

Spumanti, un mondo in fermento

Aumenta l'export, ma a dominare oltreconfine è soprattutto il "metodo italiano", tra Asti e Prosecco. Il "metodo classico" - con "Trento Doc" e "Franciacorta Docg" leader assoluti - cresce, ma l'82% della produzione viene consumato in Italia. E ora sul mercato si affacciano anche le recenti Docg dell'Oltrepò Pavese e dell'Alta Langa

Cresce il volume d'affari dello spumante italiano all'estero, almeno secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Economico Vini Effervescenti (Ovse), che ha registrato nel primo semestre di quest'anno una crescita dell'export del 21% nei volumi e del 22,5% nei valori. Questi i freddi numeri. Andando nello specifico, tuttavia, l'analisi dimostra che ancora una volta è il Prosecco a trainare questa tendenza, come lo spumante «più gettonato in Italia e all'estero», mentre i metodo classico di Alta Langa e Franciacorta registrano buoni risultati sul mercato nazionale, concentrati per oltre l'82% in nove regioni italiane. Il Trento Doc rimane stabile sul territorio italiano, ma cerca di combattere la crisi, guadagnando più spazio all'estero, con la riduzione del proprio prezzo di vendita. Il metodo italiano, dunque, vince ancora la battaglia dell'export, ma quello che lascia l'amaro in bocca non è che sia il Prosecco Docg a farcela, quanto che fuori dai confini gli spumanti italiani siano «sem-

pre più in crescita, ma sempre più come "generici", a conferma di quello che tempo fa aveva tenuto a puntualizzare Maurizio Zanella, presidente del Consorzio del Franciacorta secondo cui «lo sbandierato successo dello spumante italiano, analizzando i numeri, è frutto - salvo pochissime eccezioni - di un prodotto assolutamente anonimo che deve le sue performance unicamente a prezzi unitari bassissimi». Gli italiani, se non bastasse, bevono preferibilmente spumante nei tre mesi festivi di fine anno e la destagionalizzazione all'acquisto del metodo classico, tendenza che ha

contrassegnato il settore per qualche anno, si è arrestata con la crisi dei consumi. Questo, permetteteci una breve considerazione, è anche il retaggio di una bassa conoscenza, da parte di un consumatore ancora poco evoluto, del valore aggiunto del metodo classico e della sua abbinabilità a tutto pasto. Eppure, secondo diversi sondaggi, nella scelta di un metodo classico, il consumatore oltre a citare i grandi nomi della spumantistica italiana (i più menzionati sono 4 produttori lombardi e uno Trentino), si spinge volentieri verso il prodotto locale, segno che su tutta la penisola esistono bolli-





cine di livello e nicchie di mercato ancora poco note.

I dati sulla spumantistica italiana fotografano, dunque, piuttosto genericamente, un comparto economico dal ragguardevole valore di 2,9 miliardi di euro, con circa 300 denominazioni, Doc e Docg, e 2.110 etichette tra metodo classico, metodo italiano e spumanti dolci.

Andando nello specifico, nel 2010, il valore sul mercato nazionale del metodo classico è stato di circa 280 milioni di euro, per una media al consumo di 13,10 euro a bottiglia (contro i 5,80 euro delle bollicine metodo italiano che hanno raggiunto complessivamente i 750 milioni di euro).

A spartirsi la fetta più consistente delle bollicine da rifermentazione in bottiglia sono due leader di mercato, Ferrari e Guido Berlucchi, che rappresentano congiuntamente il 40% del mercato nazionale e il 50% dell'export. Si parla di Trento Doc e Franciacorta Docg, dunque.

Il **Trento Doc**, che comprende trentaquattro produttori con 80 etichette differenti immesse sul mercato, ha registrato un giro d'affari di 100 milioni di euro, contro i 120 milioni della Franciacorta. Il Consorzio trentino, tuttavia, in quella che può sembrare una battaglia delle cifre, dichiara che il loro posizionamento nella grande distribuzione li fa attestare come il metodo classico "più bevuto in Italia" con un netto 8%, contro il 6,3% del Franciacorta Docg.

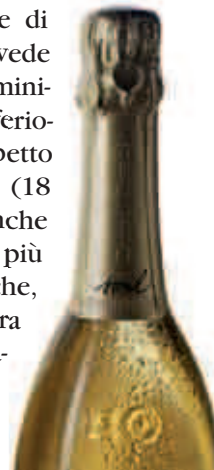
Dati alla mano, dunque, i Trento

Doc, grazie ad una presenza capillare nella Gdo, raggiungono più facilmente il grande pubblico con prodotti di livello medio, mentre quelli della Franciacorta, mediamente di costo più elevato, sono venduti in canali settoriali legati prevalentemente alle enoteche e ai ristoranti.

