LA STAMPA

Quotidiano

Data 06-04-2014
Pagina VI/7
Foglio 1 / 5

Che boom gli spumanti L'Italia non è mai stata così frizzante

ROBERTO FIORI

Sarà dura, ma ci proviamo: non le chiameremo «bollicine» dall'inizio alla fine di questo articolo. Anche perché la sostanza della notizia non cambia: gli spumanti italiani, nelle varie forme, sono la categoria di vino che ha cavalcato più di tutti la cresta dell'onda, con una straordinaria crescita in valore e in volume. Se non fosse un paradosso, verrebbe voglia di festeggiare con una bottiglia di Champagne. Ma è proprio questo il punto: complice la diminuzione della capacità di spesa generale, nel mondo l'appeal degli spumanti italiani è cresciuto a due cifre e in molti, per il brindisi o per l'aperitivo a Londra come a Mosca o New York, hanno sostituito lo Champagne con i nostri Brut e, soprattutto, con il nostro Prosecco.

Dal 2009 l'export cresce: in Usa, Russia, Germania e GB

Inquadriamo il fenomeno con un po' di numeri. Secondo l'Osservatorio economico dei vini effervescenti, la produzione 2013 è stata di 434 milioni di bottiglie, con un valore all'origine di 735 milioni di euro. La crescita dei volumi è stata del 9,1%. E per il solo export è andata ancora meglio, con 2,1 milioni di ettolitri e 736 milioni di euro, rispettivamente in crescita del 13% e del 18% sul 2012(dati Istat elaborati da «I numeri del vino»). I consumi totali sono stimati intorno ai 420 milioni di bottiglie, 397 milioni delle quali realizzate con il metodo Martinotti (Charmat) e il resto con il metodo classico (Champenois). Le bottiglie stappate all'estero (in 78 Paesi) sono state 277,6 milioni: una crescita che non si è mai interrotta dal 2009 a questa parte, con Stati Uniti, Regno Unito, Germania e Russia a fare la parte dei leoni, mentre il mercato italiano si presenta ancora bloccato. In questo universo, a dominare è il mondo Prosecco. «Il Prosecco è il vino che unisce il nostro Paese sia per piacevolezza che per consumi e rappresenta al meglio lo stile di vita italiano nel mercato globale», spiega Domenico Zonin, vicepresidente della casa vinicola vicentina e presidente dell'Unione Italiana Vini. «Alcuni brand storici di Prosecco non sono solo distribuiti da anni con successo in Italia, ma sono anche leader all'estero in Paesi come gli Stati Uniti, l'Australia, la Russia, il Regno Unito e la Germania». Ed è proprio quest'ultima a rappresentare da anni uno dei mercati più interessanti, mentre non sono da sottovalutare le aree «emergenti» come l'ex Unione Sovietica e il Sudamerica. «Con circa 320 milioni di bottiglie vendute nel 2013 e un incremento dell'export a doppia cifra, il Prosecco conferma di essere un fenomeno di lifestyle in grado di attrarre nuovi consumatori in tutto il mondo - dice ancora Zonin -. E quello degli "sparkling wine" è uno dei trend che consolidano l'immagine del vino italiano di qualità a livello internazionale». Il mondo è ritornato ad avere sete anche di Asti e Moscato d'Asti Docg, che ha recuperato posizioni dopo un 2012 meno brillante. L'imbottigliamento dei due vini nel 2013 ha sfiorato i cento milioni di bottiglie (74,2 milioni di Asti e 25,2 milioni di Moscato), con un incremento del 9% su base annua. La Russia è diventato il primo mercato, scalzando la Germania. La ripresa, confermata anche nei primi mesi del 2014, ha ridotto le giacenze e indotto il Consorzio dell'Asti a richiedere alla Regione Piemonte lo sblocco di quei cinque quintali a ettaro di uva raccolta la scorsa vendemmia, portando la resa a 100 quintali. Anno positivo anche per il Franciacorta, che nel 2013 è cresciuto lievemente nel mercato interno ma ha fatto registrare un incremento a doppia cifra della voce export rispetto al 2012. Le bottiglie commercializzate superano di poco i 14 milioni, di cui circa 1,3 milioni destinate all'estero (+14,3%). «Il 2013 è stato un anno intenso che ci ha visti impegnati su vari fronti, soprattutto all'estero, per diffondere la cultura del Franciacorta - dice Maurizio Zanella, presidente del Consorzio Franciacorta -. Nel 2014 abbiamo ancora molta strada da fare per conquistare nuovi consensi in mercati come Usa, UK, Giappone e Svizzera». Ma il successo dello spumante è un fenomeno che coinvolge un po' tutta l'Italia, dove molte cantine si cimentano nella produzione di piccole quantità di Brut da vitigni autoctoni: dal Nebbiolo al Sangiovese, dal Montepulciano d'Abruzzo al Verdicchio, la Penisola non è mai stata tanto frizzante.

