

Cognac, un 2015 da record. Ma ora rischia la sovrapproduzione



Il **2015** è stato un **anno record per il cognac**: come riporta *Italia Oggi*, a livello mondiale sono stati **venduti 170 milioni di bottiglie** per un fatturato complessivo di **2,6 miliardi di euro**, valori che riportano ai livelli del 2006, prima della crisi dei consumi. In controtendenza con la ripresa globale, preoccupano tuttavia il **crollo del mercato russo**, quasi azzerato a seguito delle sanzioni inflitte dall'Unione europea a Mosca a seguito della crisi ucraina, e la **flessione di quello cinese**, dal momento che i neomiliardari di Pechino e Shanghai hanno adottato stili di vita più sobri per evitare i controlli anticorruzione da parte del governo.

Gran parte del fatturato deriva dall'export, dal momento che la Francia assorbe "solo" 4,2 milioni di bottiglie posizionandosi al sesto posto nella classifica mondiale del consumo, guidata dagli **Stati Uniti** con 65 milioni di bottiglie, pari al 43% del totale e all'84% del fatturato. Un mercato, quello del cognac, alimentato da **4.500 viticoltori dei due dipartimenti della regione**

della Charente, a sud di Bordeaux, a cui si aggiungono almeno altri 12mila addetti dell'indotto, dagli imbottiglieri ai distributori. Anche se gran parte del business è concentrato nelle mani di quattro gruppi: **Hennessy** (gruppo Lvmh), **Martell** (gruppo Pernod-Ricard), **Remy Martin** (gruppo Cointreau) e **Courvoisier** (del gruppo giapponese Suntory che controlla fra l'altro anche Orangina) totalizzano l'**85% delle vendite mondiali**.

Proprio i colossi del cognac, per cavalcare la ripresa del mercato, spingono ora per **allargare la superficie vitata** rispetto agli attuali 85mila ettari di "Ugni blanc". Anche se, prosegue il quotidiano economico, **Jean-Bernard de Larquier**, presidente del Bnic, il Bureau national interprofessionnel du cognac (il consorzio che raggruppa i produttori della regione) mette in guardia: "Devono stare attenti anche alle **crisi di sovrapproduzione**. E poi il cognac non è un prodotto industriale, è un dono della natura, un assemblaggio di sapori e di cultura che si crea dopo quattro anni d'invecchiamento".