

Vino, aumentano solo gli acquisti a km zero

Se è l'export a trainare il settore, a livello nazionale è boom per gli acquisti di vini autoctoni con un aumento del 24 per cento di bottiglie stappate per il Pecorino ma anche del 14 per cento per il Pignoletto fino al 10 per cento di incremento fatto segnare da Falanghina e Negroamaro.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati SymphonyIri group relativi al 2012, divulgata in occasione della chiusura del Vinitaly dalla quale si evidenzia un forte localismo nella scelta dei vini. Nel tempo della globalizzazione gli italiani bevono locale con il vino "chilometri zero" che è il preferito nelle scelte di acquisto in quasi tutte le realtà regionali, dal Piemonte dove la Barbera e il Dolcetto sono i più gettonati alla Toscana dove in tavola si versa soprattutto Chianti e Morellino fino alla Sicilia con il Nero d'Avola e l'Alcamo in testa.

Il forte legame del vino con il territorio di produzione, le abitudini di consumo, ma forse anche una maggiore attenzione dei cittadini al sostegno dell'economia locale in un momento di crisi ha come risultato il fatto che le bottiglie più richieste sono quelle prodotte a livello regionale, da Sud al Centro fino al Nord del Paese. Percorrendo la Penisola dall'alto in basso spicca come i veneti diano la loro preferenza ai Cabernet e ai Merlot, manifestando una certa simpatia per il Lambrusco dell'Emilia-Romagna.

Vino quest'ultimo che domina incontrastato nelle preferenze degli emiliano-romagnoli che mettono al secondo e al terzo posto, rispettivamente il Sangiovese e il localissimo Pignoletto. Nelle Marche impera il Verdicchio mentre in terza posizione per quanto riguarda le preferenze c'è l'autoctona Passerina. Molto territoriali anche gli abruzzesi che acquistano preferibilmente Montepulciano, Trebbiano e Pecorino.

Solopaca e Aglianico sono i vini particolarmente graditi dai campani, mentre i pugliesi mettono in tavola, oltre al Primitivo e al Negroamaro, anche il Sangiovese toscano o emiliano. Infine, se saltiamo nella seconda isola italiana, i sardi dimostrano un grande attaccamento alle proprie vigne riempiendo i bicchieri degli autoctoni Cannonau, Vermentino e Monica di Sardegna.

La domanda sostenuta di vini di produzione locale ha spinto la nascita a livello regionale di numerose realtà per favorirne la conoscenza, la degustazione e l'acquisto. Sono molte le aziende vitivinicole che aprono regolarmente o in speciali occasioni le porte ai visitatori per far conoscere la propria attività con i metodi di produzioni dal vigneto alla cantina. Sono circa 1300 i produttori di vino certificati che fanno parte della rete di vendita diretta di Campagna Amica attraverso punti vendita e mercati degli agricoltori dove vengono offerti solo vini locali a chilometri zero.