Risalgono anche Asti e Moscato d'Asti, dopo un 2012 non brillante

Codice abbonamento: 054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Donnafugata

LA STAMPA

Quotidiano

Data 06-04-2014
Pagina VI/7
Foglio 2 / 5

QUANDO IL GUSTO È ONLINE

Il viaggio tra le vigne comincia su Internet

STEFANO RIZZATO

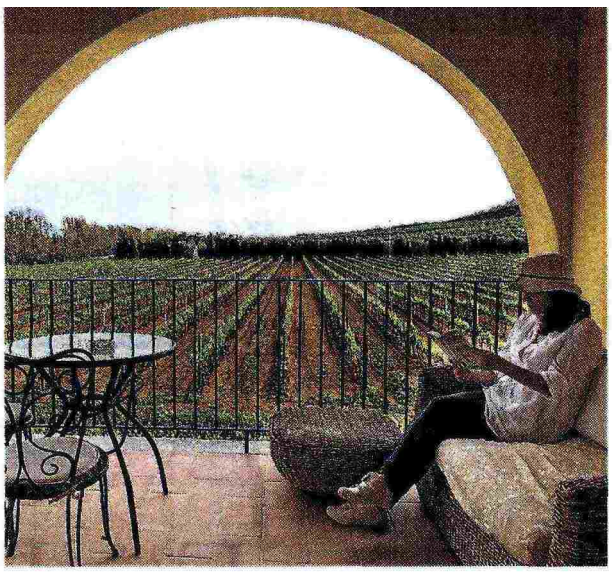
Una settimana in bici o in vespa, tra vigneti e cantine, sulle tracce del Moscato. Un tour di sapori toscani, tra Chianti, formaggi e cioccolato. O ancora, un matrimonio che si trasforma in ricercata degustazione. Non poteva che finire così: mentre – in Italia e all'estero – il vino e la sua cultura diventavano una passione e un'ossessione generali, a esplodere è l'enoturismo. Che ha moltiplicato strade e tipologie e inizia a mettersi in mostra su Internet, la vetrina dell'era digitale. Un salto di qualità per tutto il settore, con sempre più portali specializzati e la concorrenza a spostare verso l'alto anche l'asticella dell'originalità. È così che ai soliti itinerari legati ai vini «best seller» si sono aggiunte proposte diverse e spesso interattive. Degustazioni che si combinano a lezioni di cucina, gite tra i vigneti che diventano percorsi di trekking, tour enoartistici tra Modica e Siracusa che uniscono barrique e barocco. La novità non è tanto il matrimonio tra vino e turismo, quanto l'esordio digitale di questo mondo. «Ma i margini di miglioramento, oggi, sono enormi», dice Francesco Minetti di Wine Pass Piemonte. «La domanda per questo tipo di turismo è in crescita, l'offerta è sempre più articolata e di qualità. Ma a volte manca la capacità di raccontare il territorio e la sua ricchezza di sapori: un patrimonio

