

L'opinione del sociologo Costantino Cipolla sulle differenze generazionali

ROSSI D'ANNATA E BIANCHI SECCHI PER BERE IN COPPIA MENTRE SUGLI ALTRI VINI UOMINI E DONNE HANNO GUSTI DIVERSI

Per la prima volta Vinality con il suo Osservatorio ha realizzato un'indagine che caratterizza le abitudini di consumo per fasce di età, oltre che per sesso. Il primo dato che emerge è il gusto comune per i vini rossi invecchiati e i bianchi secchi; poi davanti a un rosso da tavola o a un prosecco le strade si dividono.

Verona, 9 aprile 2013 – Un vino rosso importante, invecchiato e barricato, un ballon per degustarlo ed ecco creata l'atmosfera che mette d'accordo donne e uomini. Pur così diversi nei gusti, infatti, i due sessi convergono quando bisogna dire quale sia il vino che piace di più. Il dato emerge dall'indagine realizzata da Vinality su quasi 3.000 visitatori dell'edizione 2012 del più grande salone internazionale dedicato ai professionisti del vino. Per la prima volta il campione è stato suddiviso in sei fasce d'età, per avere uno spaccato più dettagliato della frequenza e delle tendenze di consumo in Italia.

“Le ricerche sul consumo di alcool sono state numerose negli ultimi anni – dice **Costantino Cipolla, ordinario di sociologia all'Università di Bologna** - ma questa, dedicata al vino e con un campione autoselezionato ed unico, si presenta con delle sue sicure originalità e molto utile per tutti gli operatori ed i ‘politici’ studiosi del settore”.

Secondo l'indagine, c'è concordia tra i sessi anche sulla seconda preferenza, che va ai bianchi secchi fermi, poi le strade divergono con le donne che scelgono le bollicine e gli uomini che scelgono un buon rosso da tavola.

Le regioni enologiche italiane preferite dal campione sono risultate il Veneto, seguito da Trentino, Piemonte e Toscana, mentre tra i Paesi esteri la Francia è la favorita tra gli uomini e le donne, mentre poi i gusti divergono: i primi confermano la loro predilezione per i vini rossi di carattere scegliendo Spagna e Cile; le donne si orientano verso vini più leggeri e dimostrano una curiosità maggiore rispetto agli uomini, mettendo al secondo posto Germania e Nuova Zelanda e al terzo Argentina, Australia, Austria, Spagna e Sudafrica.

Ma perché le donne preferiscono le bollicine? L'inclinazione da parte delle wine lover italiane è da legare a un altro dato emerso dall'indagine di Vinality e cioè che il consumo femminile è più mondano e legato alla convivialità rispetto a quello maschile, in particolare nelle fasce di età più basse, con l'aperitivo che risulta il più frequente momento di consumo per un terzo delle ragazze tra i 18 e i 25 anni di età, per più di un quarto tra i 26 e i 34 anni e ancora per un quinto delle rappresentanti della fascia 35-44 anni, con uno scarto costante di circa il 10% in più rispetto agli uomini.

Il momento di maggiore consumo è comunque per tutti la cena, con percentuali simili sul totale del campione (72% per gli uomini e circa 70% per le donne), ma con alcune differenze in base all'età. Gli uomini partono dal 59% di frequenza tra i 18 e i 25 anni per salire a quasi il 69% tra i 26 e i 34 anni e oltre il 76% fino ai 54 anni; poi c'è una discesa al 70 e al 60% passando dalla fascia 55-64 anni a oltre i 65 anni. Per le donne si parte dal 47% delle più giovani per passare progressivamente al 66, 75 e 77% fino ai 45-54 anni; poi si scende al 70 e al 62% per le fasce di età più avanzata.

Da notare, però che alla diminuzione di frequenza nelle fasce più alte corrisponde un aumento consistente di chi dichiara di bere vino più spesso a pranzo sia tra gli uomini che per le signore. Le over

55, inoltre, sono le uniche che per oltre la metà consumano vino tutti i giorni, rispetto alle donne più giovani che bevono prevalentemente tre volte alla settimana (a parte le ragazze fino a 25 anni che per quasi la metà hanno dichiarato di bere solo una volta alla settimana).

“Sul piano generazionale – spiega Cipolla -, i mutamenti in atto appaiono consistenti, soprattutto se consideriamo e compariamo le fasce di età sotto i trenta e sopra i sessanta anni. Intanto, gli adulti-anziani consumano più vino dei giovani e ciò in maniera anche piuttosto consistente. La fruizione del vino a cena è analoga nelle classi di età a confronto, ma molto più rada fra i ragazzi, mentre a pranzo questi scompaiono per apparire, in modo del tutto diverso dalle generazioni più avanti in età, nel consumo connesso agli ormai famosi “aperitivi” (un pre-cena? Una cena più leggera e meno costosa?)”.
“Il punto di radicale rottura fra le generazioni si realizza, però, analizzando il tempo sociale ed il luogo del consumo di vino, che – fa notare Cipolla - fra i giovani è concentrato nel fine settimana e fuori casa, mentre nei più vecchi in casa e durante le settimana. Gli orientamenti del gusto restano per l'estero nettamente francesi, mentre i giovani (soprattutto le ragazze) virano sui vini bianchi leggeri ed aromatici rispetto ai più anziani (in prevalenza maschi) che tendono a prediligere bianchi piuttosto strutturati ed anche invecchiati”.

“Le altre i variabili – conclude Cipolla - paiono discriminare, rispetto all'età, molto meno. La domanda, però, che ci possiamo porre è la seguente: invecchiando questa coorte di giovani tenderà a convergere verso gli stili di consumo e di gusto dei soggetti più avanti in età, oppure questa ‘rottura’ più che generazionale è di natura storica?”.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85 – 82.10

E-mail: pressooffice@veronafiere.it - www.vinitaly.com