

In merito al recente dibattito sui numeri delle bollicine giustamente sollevato dal Presidente del Consorzio Franciacorta, sono perfettamente d'accordo.

Occorre che siano soggetti deputati e con esperienza a tenere e raccogliere i dati. Purtroppo notiamo da fonti diverse e disparate la diffusione di dati e numeri non omogenei e spesso riferiti alla produzione, non alla commercializzazione o al consumo. La produzione è un dato certo solo per i vini Docg e Doc e risulta dalle certificazioni di idoneità o di imbottigliamento con l'acquisto delle fascette Docg. La produzione degli spumanti Doc, senza un bollino numerico, è data dalle ricevute di controllo, sempre dei campioni di idoneità. Per gli spumanti generici non esiste un dato di origine e produzione certo, forse il dato più certo per questa categoria di vini è dato proprio dal riscontro al consumo.

Ovse.org infatti verifica e analizza i dati di consumo attraverso il monitoraggio di sistemi a campione e grazie a dati storici, usando da 20 anni gli stessi parametri, fonti, panel e uffici tecnici. Il dato è stimato, nell'ambito delle formule statistiche e dei modelli "stata", ma sempre secondo gli stessi criteri e incrociando anche i dati produttivi e di spedizione attraverso i Doc. ufficiali. Sono utilizzate le stesse formule di adattabilità sia riferite ai rapporti Produzione/Consumo sia tenendo conto delle devianze e varianze che determinano le festività, il fine anno, i tempi di consegna e di trasporto, ecc...

Sono 2,7 miliardi all'anno (+19% negli ultimi 3 anni), le bottiglie consumate di vini "spumeggianti" nel mondo, ovvero in base alle definizioni e codici merceologici degli uffici doganali e uffici di trasporto. Sono 5 i grandi produttori (in ordine): Germania, Francia, Italia, Spagna e Russia (new entry). Per i consumi interni, per paese, al primo posto sempre la Germania, seguono Francia, Russia, Italia, Spagna.

In FRANCIA nel 2010, le spedizioni o volumi di vendita di bottiglie di vini con le bollicine sono state circa 440 milioni in totale, di cui 320 milioni circa di Champagne e 120 milioni di altri metodo classico come Cremant, Blanchette de Limouges, ecc... In Francia la produzione è per il 97% dedicata al metodo classico e metodo champenoise. Lo Champagne e anche le altre denominazioni (Aoc) hanno fatto registrare una buona ripresa verso l'estero, una ripresa sul mercato interno per lo Champagne - pur sempre a meno 6 milioni di bottiglie in tre anni, ampiamente compensate (+8 milioni) dalle bottiglie spedite all'estero, - con anche un +3 milioni per le altre denominazioni. Crescono i volumi delle grandi Maison, calano i Vigneron delle piccole cantine. Il mercato interno ha consumato circa 184 milioni di bottiglie di Champagne e 40 milioni di altri. Nei 180 paesi esteri sono state inviate 135 milioni di bottiglie di Champagne (+20% circa sul 2009) e altre 80 milioni di bottiglie di altre Aoc. In Italia sono state esportate circa 7,2 milioni di bottiglie, di cui 3,8 circa consumate a fine anno e circa 1,4 milioni ri-spediti da società di distribuzione con sede in Italia. Un meccanismo che appare evidente nelle tabelle rilasciate dagli uffici doganali e che per primo Ovse ha indicato nel 2005 (erano 2,7 milioni di bottiglie). Il fatturato del solo Champagne è stato di circa 4,1 mld di euro. Mentre il totale Paese è di 5,2 mld di euro.

In SPAGNA nel 2010 è stato registrato un forte calo del consumo interno, con un - 12%. Le spedizioni riguardano solo la tipologia Doq Cava, altri spumanti sono inesistenti. Il metodo produttivo è solo quello classico tradizionale (esistono vini effervescenti generici). Il Cava è prodotto in diverse regioni, ma il Penedes rappresenta il 90%. In totale sono 6.700 viticoltori per 30.700 ettari in produzione con 160 cantine di vinificazione del vino base e 256 marchi che imbottigliano. Sono state tirate 270 milioni di bottiglie. Sono state, invece, vendute nell'anno 245 milioni di bottiglie (dato record con un +11,55% rispetto al 2009), di cui 95,6 milioni di consumo interno (+8,37%) e 149,2 milioni esportate in 130 Paesi (+13,68%). In Italia sono arrivate circa 290 mila bottiglie (calo del 35% sul 2009 e del 75% negli ultimi 4 anni). In Francia sono esportate circa 4 milioni di bottiglie. Il consumo pro-capite in Spagna è di circa 2 bottiglie/anno, mentre è di solo il 42% il consumo di Cava nei 25 giorni di fine anno. Una destagionalizzazione più accentuata che in Italia per una politica diversa. Il fatturato del Cava è di circa 1,6 mld di euro.

