

GAMBERO ROSSO

Giugno 2013



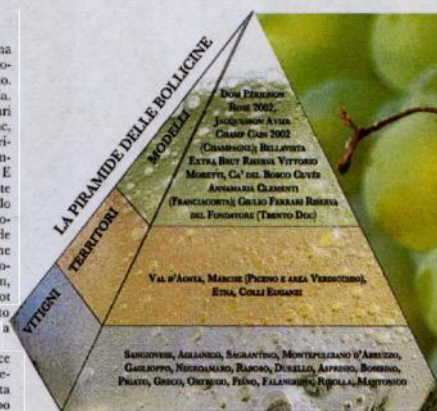
TENDENZE
di Antonio Paolini

BOLLI

TENDENZE

L'ultimo segnale? Esotico, ma arciconcreto; e di un'auto-revoluzione che taglia corto. In breve: spumante in India. Target 50.000 casse annue, 19 ettari d'avvio - Pinot Nero, Chenin Blanc, Chardonnay - piantati nel 2011, prima tappa 2014, obiettivo mercato interno (poi magari le cose crescono). E chi lo firma non è un pur rampante tycoon "local, un Ratan Tata (quello delle omonime automobili) del settore vino. No: l'idea delle bolle made in India è targata nientemeno che LVMH, leader che ha nella scatola "frizzantini" tipo Dom Pérignon, Krug, Ruinart, Moët, Veuve Clicquot (ma che peraltro aveva già sdoganato la delocalizzazione mirata iniziando a far spumanti in Australia).

Il penultimo segnale, invece? La voce del mercato. Lo Champagne che recupera svelto la flessione accusata all'apice della crisi mondiale (dopo anni di crescita) nelle vendite al dettaglio piazzando un +7% nell'on-trade, con +11% tra gli over 100 euro a bottiglia. E l'"all' sparkling wines" che in Italia resiste alla mortifera gelata dei consumi, perdendo nell'orrido 2012 l'inezia di uno 0,8%. Insomma: non chiamatela "bolla". Almeno non secondo il gergo dell'economia & finanza. Perché la parabola dei vini col *perlage* è più d'un trend. Non c'è da stupirsi dunque che mentre lo Champagne e la sua Associazione categoriale lanciano un "Projet 2030" teso da qui ad allora a far crescere in valore i 370 milioni di bottiglie prodotte (+28% in 40 anni, 1971-2011), primari suoi marchi preparano rapidi nuovi rilanci deluxe (vedi Charles Heidsieck, di cui, secondo rumors, si profilerebbe un nuovo Blanc de Millenaires, quarto di sempre, con



gli altri risalenti all'83, '85 e '95). E che mentre la nuova frontiera Nord della bolla europea fa prove di futuro in Inghilterra, la "piramide" italiana (quella che ci sta più a cuore), tutto sommato ancora elitaria e circoscritta fino a poco fa per numero d'uve e aree "importanti" ammesse al club, vada assumendo (e i lavori sono freneticamente in corso) dimensioni sempre più da Cheope. Guardiamola più da vicino, allora, questa piramide. Alla base, le "nuove uve", affacciatisi in gran numero al proscenio della spumantizzazione affollandosi in gruppo dietro le basic Chardonnay e Pinot Noir; i "nuovi territori", che a loro volta premono per un posto al sole nel settore fin lì riservato ad aree come Franciacorta, Trentino, Alto Adige, Prosecco, Oltre-

La Piramide delle BOLLICINE: i suoi vertici che hanno allargato la base per le spumantizzazioni, i vertici che si affacciano in questo mondo e, al vertice, i benamati, i modelli di riferimento