

Il settore vinicolo negli Stati Uniti a Marzo 2026

Gli stati produttori di vino negli USA

Non è solo **Pinot Grigio**

Grande **calo dell'Export** di vini
statunitensi

Come **proteggere l'uva** dal fumo

Arrestati funzionari di **Southern Glazer**

Le nuove linee guida della **FDA**

**FDA vieta i coloranti artificiali: la
transizione verso alternative naturali**



Gli stati produttori di vino negli Stati Uniti

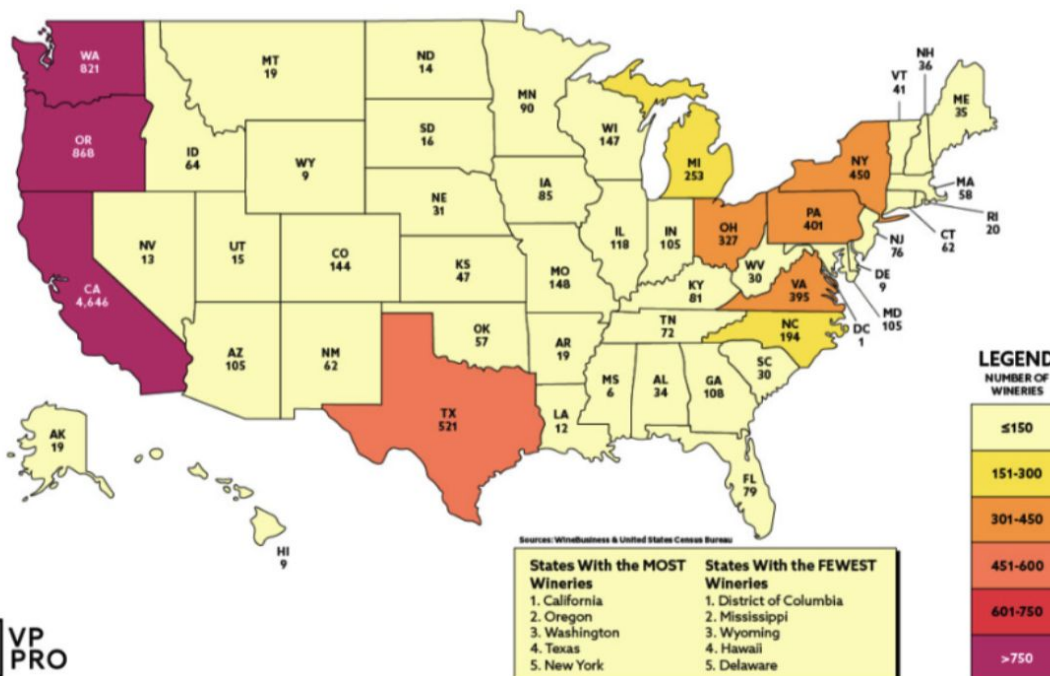
Secondo il WineBusiness Analytics Winery Database, il numero totale di aziende vinicole negli Stati Uniti è diminuito per il terzo anno consecutivo, con un calo del 3% rispetto al 2025. La tendenza al ribasso è particolarmente evidente nei conteggi stato per stato, dove lo stato più popoloso, la California, ha registrato un calo del 2%.

I primi cinque stati rimangono invariati rispetto al 2023, l'ultimo anno in cui il numero complessivo di aziende vinicole negli Stati Uniti è cresciuto, con Oregon, Washington,

Texas e New York che si uniscono alla California come gli stati con il maggior numero di aziende vinicole. Tra questi, l'Oregon è l'unico ad aver registrato una crescita positiva, con un aumento del 3% dal 2025 al 2026 (febbraio).

Oltre all'Oregon, altri sei stati hanno registrato un aumento nel numero di aziende vinicole: Tennessee, Virginia, Kansas, Vermont, West Virginia e Arkansas. Due da tenere d'occhio sono Virginia e Vermont: ognuno si è ritagliato una nicchia grazie all'adozione precoce e al successo nella coltivazione di uve ibride.

The States With the Most Wineries



Non è solo **Pinot Grigio**

In un recente articolo nella rivista Food and Wine, Tom Hyland ha intitolato il suo articolo con le parole: "Move Over Pinot Grigio". L'autore afferma che mentre il Trentino-Alto Adige e il Friuli sono abitualmente indicati come zone ideali, molti ritengono che i migliori vini bianchi italiani di oggi siano prodotti nella Campania meridionale, con le produzioni più pregiate a base di tre vitigni: Fiano, Greco e Falanghina.