In ITALIA esistono circa 220 denominazioni di origine (in calo negli ultimi 10 anni) che possono produrre almeno una etichetta di vini spumeggianti, sia metodo classico che metodo italiano. Rispetto a Germania,

Francia e Spagna si è adottato il sistema della diversificazione e ampliamento delle possibilità produttive. Solo 3 DO sono esclusive di metodo (Franciacorta Docg, Trento Doc e Altalanga Doc), tutte metodo classico. Anche Asti e Prosecco sono sicuramente in esclusiva di metodo, un metodo diverso, quello delle rifermentazioni in grandi contenitori. Nel 2010 sono state prodotte 380 milioni di bottiglie di cui 25 milioni di metodo classico e 355 di metodo italiano. Ne sono state consumate in Italia 127 milioni di metodo italiano e 22,7 milioni di metodo classico (28,8 milioni totali le bottiglie di metodo classico, compreso Champagne e Cava, consumate nel 2010 in Italia). All'estero sono andate 1,2 milioni di metodo classico(in calo del 12% rispetto al 2009) e 225 di metodo italiano (in crescita del 13% sul 2009). L'Italia è il primo paese esportatore al mondo, mentre la Germania è il primo paese consumatore con circa 580 milioni di bottiglie all'anno e circa una media di 6 bottiglie procapite. Il fatturato delle bollicine italiane è di € 2,8 mld.

Parliamo di Prosecco docg-doc (Italia) e di Champagne aoc (Francia)

Non è assolutamente corretto paragonare i dati complessivi dei vini spumanti italiani con il solo Champagne. E' giusto paragonare in termini di metodo produttivo, di disciplina e di consumo Franciacorta o Trento o Altalanga, da soli, a Champagne.

Oggi, la sola denominazione italiana "Prosecco Docg e Doc" è forse paragonabile a Champagne, rappresentando entrambe una area delimitata e disciplinata, vasta e specializzata nella produzione di vini con le bollicine, ma origine territoriale, origine storica, metodo produttivo, tipologia del vitigno, impianti di vigneti, tipi di coltivazione, elaborazione, affinamento, imbottigliamento e consumi sono agli antipodi, veramente due "bolle" diverse. In comune hanno solo che sono "vini spumeggianti o effervescenti".

Ogni vino è espressione univoca del proprio rispettivo Paese: diversi i metodi produttivi, la raccolta in vigna , uno monovitigno e l'altro un assemblage, senza e con arricchimento di zuccheri e sciroppo. Il Prosecco è unico e autentico a livello mondiale, proprio come lo è, lo Champagne. Entrambi hanno i propri parametri e unità di misura, impossibile paragonarli. Anche i valori sono agli antipodi, ma ciò non vuol dire che uno spumante a basso prezzo non esprima una grande qualità. E' sicuramente una qualità diversa. Un vino ottimo prodotto in 60-90 giorni ha una struttura e un patrimonio di arricchimento diverso da un vino che matura lentamente per 2-5 anni.

Scelte produttive, scelte d'impresa, scelte di vocazione del territorio e di Denominazione. Scelte di metodi di territorio, non scelte di qualità. E' questo che il consumatore oggi cerca: identità e valore trasparente e certo. Inoltre, l'ampia forbice di prezzo fra una media di € 12,3 a bottiglia di Champagne e quella di € 3,4 del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, dipende anche da 3 secoli di storia, Re incoronati, parentele importanti, canali di vendita privilegiati, le gallerie sotto terra delle Maisons, la manualità delle lavorazioni, il marchio in commercio, l'emozionalità di pronunciare il nome e i tempi lunghi di affinamento, non certo la qualità a priori.