Gran Bretagna, il Prosecco batte lo Champagne

happy-weekend-everyone-join-me-for-a-glass-of-sparkling-prosecco-1001180-39458cfd

Avanti tutta per le bollicine tricolori. Il Prosecco, il famoso bianco frizzante doc (a denominazione di origine controllata) ha appena tagliato un traguardo davvero prestigioso: in Gran Bretagna ha superato, in valore, il concorrente per eccellenza, lo Champagne. In realtà il mercato inglese è da tempo uno dei principali sbocchi per la produzione di Prosecco e da un paio di anni è il primo paese per l'export del vino frizzante. Ma la notizia di adesso, resa nota dal centro di ricerca americano Iri, è che il Prosecco ha superato anche in valore lo Champagne, vendendo (dati aggiornati a metà luglio) bottiglie per 338,6 milioni di sterline (+72% rispetto ad un anno fa) rispetto ai 250 milioni di sterline dello Champagne (+1,2% rispetto ad un anno fa).

happy_weekend_everyone_join_me_for_a_glass_of_sparkling_prosecco-1001180Ancora più forte la distanza in termini di volumi: oltre 37 milioni di litri (+78,8%) conto i 9,8 milioni di litri dello champagne, che ha segnato peraltro una contrazione dello 0,4% (un calo che non ha riguardato tuttavia le due marche più popolari di champagne in Gran Bretagna, Moet e Lanson). "Il prosecco è la bevanda alla moda che offre un'alternativa meno cara e di eccellente qualità rispetto allo champagne", ha detto Toby Magill, analista specializzato delle bevande alcoliche presso Iri.

Il Prosecco sta macinando successi negli ultimi tempi. Nel 2014 la produzione complessiva, pari a 306 milioni di bottiglie (+27% rispetto all'anno prima), ha visto un export complessivo pari a 200 milioni, tuttavia non sufficiente a soddisfare la domanda. Molte aree crescono a doppia cifra, in particolare nel mondo anglosassone, mentre in alcuni paesi emergenti il rialzo da un anno all'altro è a tre cifre. E, dalla riapertura delle scuole, in Cina ci sarà anche una novità: una scuola pubblica di Shangai ha varato un ciclo di lezioni sul Prosecco. Materia di studio, oltre che calice per brindare.

Fonte: Repubblica.it