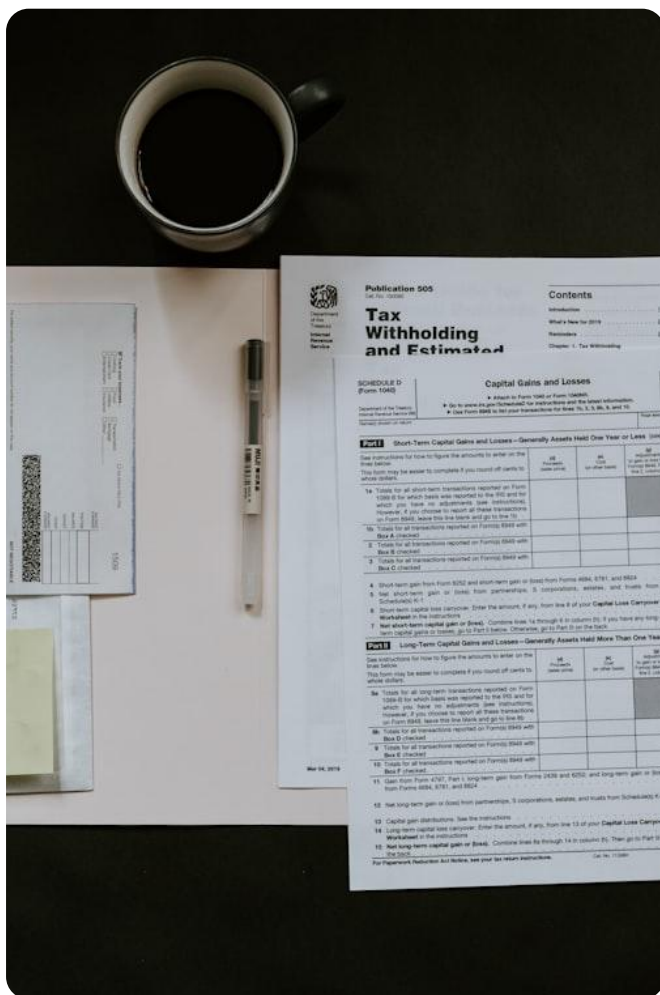


Grande **calo dell'Export** di vini statunitensi

Nel 2025 le esportazioni di vini statunitensi sono calate del 33,5% rispetto al 2024. La maggior parte del calo è stato causato dal declino del 76,8% delle vendite verso il Canada, che è il principale cliente degli USA. Il boicottaggio dei vini statunitensi da parte del Canada ha fatto sì che l'export totale sia calato da 1,3 miliardi di dollari a 850 milioni di dollari.

Come proteggere l'uva dal fumo

Negli ultimi anni, a causa della siccità si sono sviluppati incendi in California che hanno danneggiato l'uva da vino. Per proteggere i vigneti il Department of Viticulture and Enology sta testando degli spruzzatori di calcio.



Arrestati cinque funzionari di Southern Glazer

Il 10 Marzo una giuria federale di Oakland, in California, ha incriminato cinque funzionari della Southern Glazer's, il principale distributore di vini in America, accusandoli di corruzione per controllare quali vini venivano immessi nei negozi al dettaglio. Sono inoltre accusati di falsificazione di documenti.

Le nuove linee guida alimentari della **Food and Drug Administration**

Le Linee Guida Alimentari sono un quadro di riferimento alimentare, personalizzato in base a individui e famiglie, alle loro esigenze, preferenze e condizioni finanziarie. Ad esempio, per quanto riguarda le proteine, opzioni come pollo, maiale, fagioli e legumi; una più ampia varietà di latticini, a tutte le fasce di prezzo, inclusi latte intero e latticini interi; frutta e verdura fresca, congelata,

secca e in scatola, dalle barbabietole alle fragole, dalle carote alle mele; e cereali integrali.

Abbinato a una riduzione degli alimenti altamente trasformati, ricchi di carboidrati raffinati, zuccheri aggiunti, sodio in eccesso, grassi nocivi e additivi chimici, questo approccio può cambiare il percorso di salute degli Stati Uniti.

Le linee guida specifiche includono:

Dare priorità alle proteine:

Mentre le precedenti Linee Guida Alimentari avevano demonizzato le proteine a favore dei carboidrati, queste linee guida riflettono la scienza di riferimento dando priorità ad alimenti proteici di alta qualità e ricchi di nutrienti in ogni pasto. Ciò include una varietà di fonti animali, tra cui uova, pollame, frutti di mare e carne rossa, oltre ad alimenti proteici di origine vegetale come fagioli, piselli, lenticchie, legumi, noci, semi e soia.

