



FEDERVINI

Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori
di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

I nuovi trend del consumo fuori casa l'evoluzione nella ristorazione di fascia alta

TradeLab - Bruna Boroni - 10 giugno 2026



Il mercato dei consumi fuori casa vale 102 miliardi, i ristoranti indipendenti sono centrali per valore e trend



Il ristorante è importante per il mondo del vino/bollicine e dopo pasto ...

2025

	TOT. CONSUMAZIONI (Mio)		Ristoranti
Vino	553	72%	401
Bollicine	223	39%	87
Grappe/Amari/ Liquori/Spiriti	246	53%	129

Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante Fascia bassa/pizzeria
53%	34%	13%
62%	28%	11%
48%	30%	22%

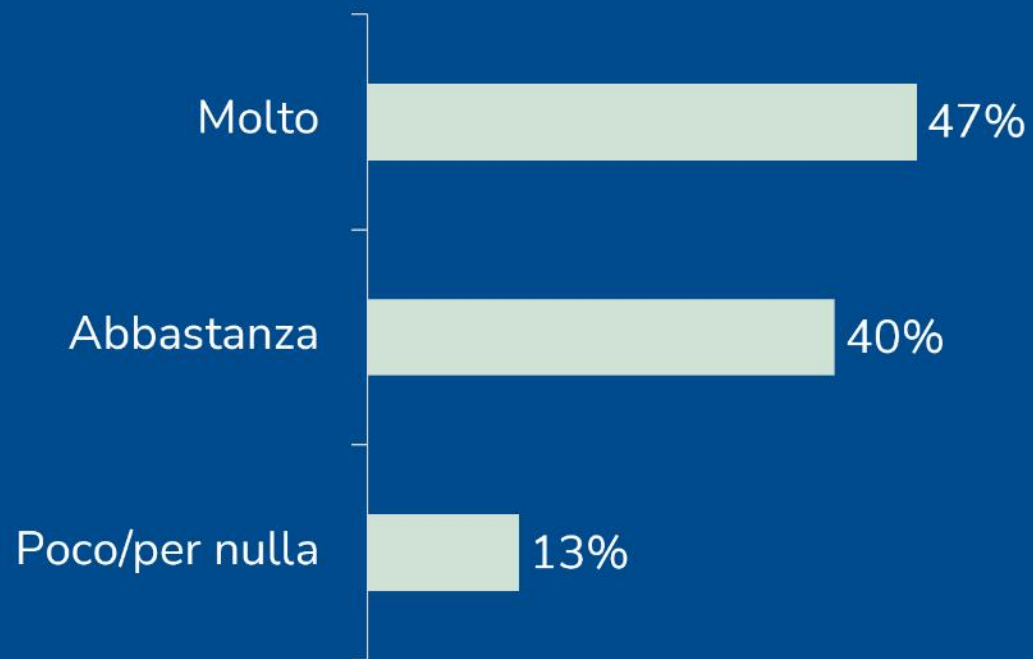


FEDERVINI

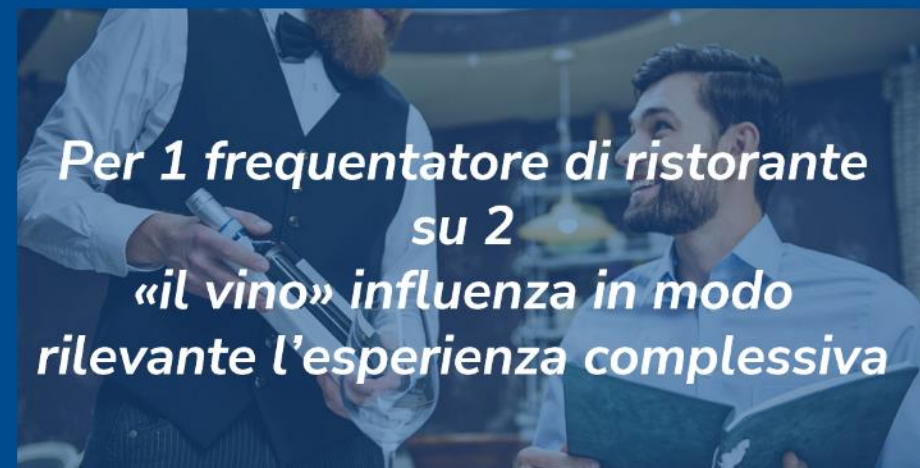
Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

... e il mondo del vino è importante per i ristoranti

Quanto impatta la soddisfazione rispetto al vino (prodotto & presentazione) rispetto all'esperienza complessiva



Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante fascia bassa
67%	46%	40%



Perimetro Italiani -18-74 anni

Vino/bollicine e dopo pasto: categorie centrali nei consumi beverage al ristorante in particolare di fascia alta

Frequentatori di ristoranti e pizzerie in Italia (92%)

	sempre/ spesso	Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante fascia bassa
VINO	65% Sempre: 24%	88% Sempre: 47%	69% Sempre: 21%	39% Sempre: 8%
BOLLICINE	38%	73%	37%	18%
GRAPPE/ AMARI/ LIQUORI	44%	67%	42%	31%

Base: Totale campione Italiani (18-74 anni)

Al ristorante si preferisce bere vino bianco a pasto ...