La **Franciacorta** comprende, nei suoi 2.500 ettari destinati alla produzione del metodo classico, 104 cantine che rappresentano ben il 97% dei produttori sul territorio. Come a chiarire, semmai ce ne fosse bisogno, che la rinascita di questa zona, per qualità e successo iniziata negli anni Sessanta, ha letteralmente cambiato la faccia di questo territorio che, da terra di rossi, si è trasformata in terra di spumanti metodo classico

grazie all'impianto di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero.

Le bottiglie di Franciacorta Docg commercializzate l'anno scorso sono state 10,4 milioni contro gli 8,8 del Trento Doc, ma parlare di vendite, fosse anche solo per il 2010, non ci dà la portata di chi vinca il mercato, soprattutto qualitativamente. Esistono numerose tipologie nelle due produzioni, con affinamenti più o meno lunghi sui lieviti. Nel caso trentino il disciplinare di produzione prevede un affinamento minimo sui lieviti inferiore (15 mesi) rispetto al Franciacorta (18 mesi) che ha anche rese per ettaro più basse. Quello che, semmai, sembra interessante analizzare, nel pri-



L'INTERVISTA ALL'ESPERTO

Invernizzi: "Ma in tutta la Penisola spuntano nicchie di sorprendente qualità"

Il Metodo Classico in Italia, trainato dalle grandi produzioni di Franciacorta, Trento e Oltrepò Pavese, ha migliorato enormemente la qualità media di produzione su tutto il territorio. Ne è convinto un esperto del settore, il novarese Guido Invernizzi, tra i più attivi relatori dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), fine conoscitore delle produzioni vitivinicole italiane ed estere. L'esposizione al sole, la brezza talvolta incuneata in dolci colline o in pendenze più decise, le caratteristiche geologiche e morfologiche del terreno, oltre ai differenti vitigni utilizzati, fanno esprimere gli spumanti metodo classico in maniera sostanzialmente differente, per caratteristiche organolettiche e piacevolezza gustativa. Ogni zona vocata ha proprie peculiarità, ogni vitigno ha inclinazioni differenti per finezza, potenza o predisposizione all'invecchiamento. "Le bollicine dell'Oltrepò Pavese hanno maggiore struttura - spiega Invernizzi - a causa del Pinot Nero utilizzato, nella cuvée, in percentuale maggiore rispetto agli spumanti della Franciacorta e del Trentino, che hanno caratteristiche più simili, per l'utilizzo dello Chardonnay e del Pinot Bianco che conferiscono maggiore eleganza e finezza gusto-olfattiva". Prodotti versatili, declinati in maniera differente grazie alla componente del Pinot Nero che dà potenza allo spumante, predisponendolo ad un maggior invecchiamento sui lieviti, in rapporto alla quantità utilizzata rispetto



Guido Invernizzi

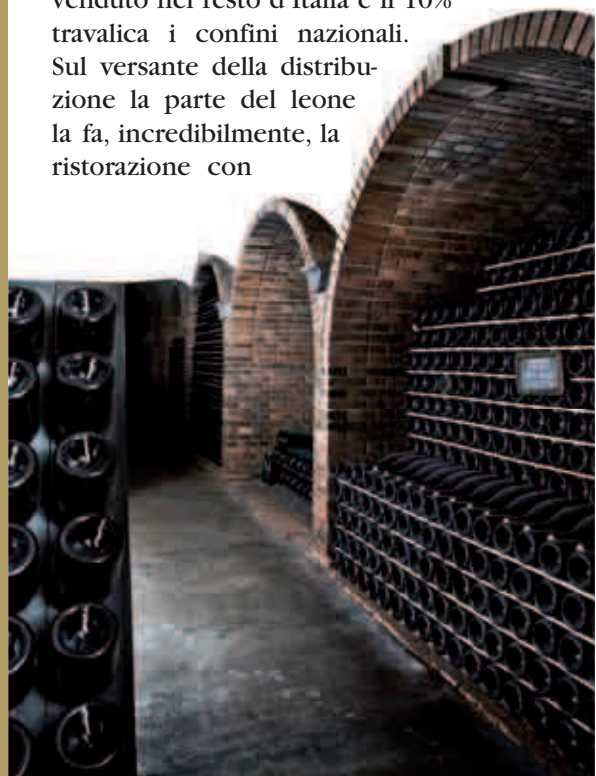
ai vitigni a bacca bianca che, per loro caratteristica, conferiscono agli spumanti maggiore classe e finezza. “Questi tre grandi territori hanno fatto da apripista, negli ultimi decenni - spiega Invernizzi - per la promozione qualitativa del Metodo Classico nel nostro Paese. Saremmo, tuttavia, ingiusti con la grande spumantistica italiana, se ci limitassimo a parlare di Oltrepò Pavese, Franciacorta e Trento come delle uniche produzioni qualitativamente vali-

