Spumanti italiani, cresce l'export. Meno bene i consumi interni

schermata-2015-01-23-a-112503-f0b674f9

Spumanti italiani (metodo tradizionale e metodo italiano): continua il successo globale anche nel 2014.

«Volendo leggere nella sfera di cristallo – spiega Giampietro Comolli, O.V.S.E.-C.E.V.E.S. Founder&Chairman - potremmo anticipare e sintetizzare i dati di fine anno se si mantengono le condizioni dei primi 9 mesi, altalenanti, ma crescenti in atto: 440 milioni di bottiglie prodotte e 431 milioni consumate, di cui 408 milioni di metodo italiano e 23 milioni di tradizionale, di cui 290 milioni all'estero e 141 in Italia. Crescita dei volumi destinati all'export di circa il 12%, proporzionalmente più basso l'incremento in valore intorno al 9%. Il mercato interno è ancora in calo per i volumi a giro d'affari al consumo stabile: a fronte di 120 milioni di bottiglie metodo italiano, circa 21 milioni di metodo tradizionale saranno stappate nell'anno 2014. Intorno a 2,4 mil/bott sarà l'export di bollicine tradizionali, in crescita del 4%. I dati reali e le previsioni di fine anno confermano la forza globale del sistema Prosecco Docg-Doc per il binomio prezzo-facilità consumo».

Le bollicine italiane sono quindi vincenti, ma all'interno del mercato nazionale la competizione è assai elevata e la confusione ancora alta, a malapena capiamo il rapporto tra champagne e spumante, e all'interno della definizione "spumante" ci barcameniamo tra metodo italiano (charmat o martinotti) e metodo classico (rifermentazione in bottiglia).

Hanno sicuramente un futuro le bollicine che esprimono forte territorialità, tanto da assumere il nome del territorio: Trento, Franciacorta, Alta Langa e Oltrepò. Infine cresce l'interesse per le bollicine autoctone e qui il mare magnum diventa veramente impenetrabile, perché grazie a nuovi disciplinari di produzione ad ogni vitigno può corrispondere uno spumante, prodotto con la tecnica più congeniale all'elaboratore, quindi abbiamo spumanti di Sangiovese, Montepulciano d'Abruzzo, Nebbiolo, Trebbiano, Verdicchio, Prosecco/Glera, Garganega, Aglianico, Lambrusco, ma anche Malvasia, Prié Blanc, Piedirosso, Erbaluce di Caluso, Cortese, Arneis, Durello, Pecorino, Spergola, Asprinio

d’Aversa, Vermentino, Roscetto, Ribolla Gialla, Pigato, Carricante, Falanghina, Greco, Negroamaro, Groppello Gentile, Bombino Bianco, Passerina, Ma

ntonico Bianco, Bianchetta Genovese e Nerello Mascalese, ecc.. Una vera e propria ricchezza della diversità. Il peso dell’export della spumantistica made in Italy, nel 2013, rappresenta un piccolo boom: la tipologia detiene il maggiore tasso di crescita nell’anno, con 2,1 milioni di hl.e 736 milioni di euro, rispettivamente in crescita del 13% e del 18% sul 2012.

Bolle e bollicine, sappiamo, sono il punto dolente di ogni ristoratore appassionato, che investe spesso tutti i suoi risparmi in cantine prestigiose e oggi sempre più rare.

Bollicine italiane

[caption id="attachment_36223" align="aligncenter" width="398"]
Maurilio Garola del ristorante La Ciau del Tornavento Maurilio Garola del ristorante La Ciau del Tornavento[/caption]

Il ristorante La Ciau del Tornavento, stellato, conserva nella sua cantina di tufo 60 mila bottiglie. Maurilio Garola, ambasciatore dello champagne nel 2013, predilige e promuove soprattutto bollicine italiane. «Ogni regione e territorio vitivinicolo italiano può vantare oggi – dice Maurilio – vini spumanti charmat e metodo classico, di grande levatura, che competono con le migliori bollicine del mondo. Sono vini moderni, con meno solforosa, che tendono al pas dosè (più secchi) e morbidi allo stesso tempo, ideale per pasteggiare con i piatti creativi della migliore ristorazione italiana. è nostra abitudine, in periodi particolari, come a Natale ad es., sbicchierare grandi metodi classici italiani a confronto con i più noti Champagne, creando così interesse e cultura delle bollicine».

[caption id="attachment_36226" align="aligncenter" width="350"]
matteo scibilia e nicoletta rossi contitolari dell’osteria della buona condotta Matteo Scibilia e Nicoletta Rossi contitolari dell’Osteria della Buona Condotta[/caption]

Cambiano gusti e modi di consumo e abbinamento, come sostiene Nicoletta Rossi, sommelier e titolare con Matteo Scibilia dell’Osteria della Buona Condotta di Ornago, che dice: «Negli ultimi tempi ho notato – spiega Nicoletta - un deciso aumento di bollicine a tutto pasto. Nel periodo estivo è abbastanza, normale, un po’ meno quando le temperature si abbassano. Invece ecco che brut rosé e millesimati vengono richiesti come abbinamento alle carni. Nella mia carta il Franciacorta la fa da padrone, anche se ho Ribolle spumantizzate e qualche chicca del Trentino, il Prosecco ovviamente non può mancare! Nel bene o nel male è diventato sinonimo di bollicine.

Un’altra ragione che favorisce le bollicine è la gradazione che non supera 12,5%; mentre troppi vini sia bianchi che rossi, raggiungono gradazioni difficilmente compatibile con le norme della strada! Non ultimo, le bollicine sono “allegre”, fanno subito festa».

Il prosecco

[caption id="attachment_36225" align="aligncenter" width="381"]

Il Qubò di Costabissara del Giovane Carlo Gasparin Il Qubò di Costabissara del Giovane Carlo Gasparin[/caption]

«L’unica bollicina che ad oggi qui dalle nostre parti (Vicentino) è ancora in voga – spiega Carlo Gasparin, giovane imprenditore, titolare del Qubò di Costabissara - è indubbiamente il Prosecco, tra cui spopola il gusto più dolce, cioè extradry, anche se c’è un interesse per il prosecco sur lie (quello che si scaraffa). Riguardo invece al Franciacorta credo che il consumatore non riesca più a capirlo, probabilmente lo ha sempre identificato come uno status del momento, una moda. Io stesso fatico a capire le strategie e i prezzi. Ora ne vedo di tutti i colori, Franciacorta a 7,5/8 euro che vanno vicino ai prezzi del Prosecco millesimato e sinceramente non so che pensare!!! Trovo vini molto pesanti pieni di liqueur oppure magri e poco persistenti quasi tutti poco equilibrati. Se penso che con 16/18 euro compero dei discreti Champagne Cuvée o Brut tradition, credo che sia venuto il momento di cercare nuovi metodo classici. Sicuramente tra i Trento doc, meno banalizzati,

oppure tra i vitigni autoctoni italiani».

Ristorante online

Morgan Pasqual, friulano, ristoratore di grande esperienza, appassionato di bollicine, in tutti i ristoranti e attività enogastronomiche che ha avuto, i millesimati hanno un posto strategico. Oggi gestisce uno dei primi ristoranti on-line 5sensi.it e un servizio di catering molto accurato eatinerante.it. «Senz’altro le bollicine non sono più relegate al ruolo di aperitivo, grazie soprattutto al fatto che tanti bravi ristoratori si sono lanciati in una crociata per proporre gli spumanti a tutto pasto. Vincente il fatto di essere vini con una minore gradazione, quindi ci si lascia volentieri ad un calice in più. A disposizione dei ristoratori oggi c’è un’ampia scelta di prodotti. Io sono ancora un fedelissimo dello Champagne, ma ritengo che spendere il territorio sia vincente, quindi Franciacorta, ma senz’altro molto più interessanti sono i Trento Doc con un rapporto qualità/prezzo/beva vincente. Altre bollicine del territorio che mi stanno dando grandi soddisfazione, sono il Durello, sia metodo classico, che charmat lungo».

Un locale di tendenza

[caption id="attachment_36224" align="aligncenter" width="451"]Il Vinodromo a Milano il Vinodromo a Milano[/caption]

Il Vinodromo bistrot a Milano, zona Bocconi, è senz'altro un locale di tendenza. Creato da Mauro Rainieri ed altri soci, basa tutta la propria offerta su una selezione food di altissima qualità equiparata a vini di altrettanta qualità. Ogni vino sia al calice che in bottiglia, viene servito con un piatto con qualche prelibatezza. «Tra le bollicine – dice Mauro – lo Champagne la fa da padrone, una selezione di piccoli produttori. Poi Trento e Franciacorta sono le bollicine hit e se parliamo di charmat, il Prosecco, ma non solo, abbiamo un Asprinio d'Aversa, testimone della ricerca dell'autoctono anche tra le bollicine»

Infine il ristorante wine bar Bollicine, sulla storica piazza Ponterosso di Trieste, è un locale poliedrico e maison di champagne, memorabile per le ostriche e le cruderie di pesce.

«Le nostre bollicine quotidiane sono il Franciacorta Satèn – spiega Giada Procentese, titolare – perché ci piace la sua morbidezza e perché alcune cantine ci permettono di vendere un calice a 5 €. Ciò ha spostato immediatamente il consumo dello Champagne che si consumava al calice. La clientela triestina è difficile, si sposta molto velocemente seguendo l'offerta più interessante». Questa strategia, insieme ad una carta dei vini interessanti, dove tra l'altro abbiamo solo una referenza di Prosecco, ci ha permesso di fidelizzarla".