I millennials non bevono vino a tavola ma solo in occasioni speciali

vino-e-giovani-b0896542

Per i giovani il vino non è protagonista del bere quotidiano a tavola, come prevede la dieta mediterranea, ma viene consumato in occasioni speciali, in locali di tendenza e momenti conviviali. Sono i **millennials** (popolazione di età compresa tra 18-35 anni e che oggi pesa per poco più del 10% sui consumi) la generazione su cui puntare per assicurare un futuro a questo comparto chiave per l'economia italiana, ha sottolineato il responsabile **Wine Monitor** e direttore Area Agroalimentare di Nomisma **Denis Pantini** in occasione di un incontro su "La Spergola, il vitigno ritrovato", al Senato.

Oggi **il consumo pro capite di vino è sceso in Italia a meno di 40 litri**, meno della metà rispetto ai 100 litri a testa degli anni Ottanta. In base a uno studio svolto da Wine Monitor nel 2017, l'84% dei giovani italiani ha consumato vino in almeno un'occasione negli ultimi 12 mesi e il 35% ha bevuto vino quasi tutti giorni o più volte a settimana.

I millennials consumano vino soprattutto nelle occasioni fuori casa presso **ristoranti, enoteche, wine bar** (55% contro il 22% dei BabyBoomers), durante pranzi e cene di divertimento con amici (il 65%), in occasioni speciali come **compleanni/feste** (49%) e, naturalmente, **all'aperitivo** (46%). Il criterio che guida i giovani nella scelta del vino è innanzitutto la **tipologia** e, in secondo luogo, il **territorio di origine** (indicato dal 21% come primo fattore determinante nell'acquisto). Inoltre i consumatori più giovani si dimostrano maggiormente influenzati dal **packaging** e dal consiglio di amici e negozianti e sono più attenti a caratteristiche che richiamano la "naturalità" (secondo il 26% dei millennials tra i top attributi/caratteristiche dei vini che creeranno nuovi trend di consumo in futuro ci sono i vini sostenibili, seguiti da quelli biologici con il 18%).