

# Bollicine: consumi in calo prezzi alle stelle

**D**icono che la recita della società dei consumi sia cominciata al levar del sipario sul ventesimo secolo. Non a caso la Belle Epoque è l'âge d'or dello champagne, mentre da noi l'idea dello spumante è stata associata alle feste di fine anno.

I produttori le hanno escogitate tutte per farlo diventare anche il «vino della domenica» e poi bevanda a full service, dall'aperitivo al dessert, riuscendovi solo in parte.

In ogni caso, quando siamo vicini al traguardo delle grandi feste, la febbre dello spumante sale. Allo scoccare della mezzanotte si brinda, cercando però di non disperdere troppe bollicine perché i costi del brindisi son saliti alle stelle o quasi. Altro che fiumi di vino. Dal '70 al '90 i consumi globali son calati del 50 per cento, anche se lo spumante resiste bene.

Piero Solci alla «bottega dei sapori» in Rinascente a Milano così vede la situazione: «Il Natale si preannuncia buono ma non buonissimo: manca l'euforia degli anni scorsi. Il prezzo medio dello champagne è salito a 30-40 mila lire la bottiglia, con un aumento di 5-10 mila lire. Lo spumante italiano metodo champenois viaggia sulle 16-25 mila lire, mentre chi si accontenta del tipo charmat spende tra le 6 e le 12 mila». Le punte massime? «Per i francesi Krug clos des Mesnils 290 mila; per gli italiani, Ca' del Bosco millesimato 80 mila. Il più caro fra i proseccchi Cartizze costa soltanto 19 mila lire». Giuseppe Meregalli, presidente degli enotecari dice: «La media degli champagnes meno qualificati si aggira all'origine sui 50-60 franchi francesi e sale a 70-80 per quelli di maggior nome. La media in enoteca va da 35 a 45 mila lire. Da segnalare il grande calo della regalistica. Molte aziende hanno tagliato corto con gli omaggi. Solo negli ultimi giorni avremo qualche sprazzo».

Del tutto particolare è l'approccio del consumatore a questi due vini «mossi». Non tiene conto della provenienza regionale ma la sua scelta si basa esclusivamente sulla notorietà, sul fascino che sa evocare e sul prestigio che si riflette su chi lo offre. Lo champagne dovrebbe, secondo le previsioni di Gianni Legnani, registrare una flessione del 10 per cento rispetto alle bottiglie vendute nel '90: esattamente 9.626.094. Resteremo così al quarto posto fra i Paesi importatori, dopo Gran Bretagna, Germania e Stati Uniti.

Altro quarto posto nel mondo registriamo con la produzione dello spumante italiano, realizzato da oltre 600 aziende di cui 50 dotate di grandi impianti spumantistici. La media degli ultimi tre anni si aggira sui 220 milioni di bottiglie, mentre la Francia arriva a 400 milioni. Consistente la produttività dei tedeschi: 340 milioni di bottiglie, però con vino base importato in larga misura dall'Italia. L'ex Unione Sovietica ritira la flotta per mancanza di carbone ma dispone di 270 milioni di bottiglie di *shampanskoe*.

Con oltre 85 milioni di bottiglie, l'Asti Spumante è il vino italiano più conosciuto e diffuso nel mondo. Ne esportiamo 60 milioni di bottiglie, di cui 17 milioni negli Stati Uniti, 14 milioni in Germania e quasi 6 milioni in Inghilterra. La nota dolente è rappresentata dai realizzi: i nostri spumanti riescono a spuntare un prezzo medio che non supera le 7-8 mila lire all'origine, mentre lo champagne incassa quasi il triplo. Ennesima riprova, dunque, di quanto valga l'immagine per questi vini speciali. Ciò spiega perché Ferrari ha già chiuso le vendite mentre altri produttori, non meno meritevoli, fanno fatica a smaltire le scorte.

L'impeachment sulla definizione «classico» al posto del «classico» non consentito, e l'uscita di tre soci prestigiosi dall'Istituto italiano dello spumante configurano uno scisma molto dannoso. Sono in molti a chiedersi: quo vadis spumante? Che diamine, il diavolo non è poi così brutto come lo si vuol dipingere: con il panettone e col pandoro l'Asti va benone e con 7-8 mila lire si trova un prosecco di Valdobbiadene davvero ottimo. Questo vino comincia a far gola anche all'estero e già esporta un 10 per cento. Il consumo di spumanti in Italia è basso: 1,5 litri pro capite, contro i 3 dei francesi e i 3,5 dei tedeschi.

Luciano Imbriani

**L'ECO DELLA STAMPA**  
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
 DA GIORNALI E RIVISTE  
 Direttore Ignazio Frugliele

**ECOSTAMPA**  
 MEDIA MONITOR

VIA G. COMPAGNON 28 - 20129 MILANO  
 TEL. (02) 76.110.307  
 FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051  
 Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO  
 C/C Post. 18150201

**L'ECO DELLA STAMPA**  
 Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

12 1597 09T 18F 4S144SPAG 9  
 IL GIORNALE  
 VIA GAETANO NEGRI 4  
 20133 MILANO MI  
 quotidiano  
 Dir. Resp. INDRO MONTANELLI  
 Data: 7.12.1991

dal 1901  
 1 FEB 1992  
 CA' DEL BOSCO