

Movida? Certo. Ma per i giovani il vino è pure cultura

vino-e-giovani-b0896542

Movida e divertimento? Sembrerebbe proprio che per i giovani italiani il vino non si esaurisca in questi due concetti, ma vada ben oltre. A rivelarlo è la ricerca “Vino & Giovani”, dedicata agli stili del bere e del mangiare negli under 35, presentata al Vinitaly e promossa dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. A realizzarla Gabriele Micozzi, docente di Marketing Internazionale presso l'Università Politecnica delle Marche che ha fotografato un campione rappresentativo di 1500 italiani tra i 18 e i 35 anni, sfatando molti luoghi comuni sul senso dei giovani per il vino.

Contrariamente a quanto si possa pensare, è il vino (e non la birra) il simbolo per eccellenza della convivialità. Nelle serate passate in compagnia, infatti, i giovani italiani lo consumano più volentieri tra aperitivo (26%) e cena (59%). I consumatori under 35 sono quasi 9 su 10 e di questi circa la metà (49%) dichiara di preferirlo a birra (34%), cocktail (14%) e superalcolici (3%). E con l'avanzare dell'età il gradimento cresce: il 55% degli over 25, infatti, lo indica come il drink più amato, anche se già nella fascia 18-25 il vino conquista il 43% del campione, contro il 38% della birra e il 17% dei superalcolici. Stando ai dati emersi, poi, oltre un terzo lo beve almeno 3 volte a settimana (38%), mantenendo misurato il consumo giornaliero, che solo nel 13% dei casi supera i due bicchieri a pasto.

Ma cosa spinge i giovani verso il vino? Marca e premi hanno decisamente scarso appeal (rispettivamente 5 e 8%). Contano molto di più il territorio (18%), la qualità dei prodotti (12%) e la sostenibilità. Alla luce di queste evidenze, dunque, non stupisce che quasi la metà del campione ritiene molto importante o determinante (48%) che un vino sia biologico e che l'86% si dichiara disposto a spendere di più per acquistare un prodotto bio. Un peso importante nella scelta di un vino lo riveste anche l'etichetta, cui si affida il 68% del campione. Perdono invece carisma le guide enologiche (importanti solo per il 12% degli intervistati). I giovani preferiscono rivolgersi a agricoltori e vignaioli (22%), esperti di vino (20%), sommelier (17%) e enoteche (15%), là dove si constata una conoscenza diretta del prodotto.

Ma quali sono i vini che vanno per la maggiore? Brunello e Amarone in pole position, mentre il Prosecco vince la sfida tra le bollicine – collocandosi al 5° posto nella classifica generale - e il Verdicchio si piazza al primo posto tra i bianche fermi.