

NUMERO 7/8

Anno 4 | Settembre 2023



# WINE couture

## QUALCOSA È CAMBIATO

DAI CONSUMI DI BOLLICINE AL NOSTRO NUOVO RACCONTO DELL'UNIVERSO SPIRITS



**G**li spumanti, con il loro fascino effervescente e la loro allure celebrativa, occupano un posto speciale nel cuore degli appassionati di vino di tutto il mondo. Dalle bellissime colline e pendii italiani ai rinomati vigneti dell'iconica Champagne e oltre, questi elisir si sono inseriti nel tessuto sociale di tante culture e al centro dei momenti di celebrazione. Ma se parliamo di come si muove e cambia il mercato degli sparkling, sia a livello estero sia nazionale, quali sono le novità? E chi cresce o decresce sullo scenario globale? Partendo dagli spumanti tricolore e osservando le dinamiche export, nel 2023 si è finora assistito a una netta inversione di marcia. Nel corso degli ultimi anni sembrava proprio che le bollicine italiane stessero vivendo un'impetuosa ascesa globale. Tuttavia, nel primo semestre 2023, gli spumanti hanno dovuto rallentare il loro incedere per adeguarsi alle oscillazioni del mercato, in particolare all'estero. La grande potenza Prosecco ha subito un brusco arresto e l'intero settore ha registrato la sua prima inversione di tendenza dopo 10 anni di crescita ininterrotta. Analizzando l'andamento delle esportazioni a partire dal 2013 e considerando i dati del primo quadrimestre di quest'anno, è evidente che nemmeno la pandemia è riuscita a frenare la crescita, con un picco raggiunto nel 2022, quando le bollicine italiane hanno toccato quasi i 144 milioni di litri. Tuttavia, il primo trimestre dell'anno in corso si apre con un calo, con le esportazioni che scendono al di sotto dei 140 milioni di litri. Nel periodo da gennaio ad aprile, si è registrata una tendenza negativa nei volumi delle bollicine, con cali significativi nel Regno Unito (-20%), uno dei principali mercati di sbocco per questa tipologia di prodotto. Seguono gli Stati Uniti, con un -6,8%, e la Germania, con -2,4%. In particolare, il Prosecco è il prodotto che subisce le maggiori perdite in termini di volumi, con una contrazione diffusa a livello globale. Nonostante questo severo cambio di rotta, a contrastare la negativa tendenza si evidenziano due eccezioni: la Francia, che registra un aumento del +12,7%, e la Russia, che segna un notevole +47,9%. Considerando l'intero quadrimestre, le vendite globali di Prosecco subiscono una flessione del -5,9%, riportando il volume complessivo a circa 100 milioni di litri. Questo rappresenta una diminuzione del 3% rispetto all'intero settore delle bollicine. Va menzionato, però, che l'Asti si distingue

positivamente, segnando un notevole +18,7%. Inoltre, si osserva una buona performance degli spumanti varietali, con un incremento del +11,5%. Dopo questo attento sguardo all'export è necessario fare i conti a casa propria, dove la situazione non accenna purtroppo a distaccarsi da quella fuori dai confini del Belpaese, soprattutto proiettando lo sguardo sul canale Gdo. Infatti, secondo le analisi condotte dall'Osservatorio Uiv - Ismea basata sui dati Nielsen IQ, la categoria bollicine è passata nella Distribuzione Moderna da una solida crescita del 4% nel primo trimestre a una flessione dello 0,8% alla fine del primo semestre 2023, con un sostegno dalla crescita degli Charmat a basso costo. Questa tendenza al ribasso coinvolge praticamente tutte le varietà di spumanti, ad eccezione dell'Asti Spumante, che ancora una volta registra un aumento del 5,9%, e degli Charmat a basso costo, che hanno segnato un incremento dell'8,6%, fissando un prezzo di 4,6 euro al litro. Per questa repentina caduta libera delle vendite di Prosecco c'è effettivamente molta preoccupazione: dopotutto, si tratta pur sempre del vino spumante più diffuso al mondo. Nel corso del primo semestre, infatti, ha subito una forte contrazione in termini di volumi, principalmente a causa dell'impennata dei prezzi imposta dalla Denominazione, in linea con l'aumento dei costi delle materie prime. Anche le altre Doc e Docg delle bollicine italiane non se la passano meglio al supermercato: si va dal relativamente moderato -4,3% del Franciacorta al significativo -21% del Trento Doc. Anche l'iconico Champagne presenta un calo del 14,3%, dimostrando una tendenza generale al ribasso del settore nel canale Gdo. Un calo che inquieta, dopo la ripresa post-pandemia che ha consentito alla bollicina francese più famosa di superare nel 2022 la storica soglia dei 6 miliardi di euro di fatturato. Dopo 12 mesi, gli scorsi, con il piede costantemente sull'acceleratore, nel primo semestre del 2023 le spedizioni di Champagne (Francia inclusa) sono state pari a 125,8 milioni di bottiglie, in decrescita del 4,7% rispetto allo stesso periodo del 2022. Le esportazioni, con 77,7 milioni di bottiglie, sono in diminuzione del 3,7%: una performance, quella tra gennaio e giugno, che va però interpretata anche alla luce di un 2022 straordinario, quando nello stesso periodo le vendite erano aumentate di quasi il 14%. Ora, però, occorre attendere il risultato finale, perché con le bollicine le somme dei conti si tirano sempre dopo Capodanno.

