

# Vino, l'evoluzione del consumatore e i progressi delle Doc bergamasche

written by Redazione  
27 Agosto 2015



Il consumo del vino rappresenta un fenomeno in costante mutamento e andando ad indagare nell'universo delle preferenze dei consumatori è possibile assistere a vere e proprie modifiche e cambi di direzione, a volte anche molto repentini.

Se in passato il consumatore di vino, una volta identificata la sua preferenza per una tipologia di vino, tendeva ad essere piuttosto fedele e ad essere costante nell'acquisto e nel consumo, ultimamente - grazie anche allo sviluppo e alla sempre maggior diffusione di mezzi di comunicazione di tipo immediato e di facile consultazione - è possibile notare un continuo mutare delle preferenze del pubblico. Cosa influenza il consumatore nella sua scelta? Sicuramente la curiosità di provare ogni volta un prodotto nuovo o una nuova tipologia di vino, capace di soddisfare specifiche aspettative e generare determinate emozioni, senza trascurare quanto il "fattore moda" conti quando si parla di consumi. Sono questi gli elementi che negli ultimi anni hanno generato un lento, ma costante, cambiamento delle tendenze legate al consumo enoico. Se fino a qualche anno fa la preferenza dei consumatori era indirizzata verso vini rossi di grande struttura, complessi e alcune volte assai "pesanti", oggi i dati di vendita disegnano un panorama di preferenze nettamente differente. La caratteristica principale che un vino deve avere per essere apprezzato dal pubblico è sempre più la freschezza, una piacevolezza di bevuta che accomuna tanto i vini bianchi quanto i rossi.

Per quanto riguarda il mondo dei bianchi, il consumatore sceglie in parte di bere vini spumantizzati, dal carattere fresco e beverino, senza disdegnare bianchi fermi prevalentemente di natura aromatica, con profumi intensi e persistenti, facilmente identificabili al naso e che perdurano durante l'assaggio. Salgono alla ribalta anche i rosati, meglio se dotati di buona aromaticità. Ma la grande rivincita è quella dei vini rossi, freschi e con leggeri sentori legnosi che prevaricano i rossi barricati, ormai quasi dimenticati: il consumatore sceglie la facilità di beva alla struttura complessa e impegnativa. Nel frattempo, in questo scenario in continua evoluzione, la piramide produttiva bergamasca è diventata sempre più flessibile proprio per poter soddisfare queste variabili richieste dei consumatori. Il Valcalepio Rosso doc, per esempio, negli ultimi anni è diventato decisamente più fresco, grazie anche alla riduzione del periodo di invecchiamento in legno, che viene mantenuto nella tipologia riserva. Numerose poi le possibilità

offerte dalla recente Doc Terre del Colleoni con particolare interesse sul Manzoni Bianco e sull'Incrocio Terzi, verosimilmente due vini che faranno parecchio parlare nel prossimo futuro. Infine, si conferma anche la decrescente attenzione sui pareri forniti dalle varie guide sul mercato: il consumatore ha finalmente deciso di applicare, in modo indipendente il proprio potere di scelta, adottando criteri generati dal proprio gusto rispetto al classico condizionamento formulato dagli esperti. Anche questo un segno dei tempi.