Evitare cibi altamente trasformati:

Per la prima volta, le linee guida dietetiche evidenziano i pericoli di alcuni cibi altamente trasformati, un punto di buon senso e vitale per la salute pubblica. Le linee guida invitano a "evitare cibi confezionati, preparati, pronti al consumo altamente trasformati o altri cibi salati o dolci" e a "evitare bevande zuccherate, come bibite gassate, succhi di frutta ed energy drink".



Le nuove linee guida alimentari della **Food and Drug Administration**

Promuovere i cereali integrali ed evitare i carboidrati raffinati:

Queste linee guida prendono una posizione ferma per "dare priorità ai cereali integrali ricchi di fibre" e "ridurre significativamente il consumo di carboidrati raffinati altamente lavorati, come pane bianco, opzioni per le colazioni pronte o confezionate, tortillas di farina e cracker".

Includere diete povere di carboidrati per gestire le malattie croniche:

Le linee guida raccomandano, sulla base di dati scientifici e di buon senso, che le persone con determinate malattie croniche possono ottenere risultati migliori in termini di salute seguendo una dieta povera di carboidrati.

Evitare zuccheri aggiunti:

Mentre le precedenti linee guida dietetiche non adottavano una linea dura contro gli zuccheri aggiunti (soprattutto per i bambini), queste linee guida affermano che "nessuna quantità di zuccheri aggiunti o dolcificanti non nutritivi è raccomandata o considerata parte di una dieta sana o nutriente" e invitano i genitori ad evitare completamente gli zuccheri aggiunti per i bambini di età pari o inferiore a quattro anni.

Porre fine alla guerra ai grassi sani:

Le linee guida invitano a ottenere la maggior parte dei grassi da fonti alimentari integrali, come carne, pollame, uova, frutti di mare ricchi di omega 3, noci, semi, latticini interi, olive e avocado. Quando si cucina o si aggiungono grassi ai pasti, le linee guida raccomandano di utilizzare le opzioni naturali più ricche di nutrienti con acidi grassi essenziali, come l'olio d'oliva.



FDA vieta i coloranti artificiali: la transizione verso alternative naturali

Il 5 Febbraio 2026 la Food and Drug Administration (FDA) ha compiuto ulteriori passi per sostenere la transizione del sistema alimentare dall'uso di coloranti artificiali a base di petrolio ad alternative derivate da fonti naturali. Le aziende avranno ora la flessibilità di dichiarare che i loro prodotti non contengono "coloranti artificiali" quando questi non contengono coloranti a base di petrolio. In passato, le aziende potevano generalmente fare tali affermazioni solo quando i loro prodotti non contenevano coloranti aggiuntivi di alcun tipo, né di origine naturale né di altra natura.

La FDA ha approvato il rosso di barbabietola, una nuova opzione di colorante, e ha approvato l'uso esteso dell'estratto di spirulina, un colorante già esistente derivato da fonte naturale. Queste azioni sono state avviate da due petizioni e contribuiranno ulteriormente alla transizione dell'industria dai coloranti alimentari a base di petrolio.

Ciò porta a sei il numero totale di nuove opzioni di coloranti alimentari approvate sotto l'attuale amministrazione. Altri coloranti naturali approvati dalla FDA sono: Estratto di Galdieria blu, un colorante blu derivato dall'alga rossa unicellulare Galdieria sulphuraria. Estratto di fiore di pisello farfalla, un colorante blu che può essere utilizzato per ottenere diverse tonalità, tra cui blu brillanti, viola intensi e verdi naturali. Fosfato di calcio, un colorante bianco approvato per l'uso in

prodotti a base di pollo pronti al consumo, glasse bianche per dolci, zucchero per ciambelle e zucchero per caramelle ricoperte.

La proibizione all'uso del colorante Red 40 fa sì che i produttori di alimentari usino alternative naturali quali E120, un colorante rosso derivato dalle coccinelle. Questo crea un problema per consumatori che non desiderano prodotti con derivati animali.



Lo studio D. Grosser and Associates, Ltd, fondato nel 1984, fornisce consulenza alle aziende che operano negli Stati Uniti, conduce ricerche di importatori e studi di fattibilità, organizza seminari sul mercato U.S.A., prepara programmi pubblicitari e promozionali per aziende, consorzi e associazioni di categoria, e pubblica newsletter settoriali per i clienti.

In Italia, lo Studio Grosser è rappresentato da: Paola Ligabue Consulting – 42121 Reggio Emilia. Tel. +39 348 2218493 e-mail paola@paolaligabueconsulting.eu. Donato Grosser, tel. 001 212 661-0435, fax 001 212 661-0422, grosserconsulting@gmail.com