

## Vino e cambiamento climatico: come evolvono i gusti dei consumatori

2025-06-17 08:58:10 di Cristina Mercuri DipWSET

URL:<https://forbes.it/2025/06/17/vino-e-cambiamento-climatico-come-evolvono-i-gusti-dei-consumatori/>

Il vino è più di una bevanda: è cultura, identità, economia e, soprattutto, **espressione diretta del territorio in cui nasce**. Oggi, tuttavia, questa espressione è sotto crescente minaccia a causa del **cambiamento climatico**, un fenomeno che sta profondamente ridefinendo il panorama enologico globale, modificando radicalmente anche il gusto e le preferenze dei consumatori.

### Il vino e il cambiamento climatico

Le vigne, essendo estremamente sensibili alle variazioni climatiche, stanno già rispondendo a cambiamenti significativi nelle condizioni atmosferiche: temperature più elevate, siccità prolungate, eventi meteorologici estremi come gelate tardive e grandinate intense. Questi fenomeni alterano non solo il calendario di maturazione delle uve, anticipandolo spesso di diverse settimane, ma influenzano profondamente anche la composizione stessa delle uve, incidendo su acidità, zuccheri, polifenoli e aromi.

Alcune regioni viticole tradizionalmente vocate stanno già riscontrando problemi qualitativi significativi. Vini iconici come quelli prodotti a Bordeaux, in Borgogna e nel Barolo potrebbero vedere un **drastico calo della qualità entro il 2050**, secondo recenti proiezioni scientifiche. Quando parliamo di qualità, intendiamo un equilibrio ideale tra concentrazione polifenolica, struttura, aromi e capacità evolutiva del vino. Un equilibrio minacciato proprio dall'aumento delle temperature e dalla scarsità d'acqua.

Questo scenario ha un impatto diretto e tangibile sul gusto dei vini. I consumatori che apprezzano i vini freschi, sottili ed eleganti potrebbero trovarsi di fronte a vini più corposi, alcolici e con una frutta più matura o addirittura cotta. Lo **Chardonnay della Champagne**, ad esempio, noto per le sue delicate note di mela verde croccante e limone, rischia di assumere aromi più tropicali, come mango o ananas maturi. Allo stesso modo, i Riesling tedeschi, celebri per la loro vibrante acidità e leggerezza, potrebbero diventare più alcolici e dolciastri, compromettendo il prestigio e la riconoscibilità dei vini Prädikatswein.

### Il rischio economico

Oltre ai cambiamenti nel profilo aromatico e gustativo, c'è un concreto **rischio economico e commerciale**. I vini con livelli alcolici più elevati potrebbero allontanare una parte significativa dei consumatori contemporanei, sempre più orientati verso vini più leggeri, eleganti e facili da bere. Questo cambiamento di preferenze potrebbe limitare l'offerta di certi stili, come gli spumanti freschi e croccanti, provocando un incremento dei prezzi e riducendo l'accessibilità per una fetta più ampia di mercato.

Tale scenario potrebbe avere effetti a catena su tutta la filiera del vino: riduzione della domanda, accumulo di scorte invendute, e svalutazione di brand e regioni storicamente prestigiose. L'impatto potrebbe essere particolarmente rilevante per i **piccoli produttori artigianali** che, spesso, non hanno la capacità economica per adattarsi rapidamente ai nuovi gusti del mercato. Inoltre, l'aumento del prezzo di certi stili potrebbe

escludere consumatori più giovani e dinamici, cruciali per garantire un futuro sostenibile al settore.

Parallelamente, regioni emergenti o tradizionalmente meno vocate alla viticoltura, oggi beneficiano di condizioni climatiche più calde, creando nuove opportunità di crescita e innovazione. Zone come il sud dell'Inghilterra, alcune parti del Nord Europa e persino regioni montane, tradizionalmente escluse dal grande panorama enologico, stanno iniziando a produrre vini interessanti e competitivi, ridefinendo completamente il concetto stesso di "zona vocata".

## **Le soluzioni innovative**

Il mondo vitivinicolo, tuttavia, non sta guardando passivamente a questo cambiamento epocale. Molti produttori stanno già implementando **soluzioni innovative in vigna**, dalla gestione precisa dell'irrigazione tramite sensori intelligenti e tecnologie IoT, fino all'adozione di pratiche agronomiche sostenibili come l'agroforestry e l'inerbimento permanente. Si stanno diffondendo rapidamente anche varietà più resistenti al calore e alla siccità, frutto di selezioni clonali e incroci genetici mirati.

Inoltre, tecniche come la vendemmia notturna per preservare acidità e aromi o l'utilizzo di sistemi di ombreggiamento con reti protettive stanno diventando sempre più comuni. L'innovazione tecnologica, la ricerca scientifica e la sperimentazione continua rappresentano oggi strumenti indispensabili per proteggere il patrimonio viticolo e garantire la qualità dei vini del futuro.

## **I consumatori**

Quello che emerge è un quadro complesso, dove la capacità di adattamento dei produttori e la consapevolezza dei consumatori giocheranno un ruolo determinante nel definire il futuro dell'enologia globale. Se da un lato il cambiamento climatico rappresenta una sfida enorme, dall'altro potrebbe anche accelerare un'evoluzione verso modelli produttivi più sostenibili e resilienti, capaci di soddisfare nuovi gusti e aspettative.

Per il consumatore del domani, dunque, la consapevolezza sarà fondamentale: comprendere il valore e il gusto che si celano dietro a un calice di vino significherà anche capire e supportare le scelte virtuose che garantiscono la qualità e la sostenibilità futura di questa straordinaria bevanda.

**LEGGI ANCHE:** [Millennial, generazione Z e boomer: quanto conta la tradizione per i consumatori di vino moderni](https://forbes.it/2025/06/17/vino-e-cambiamento-climatico-come-evolvono-i-gusti-dei-consumatori/)