de in Italia. Esistono, infatti, altri prodotti sul nostro territorio che nulla hanno a che invidiare per potenza, eleganza e finezza”. Dalla Valle d'Aosta alle Sicilia, in zone vitivinicole totalmente differenti, vengono prodotti spumanti di grande livello che esprimono le caratteristiche della terra da cui provengono. “Poco conosciute sono le cosiddette bollicine d'altura - prosegue Invernizzi - prodotte in Valle d'Aosta da uve a bacca rossa come il Petit Rouge, vinificato in rosato, o come il Gamay, con cui si fa uno spumante rosso, da metodo ancestrale (metodo di fermentazione senza l'aggiunta di lieviti selezionati, come nel “classico”, ma con doppia fermentazione naturale a diverse temperature, ndr), molto interessante che può reggere benissimo gli affettati e le carni bianche”. Rimanendo in montagna, ma passando all'Alto Adige con 200.000 bottiglie di Metodo Classico prodotte all'anno, ritorna nuovamente lo Chardonnay come base percentualmente rilevante nelle cuvée, proprio come nel vicino Trento Doc. “Le produzioni altoatesine, tuttavia - spiega Invernizzi - hanno una qualità medio/alta assolutamente ragguardevole. Mentre nel Trento Doc, anche a causa dell'alto numero di bottiglie prodotte, si possono trovare spumanti di qualità media, nell'Alto Adige la qualità raggiunge grandissimi livelli”.

Anche in Alta Langa, dove nel 2010 sono state vendute circa 160.000 bottiglie di spumante, si trovano prodotti notevoli a base Chardonnay e Pinot Nero. “Esistono dei Blanc de Blanc estremamente fini ed eleganti come il Brut Zero Valentino, Rocche dei Manzoni - continua Invernizzi - o prodotti di straordinaria struttura come il Brut Coppo, Riserva del fondatore”. Scendendo lungo la Penisola, fino a raggiungere l'Emilia Romagna, “possiamo degustare degli interessanti metodo classico da Lambrusco”, o arrivando sino alle Marche trovare “delle buone bollicine vinificate da Verdicchio e Passerina”. Proseguendo verso sud, sino al Sannio Beneventano, “in terreni simili per composizione geologica a quelli della Champagne, ci sono spumanti di alto livello prodotti da Falanghina e Aglianico”, o nella Daunia pugliese, “possiamo trovare dei vitigni autoctoni estremamente interessanti per la spumantistica di qualità, come il Bombino Bianco e il Montepulciano”, o in Sicilia “delle particolarissime bollicine etnee da Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese”.

mo semestre 2011, è la strategia di vendita del Trento Doc che sta puntando su un calo dei prezzi, mentre il Franciacorta, fa sapere il Consorzio, ha un prezzo medio che “va dai 15 ai 35 euro fino ad arrivare ai 100 euro per le Riserve”.

Sull'Oltrepò Pavese c'è da fare un discorso a parte. La zona è indubbiamente il grande serbatoio vitivinicolo della Lombardia, con oltre il 60% di produzione, attestatasi coi suoi 13.500 come la terza denominazione italiana per numero di ettari vitati. Di questi circa 3mila ettari sono coltivati, da cinquanta produttori, a Pinot Nero, vitigno base per la produzione dello spumante metodo classico che ha ottenuto la Docg nel 2007. Il Consorzio ha poi costituito, nel 2009, il marchio Cruasé che indica quei metodo classico rosé prodotti da Pinot Nero in purezza, che dovrebbero dare riconoscibilità e identità a tutta la zona. I dati della prima stagione di produzione, 2009-2010, relativi alla nuova denominazione, non permettono al momento di fare statistiche comparative. Nonostante questo, analizzando i numeri del Consorzio scopriamo che il 60% della produzione rimane in regione, il 30% viene venduto nel resto d'Italia e il 10% travalica i confini nazionali. Sul versante della distribuzione la parte del leone la fa, incredibilmente, la ristorazione con



un ragguardevole 35%, le enoteche si attestano al 25%, mentre la Gdo e la vendita diretta si spartiscono un 20% a testa.

