

La nuova meta delle bollicine italiane è il Canada

scritto da Noemi Mengo | 18 Luglio 2019



Il trend degli sparkling continua a far parlare, prendendo d'assalto i mercati più sviluppati dell'ultimo decennio, fra cui rientra il mercato su cui ci concentriamo oggi: il Canada. Abbiamo imparato a conoscere questo Paese a seguito di svariati viaggi, eventi e b2b organizzati in questo mercato di tendenza (prossimamente saremo a [Toronto e a Vancouver](#)) ed ogni volta che torniamo a casa, portiamo in valigia con noi qualche novità.

Per questa volta, gli aggiornamenti però arrivano da un report di **Wine Intelligence** rilasciato recentemente, che dipinge un'immagine del Canada molto gradevole agli occhi tricolore. Secondo [Sparkling Wine in the Canadian Market 2019](#), la

popolazione di coloro che bevono spumante una volta al mese o più è cresciuta di 1,8 milioni dal 2018, salendo a 5,4 milioni di adulti. Al contempo, anche il coinvolgimento dei consumatori nella categoria è aumentato significativamente. Una parte più ampia di essi ora ha un forte interesse per lo spumante, si sente competente riguardo alla conoscenza del prodotto e considera la bollicina importante per lo stile di vita che compie rispetto ai dati rilevati nel 2018. Sulla cresta di questa onda di interesse, **molti consumatori stanno cominciando a concentrarsi, finalmente, più sulla qualità che sulla quantità**, mettendosi al pari con una tendenza che sta coinvolgendo i mercati a livello globale.

Anche, e per conseguenza, **la spesa media a bottiglia è aumentata** in modo significativo in molte occasioni off e on trade.

Ecco altri dati rilevanti: **l'83% del vino spumante consumato in Canada viene importato**, e principalmente dalle regioni vinicole del Vecchio Mondo. L'Italia continua a guidare la classifica con una quota del mercato del 33% in volume, seguita da Francia e Spagna. Una posizione leader con tutta probabilità dovuta al Prosecco, un prodotto che si adatta ad una fascia più ampia di consumatori e ad occasioni più informali rispetto al collega Champagne, solitamente scelto per occasioni di maggior rilievo.