DI IRENE FORNI

## Qualcosa è cambiato

Lo stato dell'arte del mercato delle bollicine dopo un primo semestre 2023 incerto



Photo: Kelly-pexels

**L**e bollicine d'Italia sono un'autentica eccellenza nel mondo dell'enologia. Esse rappresentano una delle espressioni più celebrate e raffinate della produzione vinicola tricolore, che con il tempo si è sempre più consolidata, ampliando e creando ancora più qualità nei territori storici e dando vita a nuove leve della spumantizzazione all'italiana, in altri.

Il nostro Belpaese, infatti, vanta una grande varietà di territori in termini di produzione di bollicine di qualità. Tra i più celebri troviamo la Lombardia con la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese, che producono spumanti Metodo Classico di grande eleganza e complessità. Il Veneto, noto per il Prosecco, vino fresco e fruttato in cui spicca principalmente quello Superiore Docg delle colline di Conegliano Valdobbiadene. Seguono poi zone come il Trento Doc in Trentino, l'Alta Langa e l'Asti in Piemonte, fino all'iconico Lambrusco in Emilia-Romagna. Oltre a queste regioni principali, numerose altre aree in Italia contribuiscono con la loro varietà e caratteristiche uniche alla produzione di spumanti di grande pregio, spesso usando uve autoctone, non convenzionali alla spumantizzazione, ma che riescono a diventare grandi interpreti del territorio d'origine.

Dopo aver considerato e approfondito quella che è la situazione attuale nel mercato delle bollicine italiane, dove si registra una decrescita significativa di consumo e richiesta rispetto agli ultimi 10 anni, noi di **WineCouture** abbiamo pensato di condurre, a nostra volta, una piccola indagine. Per comprendere al meglio e tracciare lo stato dell'arte attuale dei vini spumanti prodotti nel nostro Paese, abbiamo intervistato i responsabili dei principali Consorzi vinicoli italiani dove le bollicine sono autentiche protagoniste, chiedendo loro di raccontarci uno spaccato di questo segmento produttivo e l'andamento del mercato degli sparkling in questa prima parte del 2023, soffermandosi anche su qualche aspetto relativo ai trend di consumo e quale sia la risposta delle singole Denominazioni alle novità del bere effervescente. Procedendo da Nord verso Sud sono davvero diverse e interessanti le dichiarazioni di presidenti e direttori dei Consorzi coinvolti, i quali, nonostante i dati di mercato raccontino una realtà dal segno meno generalmente diffusa, sembrano ottimisti e presentano dati che fanno tirare, in alcuni casi, un vero e proprio sospiro di sollievo. Secondo **Silvano Brescianini**, presidente del Consorzio Franciacorta Docg: "L'anno 2023 si è aperto con un trend di vendite positivo nel primo mese dell'anno, seguito però dai mesi tra febbraio e giugno che hanno segnato una flessione nei volumi rispetto ai



**Silvano Brescianini**

**Gilda Fugazza**



**Giacomo Pondini**



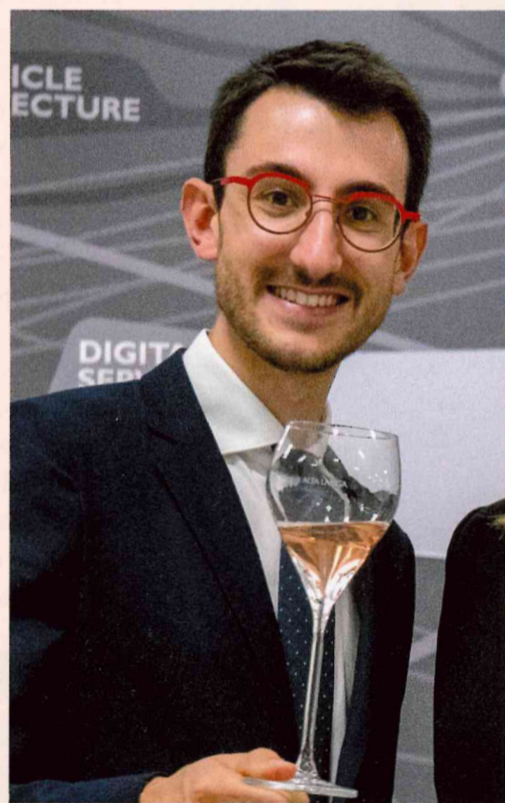
**Luca Giavi**

corrispondenti periodi del 2022. Nell'insieme, il primo semestre 2023 riporta una variazione in volumi stimati sul totale delle aziende pari al -7,4% rispetto al primo semestre dell'anno 2022. Tuttavia, confrontato al periodo pre-pandemico (2019) il primo semestre 2023 segna un +17,6% in volumi. Più nel dettaglio, il mercato interno rappresenta nel primo semestre l'84,4% del venduto in termini di volumi, in flessione dell'8,5% rispetto al primo semestre 2022. L'export costituisce il restante 15,6%, con un tasso di variazione pari al -0,7%. Anche nel periodo considerato, quindi, le performance della Franciacorta all'estero risultano migliori rispetto a quelle registrate in Italia. Tra i canali di vendita, si segnala il proseguire delle tendenze già viste negli ultimi periodi, con le migliori performance sull'Horeca, bilanciate da un più rilevante calo nelle vendite sul canale Gdo. La distribuzione delle vendite domestiche per Aree Nielsen evidenzia come le regioni del Nord-Ovest rappresentino poco

meno della metà del fatturato interno, mentre la restante quota si ripartisce tra Nord-Est, Centro e Sud con una prevalenza del primo su questi ultimi. La Lombardia si conferma la prima regione, seguita dall'Emilia-Romagna. Analizzando le esportazioni: a livello di singole nazioni, la Svizzera conferma il proprio primato,

rappresentando il 20% dell'export totale. Seguono il Giappone, che rappresenta in questo primo trimestre il 15,8% del totale export, gli Stati Uniti (13,1% del totale export, in crescita dell'11,9%), la Germania (11,6% dell'export) e il Belgio (5,1% dell'export)".

Altra situazione è invece quella presentata da un'altra importante denominazione lombarda, l'Oltrepò Pavese, dove la presidente **Gilda Fugazza** ci racconta un importante scatto della Docg: "Si assiste ad un crescente aumento di adesione alla Docg, un segnale in crescita che negli ultimi anni testimonia un reale interesse per la Docg dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico, con una crescita del 16% negli ultimi tre anni (imbottigliato



**Paolo Rossino**

2020: 449.733, imbottigliato 2022: 521.608). Va detto però che siamo ancora lontani da un successo potenziale che si potrebbe realizzare se alcune Maison – ormai specializzate in spumante di qualità – aderissero ad un progetto di crescita evidente e coerente con il rilancio di un territorio così importante per il vino italiano. È una sfida che la direzione del Consorzio sta portando avanti con caparbietà e potrebbe dare risultati sorprendenti, soprattutto in un momento in cui si assiste ad un positivo ricambio generazionale nella gestione delle cantine e all'ingresso di validi e affermati imprenditori del vino e dello spumante in particolare".

[Segue a pagina 10]

Cambiando regione e spostandosi in Piemonte, la crisi del settore bollicine non sembra incidere particolarmente sulla crescita e affermazione di realtà come la storica Asti Docg e l'Alta Langa. "Il Consorzio dell'Asti Docg", afferma il direttore **Giacomo Pondini**, "rappresenta oltre 1000 aziende divise tra 50 case spumantistiche, 778 aziende viticole, 153 aziende vitivinicole, 17 aziende vinificatrici e 15 cantine cooperative. Una realtà rilevante non solo all'interno della famiglia dei vini piemontesi ma anche livello nazionale, con oltre il 90% della produzione – più di 102 milioni di bottiglie nel 2022 – destinato all'export. Nei primi quattro mesi, il volume esportato ha segnato un +18%: un dato in controtendenza rispetto agli sparkling tricolori". Anche il direttore del Consorzio Alta Langa, **Paolo Rossino**, afferma e presenta una crescita rassicurante, riconoscendo l'importanza del settore Horeca per contrastare la decrescita nazionale del 2023: "I mercati nel 2023 hanno subito un rallentamento nei consumi e il vino non ha fatto eccezione: tuttavia, il canale distributivo orientato sull'Horeca e la fascia medio-alta in cui si colloca la denominazione Alta Langa, ci hanno consentito di affrontare bene il semestre con un incremento positivo a doppia cifra, a conferma che la Denominazione si sta affermando e si è creata un'affezione nel pubblico. Il mercato principale resta l'Italia dove ci sono ampi margini di crescita".



**Diego Tomasi**

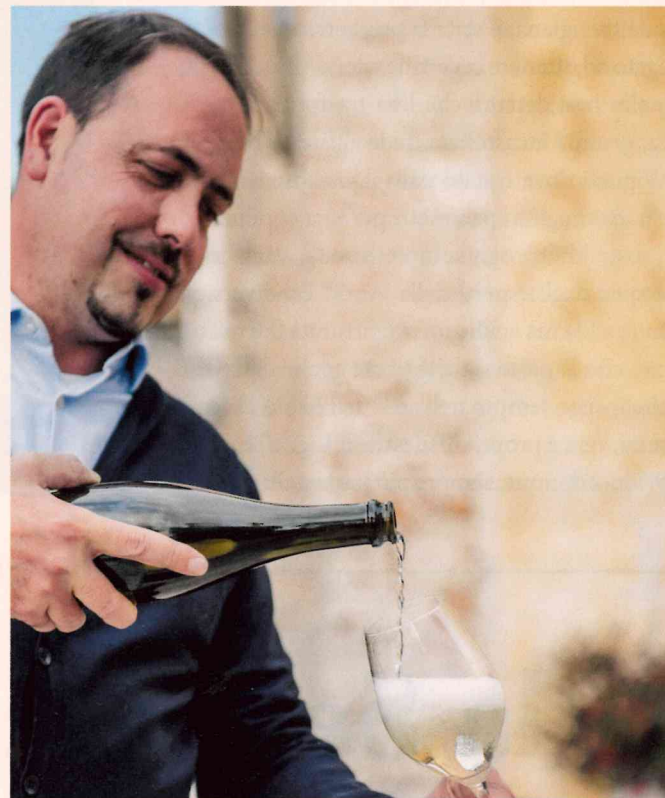
Procedendo verso la regione Veneto, convincono e incuriosiscono le dichiarazioni dei rappresentanti di Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Asolo Prosecco Docg, Garda Doc e Durello Doc. Dal Consorzio Prosecco Doc, il direttore generale **Luca Giavi** dichiara: "Nel primo semestre di quest'anno la Denominazione Prosecco ha fatto registrare una contrazione del 3,3%, i primi mesi dell'anno, inoltre, hanno fornito con segnali chiari dai più importanti mercati, una sostanziale tenuta del mercato interno e di quello americano, una contrazione molto pesante del mercato Uk ed una crescita a due cifre del mercato francese". Più articolato il discorso per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, con il direttore del Consorzio di Tutela, **Diego Tomasi**, a spiegare: "Considerato l'andamento del mercato del vino italiano, la congiuntura economica caratterizzata da inflazione, economia di crisi e scenario geopolitico fortemente instabile, ma tenuto conto anche della costante crescita della Denominazione – se consideriamo gli ultimi 10 anni, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ha segnato incrementi del 75% in valore e del 43% in volume – è plausibile e fisiologica la flessione della Denominazione registrata negli ultimi mesi. Desideriamo segnalare che in un contesto di decrescita generale emergono con un +50% nel mese di giugno le tipologie Rive e Cartizze, che accompagnano la crescita costante che ha caratterizzato la nostra Denominazione negli ultimi anni. Questo sta

a significare che il consumatore riconosce sempre di più le specificità della Denominazione. Inoltre, il calo registrato deve essere anche letto come un'importante selezione dei veri cultori del vino, che riconoscono, capiscono e apprezzano la qualità e il valore aggiunto della nostra Docg: nostro compito sarà, ora, quello di colmare quella percentuale in flessione con altrettanti nuovi estimatori. L'obiettivo del Consorzio continua, pertanto, a rimanere la qualità del prodotto verso la quale è rivolto l'impegno incessante di tutti i produttori del territorio". Segnali positivi giungono da **Ugo Zamperoni**, presidente del Consorzio Asolo Prosecco Docg: "La Denominazione è florida e in continua espansione: un segno inequivocabile della qualità dell'Asolo Prosecco Docg e della sua forte identità territoriale, caratteristica che lo rende unico e immediatamente riconoscibile. Nonostante l'inflazione e la congiuntura negativa dei mercati, abbiamo registrato nell'ultimo semestre una crescita pari al 7%. Abbiamo già richiesto alla Regione lo sblocco della riserva vendemmiale, misura espansiva adottata anche nel 2021 e nel 2022. È già stata richiesta la riserva anche per la vendemmia 2023". Confortanti e proiettate al futuro anche le parole del presidente del giovane Consorzio Garda Doc, **Paolo Fiorini**: "Da



**Paolo Fiorini**

anni le bollicine sono protagoniste nel mondo del vino. Sono versatili, fresche, piacevoli e piacciono molto ai giovani, che sempre più sono alla ricerca di vini morbidi, fruttati, dalla bassa gradazione e dalla spiccata personalità. Inoltre, il consumo di vino viene sempre più vissuto in modo esperienziale, associando un calice ad un luogo, un'emozione la nostra Denominazione si inserisce esattamente in questa tendenza. In un panorama italiano di leggera sofferenza del comparto vino, la Doc Garda è riuscita a mantenere costanti i suoi numeri e i suoi posizionamenti. Siamo davvero soddisfatti del lavoro fatto in questi anni, un percorso di crescita e affermazione della nostra giovane Doc". Segnali positivi sono confermati anche dalla presidente del Consorzio Tutela Vini Lessini Durello, **Diletta Tonello**: "I trend di mercato in questi primi sei mesi del 2023 si mantengono su buoni livelli di consumo per quanto concerne il mercato domestico, mentre registriamo un interesse crescente dall'estero, in particolare da Regno Unito e Germania, con qualche incursione anche negli Stati Uniti e Giappone". Continuando il nostro viaggio di scoperta del mondo delle bollicine



**Ugo Zamperoni**

Continuando il nostro viaggio di scoperta del mondo delle bollicine



**Diletta Tonello**

[Segue a pagina 12]

italiane, procedendo verso Sud arriviamo in Emilia-Romagna, dove il presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, **Claudio Biondi**, ci racconta che nonostante la decrescita, il mondo Horeca è sempre un importante veicolo per le Denominazioni: "La prima parte del 2023 ha segnato un lieve rallentamento delle vendite di Lambrusco nella Grande distribuzione: una situazione da leggere in un contesto di complessiva diminuzione delle vendite di vino in questo canale. Per quanto riguarda il canale Horeca, più complesso da censire, stiamo rilevando con soddisfazione una sempre maggiore apertura a vini Lambrusco da parte di locali e ristoranti, anche a livello internazionale. Segno che i nostri produttori stanno lavorando nel segno della qualità e che stanno proponendo vini in grado di intercettare le tendenze contemporanee". Scendendo poi in Abruzzo, in una delle regioni che sempre più sta investendo e nettamente cambiando la propria qualità e importanza vitivinicola, sentiamo le dichiarazioni di **Alessandro Nicodemi**, il quale si trova proprio in un momento di svolta per la Denominazione: "Lo Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco è un progetto presentato solo poche settimane fa ma le prime risposte sono già molto importanti e nel primo test fatto già in regione stiamo avendo un ottimo riscontro di mercato. Credo che la strada sia lunga ma sicuramente, se percorsa con lungimiranza e strategia, si potranno avere degli ottimi risultati e l'Abruzzo potrà certamente candidarsi anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi".