Le tipologie di vino/bollicine preferito al ristorante

VINI/ BOLLICINE	Totale citazioni	Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante fascia bassa
Vini bianchi	73%	77%	75%	67%
Vini rossi	64%	67%	65%	62%
Prosecchi	55%	56%	55%	54%
Spumante	36%	31%	35%	40%
Vini rosè	34%	32%	37%	29%
Champagne	7%	16%	7%	4%

Base: totale campione

Solitamente, quali tipologie di vino/bollicine preferisci bere al ristorante?

... e amari nel dopo pasto. Maggiore varietà nei ristoranti di fascia alta.

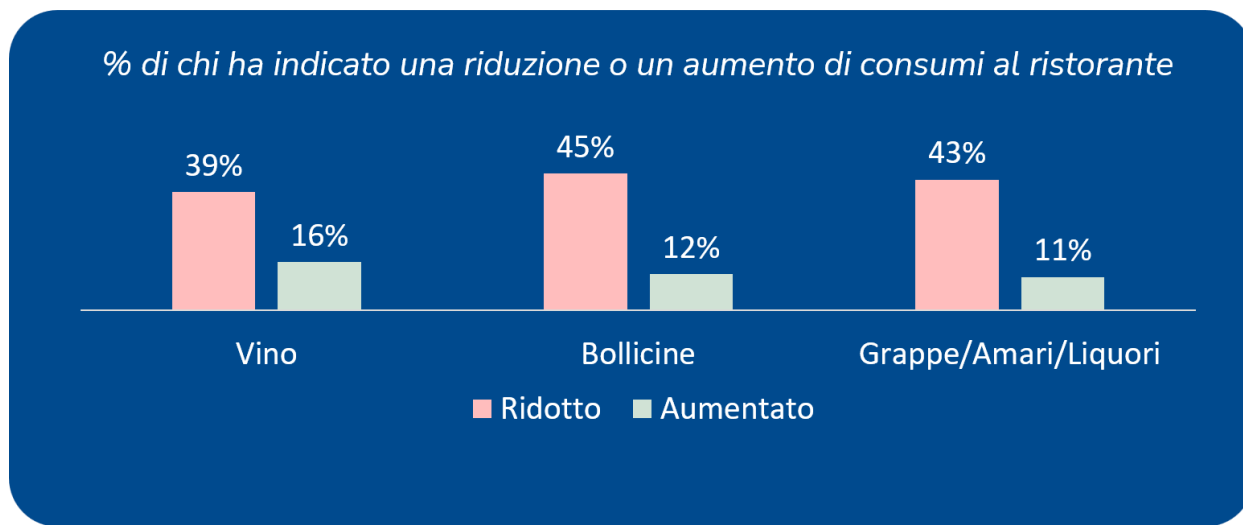
Le tipologie di dopo pasto preferito al ristorante

GRAPPE/ AMARI/ LIQUORI/SPIIRTI		Totale citazioni	Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante fascia bassa
Amari	75%	74%	75%	77%	
Liquore dolce, limoncello, crema	63%	49%	62%	70%	
Vini liquorosi	33%	43%	30%	31%	
Grappa	30%	37%	30%	28%	
China/Fernet/Rabarbaro	16%	19%	18%	11%	
Rum	15%	20%	16%	11%	
Whisky	12%	15%	13%	10%	
Brandy/Cognac	6%	10%	7%	3%	

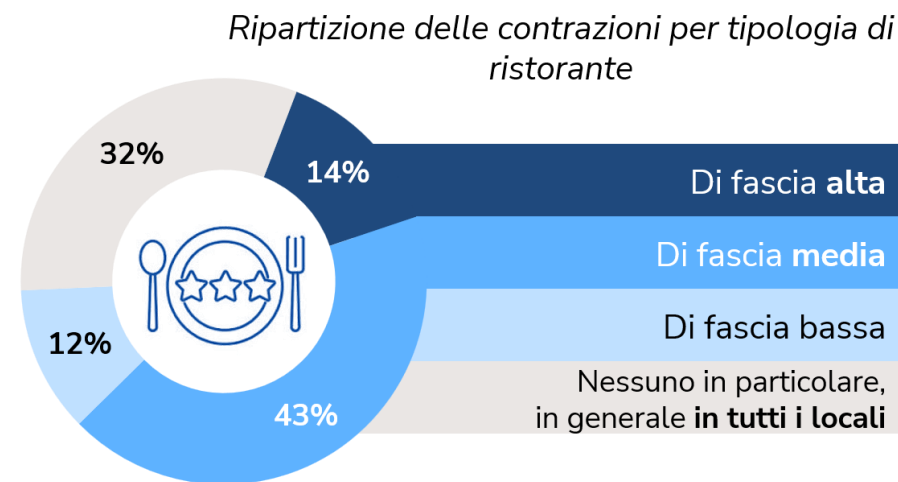
Base: totale campione

Solitamente, quali tipologie di dopo pasto preferisci bere al ristorante?