Anche i metodo classico dell'**Alta Langa** che da poco hanno ottenuto la Docg, si stanno ricavando una buona fetta di mercato nell'ultimo semestre 2011, nonostante un prezzo medio in enoteca di circa 20 euro a bottiglia. I numeri, rispetto alle grandi produzioni, sono di tutt'altra portata: 11 case spumantiere presenti su 71,66 et-

tari vitati e 160.176 bottiglie prodotte nel 2010. Andando sempre di più nella qualità di nicchia, non si può dimenticare l'**Alto Adige** con poco meno di dieci produttori e 200.000 bottiglie prodotte all'anno. Si registra, infine, un exploit dell'ultima ora per i prodotti di punta del **Gavi Docg** metodo classico che, secondo i dati dell'Ovse, si stanno ricavando sempre più spazio e per alcuni Brut emiliani, da rifermentazione in bottiglia, ottenuti dal Lambrusco di Sorbara.

LA SCHEDA

Così si produce col metodo classico

Gli spumanti metodo classico sono prodotti con rifermentazione in bottiglia. Dopo aver prodotto il vino base ed averne deciso l'assemblaggio (la cosiddetta cuvée), si aggiunge "la liquer de tirage", una miscela di zucchero e lieviti selezionati. Il vino viene imbottigliato e sigillato con un tappo a corona, sotto il quale è inserito un cilindro di plastica (la bidule) che servirà per raccogliere le fecce a fine "remuage". Le bottiglie vengono accatastate ed inizia la cosiddetta "presa di spuma": i lieviti trasformano lo zucchero in anidride carbonica, alcol ed altre sostanze. Nell'arco di circa sei mesi i lieviti terminano tutto lo zucchero disponibile e muoiono, dando inizio al processo di autolisi dove rilasciano tutte le sostanze assorbite in fase di fermentazione, più tutte le componenti presenti nelle loro membrane cellulari, arricchendo così lo spumante di profumi ed aromi tipici. Più sarà lunga la fase di "affinamento sui lieviti", e più lo spumante sarà complesso e ricco di sfumature. Dopo questa fase le bottiglie subiscono il cosiddetto "remuage": vengono messe in pupitre (cavalletti di legno) o in girapalette e quotidianamente girate fino a passare dalla posizione orizzontale e a quella verticale. In questo modo tutte le fecce scivoleranno lentamente lungo la bottiglia, fino al collo, entrando nella bidule. A questo punto si procede con la sboccatura: il collo della bottiglia viene congelato permettendo, in fase di stappatura, la sola fuoriuscita della bidule con le fecce. Infine, in base alla tipologia di spumante (Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi Sec), si può aggiungere uno sciroppo di dosaggio e procedere con la conclusiva tappatura a fungo.

ANNO 2010

CONSUMI BOLLICINE NAZIONALI IN ITALIA E NEL MONDO
STIMA/MACROTIPOLOGIE E DENOMINAZIONI milioni di bott/arrotondamento

METODO ITALIANO (Charmat)	ITALIA	ESTERO	TOTALE
Asti Docg	10.000	64.000	74.000
Conegliano Valdobbiadene Docg/Doc	36.000	18.000	54.000
Spumanti secchi (Do-Igt/Prosecco/aromatici/vitigno/generici)	52.000	78.000	130.000
Spumanti dolci (VSQ-VS/generici/vitigno/aromatici)	30.000	64.000	94.000
<i>Totale bottiglie nr</i>	128.000	224.000	352.000

METODO CLASSICO ITALIANO	ITALIA	ESTERO	TOTALE
Trento Doc	7.500	500	8.000
Oltrepò Pavese, AltaLanga, AltoAdige, Friuli e altri Docg e Doc	1.650	50	1.700
VSQ - VS	4.050	50	4.100
Franciacorta	8.950	850	9.800
<i>Totale bottiglie nr</i>	22.150	1.450	23.600

Fonte: Uffici doganali, Contrassegni Stato, Importatori, Imprese, Consorzi di Tutela e Enti, Istat-Ismea, Ice, Assocameraestero, Istituti di Ricerca, AcNielsen, Iwswr, Justdrinks, Oemv

Le nicchie emergenti secondo Invernizzi

- Spumante "Ancestrale" Gamay La Crotta de Vegneron (Valle d'Aosta)
- Extra Brut Millesimato - Arunda (Alto Adige)
- Metodo Classico Brut Athesis Alto Adige V.S.Q.P.R.D. Kettmeier (Alto Adige)
- Pas Dosé 2007 Haderburg (Alto Adige)
- Brut Zero Valentino, Rocche dei Manzoni (Piemonte)
- Brut Coppo, Riserva del fondatore (Piemonte)
- Brut Rosso - Spumante Metodo Classico - Bellei (Emilia Romagnola)
- Brut Rosé - Dubl Feudi di San Gregorio (Campania)
- Brut Rosé - D'Araprì (Puglia)
- Brut Riserva Nobile - D'Araprì (Puglia)
- Murgo Brut metodo classico (Sicilia)