Il nostro cammino continua poi in Campania, interpellando **Cesare Avenia**, presidente Consorzio di Tutela Vini Caserta: "Il mercato delle bollicine negli ultimi anni si è ampliato notevolmente, essendo le occasioni di consumo sempre più orientate a momenti di quotidianità. I vini spumanti rappresentano oggi la produzione più importante di Asprinio, il target di riferimento è un consumatore evoluto, in grado di apprezzare la sostenuta acidità che di fatto ne rende gradevole e facile la beva specie a tavola. Considerato anche le quantità prodotte, parliamo di una piccola nicchia che ben si colloca sul mercato del vino specie nel canale Horeca, dove, grazie al racconto di chi

li propone, si può conoscere la storia della Denominazione, l'unicità del vitigno e così via. Questa esperienza on-premise influenza l'orientamento al consumo creando curiosità verso un vino o, meglio, un'area di produzione che si conosce meno, fidelizzando in un certo senso il consumatore. In base ai dati di imbottigliamento degli organismi di certificazione possiamo affermare che le performance degli spumanti da Asprinio di Aversa seguono la tendenza positiva del mercato domestico e dell'export". Concludiamo questo lungo giro d'Italia tra le pieghe del mondo delle

bollicine con la regione Sicilia e le voci dei presidenti dei Consorzi Etna Doc e Sicilia Doc. **Francesco Cambria**, numero uno etneo prospetta una crescita piccola ma costante che fa ben pensare di quello che sarà il futuro delle bollicine di questo suggestivo territorio. "I numeri dello Spumante Etna Doc sono ancora piccoli, ma la crescita è costante nell'ultimo quinquennio, grazie anche alla maggior attenzione del mercato. Il consumatore, sempre più esperto in fatto di bolle, ricerca sempre di più spumanti con uvaggio autoctono e Metodo Classico: a questa richiesta rispondiamo con vini di grande spessore aromatico e verticalità, caratteristiche che nascono dalle condizioni di pregio portate in dote dal terroir etneo. I numeri dell'imbottigliamento del primo semestre 2023 mettono in evidenza lo stato di costante crescita e un interesse sempre vivo nei confronti di tutte le tipologie di vini ammesse dal disciplinare. Numeri interessanti che certificano la maturità raggiunta dalla nostra Denominazione, che sa rispondere ad una richiesta sempre maggiore con vini di spessore e identità". **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio Sicilia Doc, conclude con una dichiarazione all'insegna della positività: "Gli spumanti made



Claudio Biondi

in Italy rappresentano senz'altro un segmento in grande crescita. Secondo l'Osservatorio Vinitaly - Unione italiana Vini presentato quest'anno a Verona, si è registrata una notevole crescita degli acquisti in bar e ristoranti, +5%, che ha compensato il leggero arretramento nel canale della Grande distribuzione. Seguiamo, dunque, questo trend con interesse, dato che sempre più realtà sia gourmet sia tradizionali amano proporre alla propria clientela vini rappresentativi del territorio. Riscontriamo senza dubbio una

tendenza oltremodo positiva, che registra un +43% nei primi sei mesi del 2023. Ben 344.595 bottiglie di bollicine Doc Sicilia, che rispetto alle 28.330 del 2013 attestano in 10 anni un incremento notevole. Il comparto, dunque, è in grande crescita". In conclusione, sembra proprio che nonostante i numeri degli spumanti italiani registrino un calo, talvolta poco rassicurante, in quella che stata la prima parte del 2023, dalla voce dei presidenti di questi importanti Consorzi, strategici per l'affermazione della bollicina made in Italy, sembra che il mercato delle bolle nostrane non sia poi così negativo. Sarà certamente importante attendere e tirare le somme alla fine di questo anno, i cui totali possono essere definiti solo dal sostegno e dalla volontà di ogni singolo protagonista.®



Alessandro Nicodemi



Francesco Cambria



Antonio Rallo