

## **Sintesi dei focus group sul concetto di prodotto realizzati in Italia**

Il vino preferito è più spesso fermo, ma quello frizzante è ritenuto più adatto a momenti specifici, come l'aperitivo.

Il consumo di Prosecco è decisamente diffuso, a maggior ragione nei mesi estivi.

I più importanti fattori che limitano il consumo di vino riguardano il codice della strada, la necessità di rimanere leggeri e lucidi per motivi di lavoro, il timore di assumere calorie in eccesso, contemporaneamente alla tendenza a seguire uno stile di vita salutare.

A proposito di prodotti simili al vino, è stato da alcuni citato il vino analcolico; qualcuno ha molti dubbi sul procedimento di produzione.

Altri hanno accennato ai vini dolci (quindi con meno gradi) e soprattutto al sidro, prodotto conosciuto di nome (magari visto all'estero), ma spesso ignoto come caratteristiche. Alcuni sanno che è un distillato di mele o una bevanda fermentata a base di mele. È un prodotto che incuriosisce, stimola l'assaggio, ma è difficile da reperire in Italia.

Entrando più nello specifico, bevande composte da vino e succo di mela sono risultate sconosciute; vengono immaginate dolci e frizzanti, ma su questi aspetti non c'è univocità di evocazioni. Si associano in genere all'idea di prodotti estivi e rinfrescanti, probabilmente fatti a partire da uva bianca.

Dovrebbero essere consumate fuori pasto, per esempio come aperitivo.

Il profilo salutistico percepito è rafforzato da una gradazione alcolica contenuta, ma è in parte indebolito da dubbi su un'eccessiva ricchezza di zuccheri.

In genere, emerge una discreta disponibilità alla prova, anche per curiosità.