

Piace lo spumante alternativo Gli esperti Ais per il Durello

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Ottobre 2013



Tracciato l'identikit della bollicina più amata dal consumatore evoluto, in base ad una ricerca commissionata dal Consorzio del Lessini Durello, in collaborazione con Rossi&Bianchi in vista dell'evento Durello&Friends, dal 22 al 24 novembre a Borgo Rocca Sveva. Se ne è parlato a Milano, all'hotel Straf, in occasione della conferenza stampa di presentazione della kermesse.

Il sondaggio on line, curato da INSINTESI nell'ultima settimana di settembre 2013, ha coinvolto un campione di 700 esperti di vino, selezionati tra 7000 nominativi facenti parte del database AIS e così strutturati: 85% sommelier diplomati o aspiranti + 15% simpatizzanti; 68% uomini + 32% donne; 54% Nord + 26% Centro + 20% Sud.

Nonostante il campione non sia classificabile come

probabilistico, la numerosità delle risposte e il rapporto tra il tema del sondaggio con l'esperienza del campione fa presupporre un'ottima significatività dei dati raccolti, affermazione sostenuta dal fatto che i risultati attuali si sono delineati fin dalle prime 150 interviste. Il questionario era composto sostanzialmente da tre parti di cui una focalizzata a delineare un identikit della bollicina ideale per gli esperti di vino; la seconda volta a esplorare la conoscenza e apprezzamento degli spumanti "alternativi", cioè prodotti da uve autoctone in zone delimitate; la terza parte dedicata a esplorare i comportamenti degli intervistati in tema di acquisti, informazione, divulgazione di contenuti sul vino.

I RISULTATI DELLA RICERCA

Il dato che emerge maggiormente è la forte attrazione verso gli spumanti "alternativi": la quasi totalità degli esperti AIS desidera carte dei vini più ricche di questi prodotti, che quasi sempre ha già degustato e che circa un terzo del campione beve molto o abbastanza regolarmente.

Mediamente gli esperti AIS spendono 16€ a bottiglia, per lo più in enoteca o in cantina. Interrogati sullo spumante ideale, gli esperti AIS indicano un costo medio ideale di 13€ e inoltre segnalano che dovrebbe essere adatto a tutte le occasioni: soprattutto all'aperitivo, ma anche ai momenti di festa e alla cena, per alcuni gruppi anche al pranzo.

In tema di caratteristiche dello spumante ideale, che deve certamente essere buono, (come rimarcato da moltissimi intervistati nella risposta "libera"), l'unica che per oltre il 50% degli esperti AIS è importante è l'abbinabilità alla maggior parte dei piatti. Secondo quasi la metà del campione, la bollicina ideale dovrebbe essere molto o abbastanza secca e facilmente reperibile. Solo un terzo degli intervistati ritiene che sia importante la notorietà del vitigno o della zona di provenienza. Infine solo per il 10% del campione dovrebbe appartenere a una cantina nota.

Questi ultimi due dati confermano ulteriormente il desiderio di referenze nuove, insolite e non necessariamente già affermate.

A livello geografico, i risultati fanno emergere un Nord-est particolarmente attento alle bollicine: spenderebbero idealmente meno delle altre aree e le consumerebbero in ogni occasione; consumano più spumanti "alternativi" degli altri e li vorrebbero più presenti nelle carte dei vini di quanto li desiderano le altre aree. Il Sud è l'area meno attenta, mentre nel Centro e nel Nord-ovest c'è una percentuale nettamente superiore di persone che acquistano spumanti che costano più di 20€ a bottiglia.

La terza parte, dedicata all'identikit dell'esperto AIS, rivela che si informa soprattutto attraverso gli eventi, i giornali tradizionali e on line e attraverso i produttori. Quasi un terzo del campione risulta essere anche un divulgatore di informazioni sul vino, tramite la pubblicazione di articoli e le conferenze. Questa percentuale arriva fino al 40% per i professionisti.