Diversi siti sono di stranieri innamorati del nostro Paese

così esteso che può disorientare». Non a caso, a mettersi alla guida delle comitive in arrivo dall'estero sono spesso altri stranieri. Ex turisti appassionati di vino, rimasti a vivere nel nostro Paese e ora accompagnatori, forti di anni di esperienza. Inglesi diventati umbri come Mark e Giselle Stafford, proprietari e guide di «Gusto Wine Tours». Oppure coppie più particolari, come Steven ed Elvira, californiano lui e tedesca lei: capaci di parlare sei lingue in due, sono i titolari de La Cornucopia e da anni portano i turisti in giro per le zone del Chianti. In Piemonte, la sfida è stata raccolta proprio da Wine Pass: rivista specializzata, portale, oggi anche tour operator. La sede è ad Alba, ma gli itinerari spaziano per tutta la regione. «Chi sceglie questo tipo di turismo – spiega Minetti – ama scoprire realtà nascoste, posti ai quali Tripadvisor o le guide non arrivano. L'esperienza esclusiva e autentica, la visita alla piccola cantina, il contatto diretto con il produttore sono gli aspetti più apprezzati». Per questo turista, Internet è uno strumento prima di tutto culturale. La scelta del viaggio giusto verrà poi. «È per questo – conclude Minetti – che abbiamo scelto di geolocalizzare le cantine e di raccontare il territorio dal basso. Attraverso le parole di chi è nato qui, ma spesso direttamente in inglese».

5 milioni

È il numero totale degli ano-turisti secondo Wine News



Territori L'offerta turistica online è buona, ma a volte manca la capacità di raccontare il territorio

Codice abbonamento: 054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Donnafugata

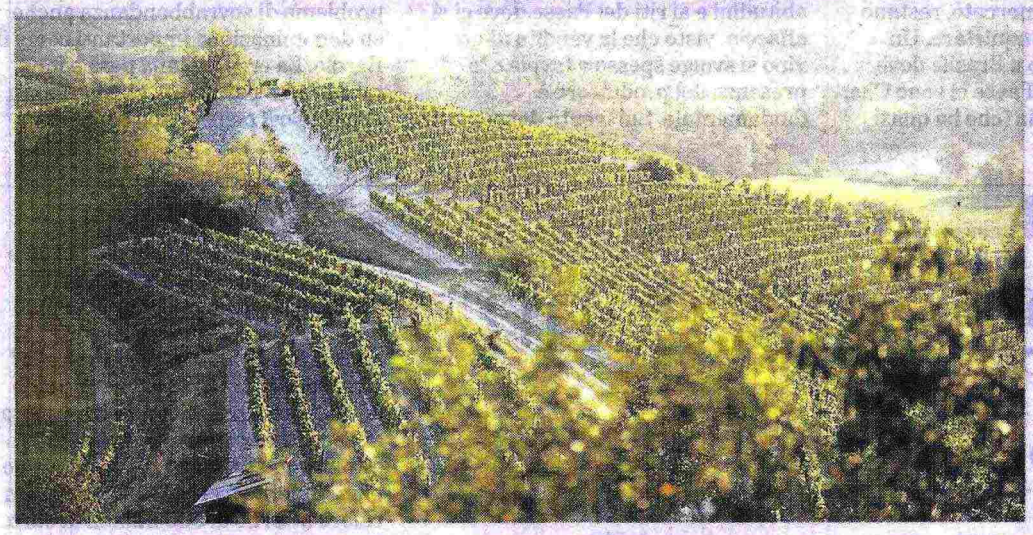
LA STAMPA

Quotidiano

Data 06-04-2014
Pagina VI/7
Foglio 3 / 5

L'ANNIVERSARIO

Di Gavi in Gavi, quarant'anni di Doc



1500 ettari
La produzione annuale di Gavi Docg ha superato i 12 milioni di bottiglie, prodotte sui 1.500 ettari previsti dal disciplinare in provincia di Alessandria

Nel 2014 il Gavi nel 2014 festeggia i quarant'anni della Doc, ottenuta nel lontano 1974, ma la sua storia è partita molto prima. Il vino bianco secco piemontese, al quale nel 1998 è stata assegnata anche la Docg, ha visto infatti i primi grandi impianti di vite cortese un secolo prima, dal 1876, grazie al marchese Luigi Cambiaso, proprietario delle tenute Centuriona e Toledana di Gavi. Proprio quest'anno il Gavi Docg ha tagliato il traguardo dei 12 milioni di bottiglie prodotte su circa 1500 ettari indicati nel disciplinare come quota massima e suddivisi tra i Comuni di Gavi, Carrosio, San Cristoforo, Parodi Ligure, Bosio, Serravalle Scrivia, Novi Ligure, Francavilla Bisio, Pasturana, Tassarolo e Capriata d'Orba. Il Consorzio Tutela del Gavi, guidato dal produttore Piero Broglia, ha di recente partecipato al ProWein di Dusseldorf, in Germania. Il mercato del Gavi Docg è infatti soprattutto rivolto all'estero e si sta espandendo anche nell'Europa del Nord e dell'Est, insieme ad altri vini italiani. In occasione dei quarant'anni della Doc, il Consorzio punta a promuovere il territorio degli undici Comuni del comprensorio, situati quasi tutti in Val Lemme, al confine con la Liguria: «Il programma della Esperienza del Gavi verrà presentato a breve. Si può fin d'ora anticipare che, dopo la presenza al Vinitaly, Gavi sarà protagonista di una serata di degustazione associata all'appuntamento astronomico nazionale di "Occhi su Saturno". Proporremo, in abbinamento alla contemplazione del pianeta con gli anelli, una degustazione del Grande Bianco nel Forte di Gavi». A settembre tornerà «Di Gavi in Gavi», evento dedicato al vino e ai prodotti locali organizzato nel centro storico gaviese: nel 2013 ebbe oltre 6 mila partecipanti.

GIAMPIERO CARBONE

PROSECCO E NON SOLO

434 milioni
Le bottiglie di «bollicine» prodotte nel 2013 (+9,1%)

278 milioni
Sono le bottiglie stappate all'estero (in 78 Paesi)

Sopra, la vendemmia nella zona del Prosecco; a destra, un'enoteca a Treviso

Codice abbonamento: 054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Donnafugata

LA STAMPA

Quotidiano

Data 06-04-2014
Pagina VI/7
Foglio 4 / 5

LE SCOPERTE

CONSIGLIATE DA PAOLO MASSOBRIO

Top biodinamico

Prodotto con le rare uve procanico in Maremma, questo bianco biodinamico dell'azienda la Maliosa quest'anno è stato il vino top dei top della rassegna di cultura e gusto Golosaria

Furore eroico

Marisa Cuomo fa una viticoltura eroica, che sa dare vini clamorosi, espressione superba della Campania. Assaggiate il suo Furore bianco Fiorduva, di emozionante intensità

Ottimo primitivo

Il Primitivo di Manduria è uno dei vini migliori d'Italia. E Gianfranco Fino col suo Primitivo di Manduria Es prodotto a Sava (Taranto) ne è il produttore più accreditato

Aglianico giovane

Tra i vini del Sud gli appassionati amano soprattutto l'Aglianico del Vulture. E quello di Elena Fucci che lunedì 7 aprile partecipa alla seconda sessione di «Young to Young» è uno dei migliori

Da sogno

Sempre più in alto i vini Masciarelli: da sogno il Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic, che ha il nome della titolare, moglie dell'indimenticato Gianni Masciarelli

Per eccellenza

Il passito per eccellenza è in Sicilia. Ben Ryé significa figlio del vento: prodotto con uve zibibbo o moscato d'Alessandria, è il fiore all'occhiello di Donnafugata

Di qualità

Il prosecco è la bollicina italiana più venduta al mondo insieme a quella dolce (l'Asti). Scala posizioni l'azienda Andreola di Farra di Soligo, cuore della produzione del prosecco di qualità

Radici in famiglia

Un Amarone che ha le radici in una famiglia storica, ma che ha seguito il suo corso. E piace incondizionatamente. Lo firma Marco Speri della cantina Secondo Marco

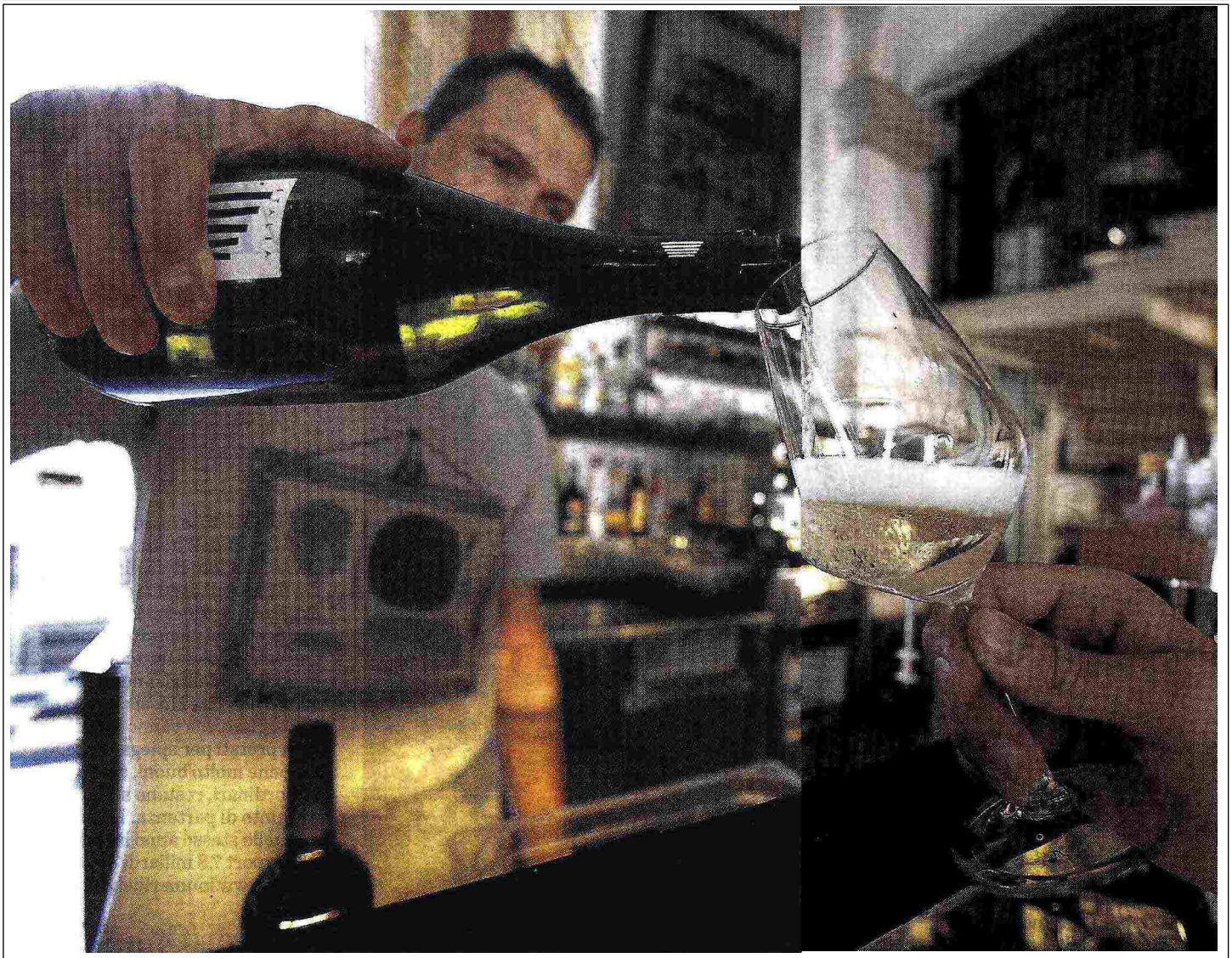
Codice abbonamento: 054038

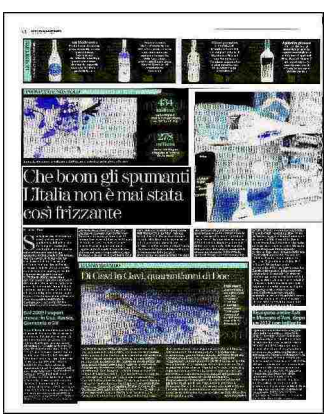
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA STAMPA

Quotidiano

Data 06-04-2014
Pagina VI/7
Foglio 5 / 5




Che boom gli spumanti L'Italia non è mai stata così frizzante

Il viaggio tra le vigne comincia su Internet

Dream Puglia drink wine

Codice abbonamento: 054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.