Riduzioni diffuse in tutte le categorie, concentrate nella ristorazione di fascia media. Resilienti i consumi nella ristorazione di fascia alta



Rispetto a qualche anno fa, in generale, com'è cambiato il tuo consumo al ristorante?

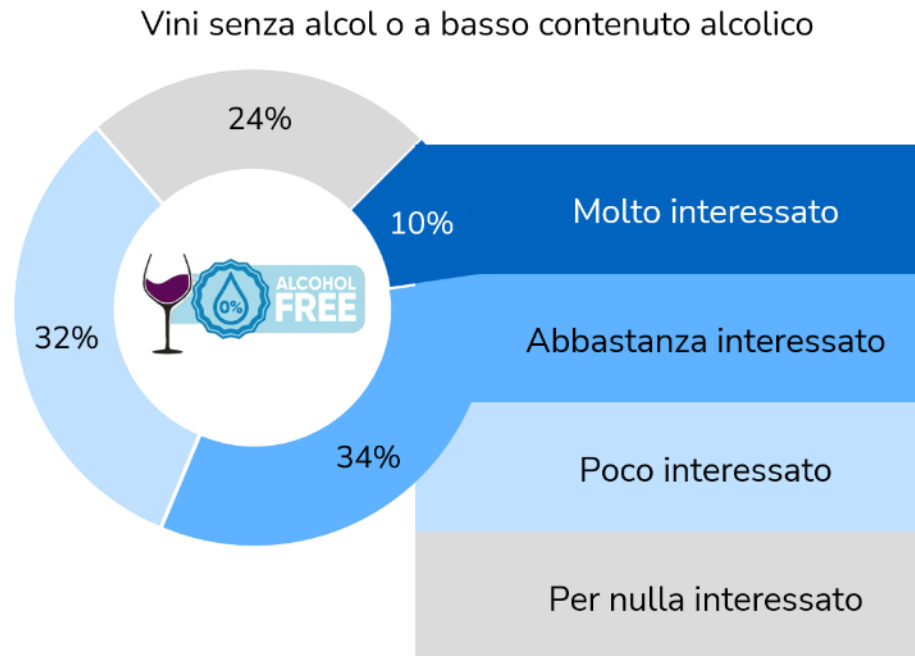


In quale tipologia di locale hai diminuito, in particolare, il consumo?

**Nella ristorazione di fascia alta i consumi di vino/bollicine e dopo pasto sono più resilienti, cresce il consumo di prosecco, stabile il consumo di vino rosso.
Interesse crescente per il vino nei ristoranti per la generazione dei Millennial**

4 consumatori su 10 vorrebbero trovare al ristorante vini no alcool o a basso contenuto alcolico, in particolare nei ristoranti di fascia più alta

Quanto sei interessato a trovare nel menù del ristorante...?

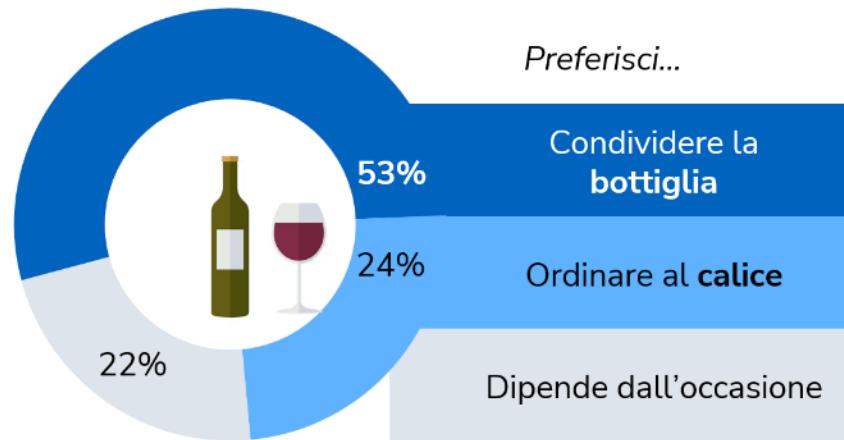


- Nei **ristoranti di fascia alta** la percentuale di avventori molto interessati a trovare vino no alcol o a basso contenuto alcolico raddoppia (19%)
- Maggiore interesse tra i **giovani** e i consumatori più **assidui**

Base: Totale campione

La modalità di ordinazione preferita è la bottiglia ma 1 su 4 sceglie il calice che permette flessibilità e varietà

Modalità di consumo preferite al ristorante



Base: Totale campione

Solitamente preferisci condividere una bottiglia di vino/bollicine con gli altri commensali oppure li ordini al calice?



- Nei **ristoranti di fascia alta** la percentuale di avventori che preferisce il calice sale al 31% e piace la possibilità di poter assaggiare vini differenti
- Il calice è preferito dai **giovani** perché permette un consumo più modulabile
- Il consumo al calice nella ristorazione **non sembra però destinato a crescere.**

Base: Consumatori che preferiscono la modalità



Grazie a tutti



FEDERVINI

Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori
di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini