

Bollicine L'Italia si aggiudica il derby con la Francia

Lo spumante batte lo champagne Primo per bottiglie prodotte

MILANO — Nell'infinito derby enologico che contrappone l'Italia alla Francia, i due maggiori produttori di vino del mondo, il nostro paese ha segnato un altro punto a suo favore. Questa volta sul terreno dei vini con le bollicine.

Secondo le statistiche di Assoenologi, l'associazione nazionale degli enologi ed enotecnici italiani, nell'anno che si sta per chiudere l'Italia ha prodotto 380 milioni di bottiglia di vino spumante, mentre la Francia avrebbe prodotto 370 milioni di bottiglie. Sul terzo gradino del podio sale la Spagna con 320 milioni di bottiglie (per la stragrande maggioranza Cava, lo spumante Doc che si produce in Catalogna), quarta invece la Germania con circa 310 milioni di bottiglie. Un dato importante se si considera che gli italiani non bevono molto spumante, secondo Assoenologi il consumo è di 3,5 bottiglie a testa l'anno contro le 4 degli spagnoli, le 5 dei francesi e le 6 dei tedeschi. Segno che le esportazioni stanno tirando come confermano i dati positivi che arrivano da Germania, Usa e soprattutto Russia.

In termini produttivi il sorpasso sembra quindi accertato anche se per cantare vittoria bisognerà attendere qualche settimana per avere i dati definitivi sulle bottiglie effettivamente vendute, che possono scostarsi molto da quelle prodotte. Inoltre le tipologie che compongono i totali nazionali sono ben diversi. In Francia il grosso delle bottiglie è rappresentato dallo Champagne che dopo due an-

I 10 da non perdere

Spumanti italiani con metodo classico



- 1 Franciacorta Docg Millesimato Cuvée Clementi Zanella Rose Ca' del Bosco (Bs)
- 2 Franciacorta Docg Riserva Moretti - Bellavista (Bs)
- 3 Trento Classico Altamasi Cavit (Tn)
- 4 Franciacorta Docg Collezione Esclusiva Cavalleri (Bs)
- 5 Alto Adige Cuvée Marianne - Arunda (Bz)
- 6 Franciacorta Docg Bagnadore Barone Pizzini (Bs)
- 7 Trento Classico Riserva Ferrari (Tn)
- 8 Asti Metodo Classico De Miranada Contratto (Cn)
- 9 Trento Classico Aquila Reale Cesarini Sforza (Tn)
- 10 Alta Langa Riserva 60 mesi Gancia (Cn)

D'ARCO

ni di flessione nelle vendite, dovrebbe poter tornare intorno a quota 300 milioni di pezzi. In Italia il grosso delle bottiglie con le bollicine è formato da spumanti prodotti in varie regioni con il metodo *charmat* (detto anche metodo Martinotti, un sistema di produzione più veloce dove la fermentazione avviene in vasca di acciaio anziché in bottiglia come è per lo spumante metodo classico e per lo Champagne) settore dove si deve registrare l'ottima performance del Prosecco Docg di Valdobbiadene e Conegliano che ha raggiunto quota 51 milioni di bottiglie (solo la versione Spumante) ai quali si deve aggiungere una cifra grosso modo doppia per il Prosecco Doc.

Sempre bene l'Asti spumante Doc, lo spumante dolce piemontese, con 80 milioni di bottiglie di pezzi. Tuttavia in Italia i poli della produzione di qualità cioè del metodo classico, hanno numeri molto più contenuti con il Franciacorta Docg in provincia di Brescia, che ha appena superato quota 10 milioni di bottiglie vendute, e il Trento Classico che si colloca a 8,5 milioni di pezzi. Però oltre ai quantitativi bisognerebbe osservare anche i prezzi. Quelli italiani dello spumante *charmat*, sono molto più competitivi, e questo ha giocato a favore in un momento in cui il mercato sta cercando di uscire dalla crisi, circostanza nella quale i consumatori di tutto il mondo si sono orientati su prodotti di prezzo più abbordabili.

Francesco Arrigoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA