

Seguici su:

CERCA

C'È + GUSTO 2024: IL DOSSIER

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

adv



Wine Paris, low alcol e diamanti sulle bottiglie: sei tendenze e novità sul futuro del vino

dalla nostra inviata Lara Loreti



Innovare con il preciso intento di stupire o rispolverare il passato valorizzando territori e tradizioni. La lezione di Parigi sulla fase di passaggio del settore

12 FEBBRAIO 2025 ALLE 16:37

4 MINUTI DI LETTURA

LA ZAMPA



Da un lato "facciamolo strano" e accattivante. Dall'altro la ricerca estrema della qualità, rivendicando ed esaltando identità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

e tradizione. Il mondo del vino è in una fase di passaggio e di profondo cambiamento. E come spesso avviene nei momenti di transizione, sono due gli estremi verso cui il futuro spinge e a cui i protagonisti del settore si stanno rivolgendo: chi esalta le radici e chi ha voglia di rompere col passato. Una doppia forza, centripeta e centrifuga, che è emersa con forza nella fiera *Wine Paris*, la prima di settore dell'anno e la più importante a livello europeo. Un evento in cui a cui l'Italia ha partecipato massicciamente, rappresentando - dopo la Francia - il principale player con circa un quinto delle aziende totali: su 5000 espositori, circa un migliaio sono arrivati dal nostro Paese tra cantine singole, gruppi e consorzi.

Girando per i sette padiglioni della fiera - di cui uno intero dedicato all'Italia - sono palpabili la spinta e lo sforzo di molti produttori di superare lo stallo dei consumi guardando avanti e cercando di imporsi all'attenzione di addetti ai lavori e wine lover, con prodotti nuovi e unici. Alcuni destinati a durare, altri costruiti per attrarre l'attenzione. C'è chi lo fa puntando su un packaging innovativo e a prova di effetto wow: esempi arrivano dall'estero ma anche dall'Italia. Chi sfruttando le potenzialità del marketing, con joint venture con chef, vip e città dal brand forte come Parigi o Verona. Chi invece si sforza di dare una lettura nuova a territori conosciuti, ma non ancora del tutto valorizzati, assecondando con garbo la richiesta del pubblico. In quest'ultimo caso, emblematica la tendenza ad abbassare le gradazioni alcoliche - restando nei limiti dei disciplinari - anche di denominazioni storiche e iconiche come Prosecco Doc, Bolgheri e Chianti.

Del resto, come dice il ceo di Wine Paris, Rodolphe Lameyse, "il mondo sta vivendo una fase difficile (guerre, dazi, crisi della finanza, ndr), ci sono molte cose negative fuori, ma in fiera c'è una bella atmosfera, la gente è soddisfatta, si creano connessioni, business, la comunità del vino è qui, dimentica le negatività". O almeno ci prova.

E in una fiera che alterna business, masterclass, dibattiti sui trend e degustazioni in anteprima, i vini italiani fanno la loro eccellente figura per varietà e qualità. "Il livello dei vini italiani è altissimo", dice il wine expert svedese Arvid Rosengren, migliore sommelier del mondo Asi nel 2016. E come dargli torto.

Allora, ecco sei tendenze e novità a cui prestare attenzione per capire in che direzione sta andando il settore.

Abbassare le gradazioni

Una donna ha un malore, il suo cane Mia la salva abbaiano in strada e richiamando una volante della polizia

DI IVO ALBERTUCCI



Leggi anche

Wine Paris, l'Italia alla conquista dei mercati internazionali fra nuove sfide e qualche contro

Grandi Langhe, dal Monferrato al Canavese 10 vini da non perdere

Wine Paris, dal Prosecco alla Ribolla: Friuli protagonista della fiera con 8 vini simbolo

IL GUSTO



Wine Paris, low alcol e diamanti sulle bottiglie: sei tendenze e novità sul futuro del vino

DALLA NOSTRA INVIATA LARA LORETI

Taste 2025, la rivoluzione copernicana

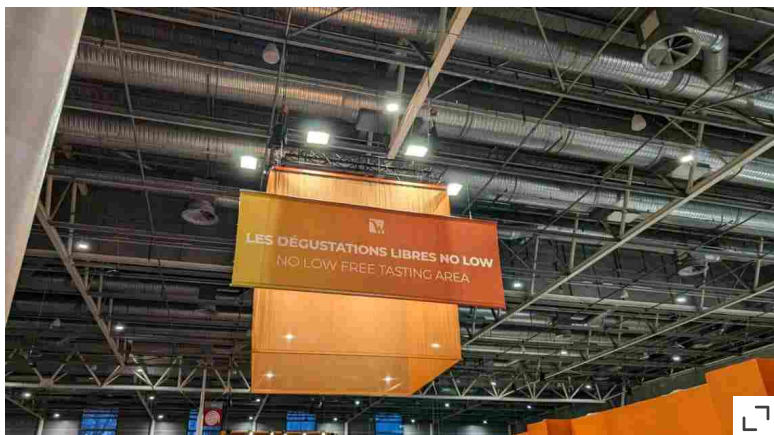
DI DORA IANNUZZI

Sanremo, ecco i migliori 7 posti dove fare la colazione

DI LORENZO CRESCI

Sanremo, Rose Villain inaugura il suo bar: un cioccolato contro lo stress del festival

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



Il mondo di zero e low alcol attira sempre di più l'attenzione di produttori, buyer e wine lover. Un po' per moda, un po' per necessità, un po' per il gusto che cambia e l'attenzione alla salute che cresce. Ma dealcolare non è l'unica soluzione. Molte cantine tradizionali stanno ragionando sull'abbassare la gradazione alcolica di uno o due gradi, senza dealcolare ma lavorando in vigna con maggiori altitudini e vendemmie anticipate, e in cantina con gli strumenti che il know how e la tecnologia mettono a disposizione. Quindi abbassare le gradazioni ma restando all'interno dei disciplinari. È il caso del Consorzio di Bolgheri, che sta valutando proprio questa opzione. È già passato alle vie di fatto il Consorzio del Prosecco Doc che a Parigi ha proposto un vino a 9 gradi (contro gli 11 a cui di solito il vino viene presentato).

