

Metodo Classico? E giunto il tempo

scritto da Fabio Piccoli | 22 Novembre 2016



La notizia l'aveva già anticipata Matteo Lunelli, ad di Ferrari, al seminario della Fondazione Mach a San Michele all'Adige (Trento), una settimana fa. L'autorevole magazine The Drinks Business ha pubblicato un interessante speciale che già dal titolo fa capire il senso e il valore del contenuto: "A Sparkling Opportunity". In estrema sintesi il noto magazine economico britannico evidenzia come il Prosecco abbia aperto strade incredibili per gli sparkling nel mondo e oggi, a loro parere (che coincide con il nostro), le opportunità si stanno allargando anche a bollicine ottenute con metodo tradizionale. "E se lo Champagne rimane l'imperatore indiscusso degli sparkling nel mondo " scrive The Drinks Business " particolarmente nella fascia di mercato più prestigiosa, la Francia non può dormire sugli allori perché vi sono altre regioni produttrici di metodo tradizionale che hanno alzato il loro livello di competitività, a partire da Italia, Inghilterra e Tasmania (Australia)...".

Eloquenti a questo riguardo anche le parole di Patrick Schmitt, master of wine e direttore responsabile di The Drinks Business che nel sottotitolo del suo editoriale di apertura

scrive: "Franciacorta, Trentino ed Inghilterra stanno a ricordare al trade che il metodo tradizionale non è più un esclusiva di un unico luogo".

E sempre Schmitt sottolinea come sia stato il Prosecco ad aprire queste nuove opportunità per le bollicine metodo tradizionale ottenute fuori dal territorio dello Champagne. "Prosecco che è diventato " scrive Schmitt " l'aperitivo di tutti i giorni in Europa e sempre di più anche negli Usa".

Ma il direttore di The Drinks Business, correttamente ci ricorda anche come la "Francia, casa dello Champagne, ha un fatturato per l'export tre volte superiore rispetto all'Italia (3,28 miliardi di dollari, rispetto al nostro 1,1)".

"Pertanto " prosegue Schmitt " se l'Italia esporta almeno il 60% di volume in più della Francia, ma ne ricava un terzo di questa, è perché il Prosecco e gli altri metodo Charmat italiani sono "inexpensive" (poco cari)".

Ciò non toglie, però, che il Prosecco, in qualche misura, come evidenzia bene Schmitt sta quotidianamente ricordando al mondo che esiste un mondo alternativo allo Champagne e che vi sono sparkling alternativi ottenuti con lo stesso metodo della grande bollicina francese.

Certo parliamo di numeri molto diversi, se si considera che mettendo insieme tutto il metodo classico italiano e inglese oggi non superiamo i 30 milioni di bottiglie, di fatto la produzione annuale del brand leader dello Champagne, Moët & Chandon.

Per questo Schmitt conclude il suo editoriale con un eloquente: "Il mercato degli sparkling nel mondo si sta espandendo grazie soprattutto agli Charmat e il comparto delle bollicine ottenute con metodo tradizionale si sta diversificando grazie ad Italia ed Inghilterra. Ma nel mondo delle bollicine di lusso, lo Champagne continua ad essere il leader e con margini ancora enormi".

Ma proprio in questa osservazione del noto master of wine inglese che si annidano le opportunità del nostro metodo classico come evidenziato da Matteo Lunelli nel suo intervento al seminario della Fondazione Mach precedentemente ricordato

(e ripreso nel nostro articolo ["Le prospettive del metodo classico sui mercati internazionali"](#)). Lunelli sottolineava, infatti, come "le bollicine importate, tra cui quelle italiane(Prosecco in particolare), hanno un prezzo medio che va dai 12 ai 15 dollari, mentre lo Champagne si attesta oltre i 40 dollari. Appare evidente quindi come ci sia un ampio margine per colmare il gap tra i due poli del mercato delle bollicine e posizionarsi nella fascia che va dai 20 ai 35 dollari".

Il tema quindi oggi è come intercettare concretamente questa opportunità e sicuramente la necessità che Trentodoc e Franciacorta in primis riescano ad essere più visibili (anche attraverso attività di wine education) nei principali mercati mondiali è condizione fondamentale per aumentarne il loro export.

Le condizioni ci sono, vediamo come riusciremo a muoverci.