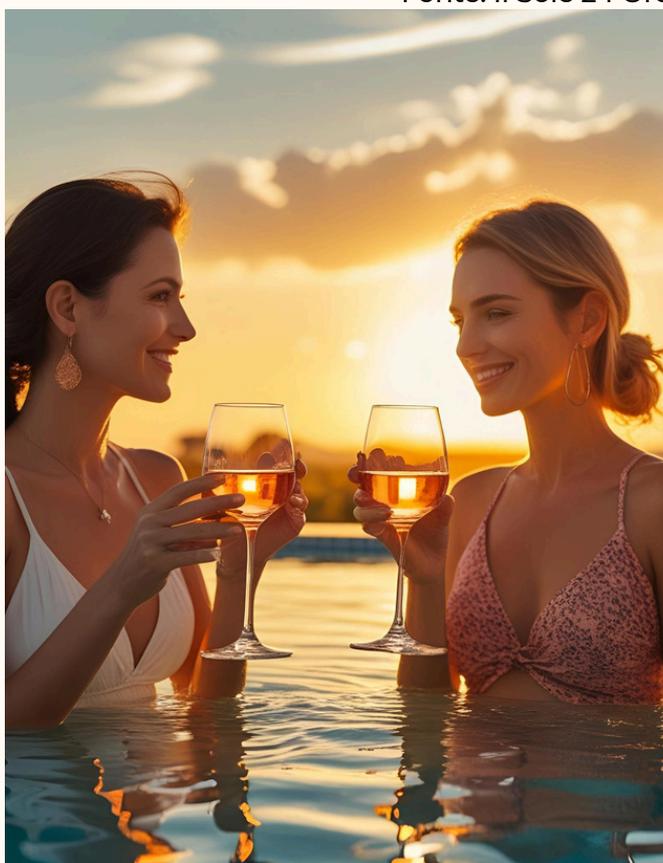
IL SUCCESSO DEI  
VINI LOW-ALCOL:  
LA GRADAZIONE  
NATURALE CHE  
CONQUISTA



Negli ultimi anni i giovani hanno mostrato una crescente preferenza per vini a bassa gradazione alcolica, e i produttori hanno risposto con innovazioni in vigna e in cantina. Secondo Nomisma per Valorialta, il 56% degli italiani considerava questi vini il fenomeno emergente del biennio precedente, con un incremento del 10% rispetto all'anno prima. Accanto ai dealcolati, sono cresciuti i vini "light", prodotti direttamente in vigneto limitando zuccheri e alcol senza compromettere aromi e profumi.

La domanda è stata globale: in Nord Europa il Pinot Grigio veniva richiesto intorno agli 11 gradi, mentre negli Stati Uniti si puntava a circa 9 gradi. Il mercato NoLo (no e low alcohol) aveva superato i 13 milioni di dollari, con un tasso di crescita annuo del 7%, e secondo l'IWSR il valore globale dei vini a basso alcolico era previsto in aumento di 4 miliardi di dollari entro il 2028.

Fonte: Il Sole 24 Ore



Questi vini rappresentano un'alternativa naturale ai prodotti dealcolati e rispondono alle esigenze di GenZ e Millennial, attenti a naturalità, piacere e forma fisica. Il Consorzio delle Venezie Doc ha introdotto una versione a bassa gradazione naturale del Pinot Grigio, nove gradi invece degli 11 minimi previsti. Stefano Sequino e Yuri Zambon sottolineano l'importanza della ricerca e della gestione innovativa del territorio, in linea con le tendenze della domanda mondiale. Un segmento che unisce gusto, innovazione e sostenibilità, aprendo nuove opportunità per i produttori italiani.