Cocktail prêt-a-porter



A Wine Paris nella sezione spiriti e mixology, un'ampia parte è stata dedicata ai prodotti zero e low alcol. Tra questi, una carrellata di cocktail già pronti a bassa gradazione. Soprattutto a base di frutta, con 4-5 gradi di alcol. Spopola l'ananas, puro con in versione pina colada, ma anche la pesca e i frutti rossi. Senza dimenticare i più classici spritz e bellini. Il tutto in bottigliette da

33 cl con etichette snelle e colorate dal cocktail stesso. Il gusto? In molti casi decisamente da migliorare.

“Poco vino”, l’innovativo packaging australiano



L’idea e il vino sono australiani, la bottiglia olandese. E il nome? Quando serve la fantasia si attinge sempre dall’Italia. Si chiama “Poco Vino” - Wine by the glass il progetto presentato in anteprima a Parigi da un’azienda australiana: bottigliette di vetro da 187 ml di vino, con tappi a vite e capsule colorate. “Le abbiamo pensate per chi vuole bere una piccola quantità di vino, per coppie in cui una persona vuole bere magari un rosso e l’altra un bianco, per chi in casa ha poco spazio per le cantinette e per chi semplicemente vuole divertirsi”, spiega al Gusto il trade manager Tim Rosewell. Ma perché un nome italiano? “Small wine non era abbastanza sexy”. Touchè.

Il nuovo vino dei Master of Wine italiani



Si chiama Officina del vento. È un grillo in purezza profondo, profumato e freschissimo, e in pochi hanno avuto la fortuna di assaggiarlo in anteprima assoluta a Parigi. È il bianco creato nelle saline di Marsala dai Master of Wine italiani. **Gabriele Gorelli,**

Andrea Lonardi e Pietro Russo, presente a Parigi.

Marsala e l'oasi dello Stagnone nuova meta enoturistica: il progetto dei tre Master of Wine italiani

23 Novembre 2024



Il Gusto ha potuto assaggiare questo vino bianco molto contemporaneo, dalla spiccata acidità, profumato di agrumi, al palato diretto, sapido e dal finale molto persistente. Un esempio di una delle direzioni più promettenti che sta prendendo il vino italiano, quello dei valorizzare territori eccellenti, ma non ancora del tutto conosciuti e con un forte potenziale da sviluppare. Il progetto dei tre Master of Wine italiani va proprio in questa direzione. Un vino intrigante, che chiama a nuovo sorso, e che ha tra i suoi punti di forza quello di essere figlio di un [territorio meraviglioso al centro del Mediterraneo](#), dove mare, sole e tradizione si intrecciano in un messaggio unico.

I vini vulcanici



Dai vini ungheresi, presentati a Parigi in una masterclass dedicata dal Master of Wine Konstantin Baum, fino a quelli delle isole sparse nell'Oceano Atlantico, in primis il rarissimo Arcipelago proveniente dalle Azzorre, i vini vulcanici confermano il loro potenziale attrattivo. “Un fil rouge e uno stile che accomunano tutta l'Europa - osserva il MW ungherese Baum - anche se si tratta di terroir diversi, con vulcani in alcuni casi ancora attivi, come per l'Etna, in altri spenti come nel caso di quelli ungheresi. I vini vulcanici esercitano un forte appeal sui consumatori e mantengono delle caratteristiche base date dalle note minerali e affumicate”. E se anche i vini emergenti dell'Est Europa scelgono questa chiave per presentarsi al pubblico, allora appare più che

mai evidente che il binomio vino e calore della terra funziona molto bene.

La verticale di Prosecco



Sempre avanti nei trend e nel packaging accattivante, Sandro Bottega seduce la platea parigina con la sua verticale di Prosecco. Alla faccia di chi relega l'amata bolla veneta solo per un consumo cotto e mangiato. Le 4 annate non sono solo frutto di affinamenti diversi ma si mostrano anche in bottiglie differenti. Figli di 4 crui diversi, ma tutti 100% Glera, le 4 annate vanno dalla 2024 (i classici 3 mesi di affinamento) alla 2023 (4 mesi di affinamento) alla 2022 e 2021 (9 mesi). E a breve uscirà anche una dodici mesi di affinamento. Nella 2021 e 2022, il vino base riposa in acciaio per 2 anni con una parte che invece affina in barrique. Poi viene rifermentato stando i nove mesi sui lieviti per poi essere imbottigliato. Il tutto con metodo charmat. Sulla bottiglia, total black, sono stati applicati 3mila diamanti, messi a mano. Sulla bottiglia affinata 12 mesi ancora in preparazione, i diamanti saranno 5mila, con il colore tipico della maison: il gold.

Argomenti

[Vini e spiriti](#)[Cantine e vini](#)[Eventi](#)

© Riproduzione riservata