WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Capodanno, 74 milioni di spumante italiano stappate (senza contare quelle all'estero)

di: Redazione

29 dicembre 2019



Capodanno è alle porte, decidere lo spumante giusto per la cena del 31 e per la mezzanotte è un pensiero di molti italiani. Una buona notizia ce la dà Coldiretti: con l'impennata degli ultimi acquisti, saranno **74 milioni** le bottiglie di **spumante italiano** stappate sul territorio nazionale, un aumento dell'8% rispetto allo scorso anno.

Un contributo arriva anche dalla Sicilia che da Palermo, Agrigento, Trapani, Caltanissetta, sino ad arrivare all'Etna, ha una invidiabile rappresentanza di spumanti e territori.

Coldiretti, riferendosi ad una indagine fatta dall'Istituto Ixe', stima che nove italiani su 10 – ben il 91% – non rinunciano a fare un brindisi *Made in Italy*. L'aumento della domanda avrebbe conseguentemente spinto la produzione, che nel 2019 dovrebbe attestarsi oltre 700 milioni di bottiglie. In testa, il Prosecco seguito da Asti e Franciacorta.

La stragrande maggioranza dello spumante italiano, circa il 70% del totale prodotto, si beve comunque all'estero con un balzo del 9% delle bottiglie esportate. A fine anno raggiungeranno per la prima volta il record storico annuale delle vendite per una quantità superiore a 560 milioni di bottiglie (sulla base dell'andamento delle spedizioni registrato dall'Istat nei primi nove mesi).

Se in Italia lo spumante si classifica tra gli acquisti irrinunciabili nello shopping delle feste, all'estero non sono mai state richieste così tante bollicine italiane che in quantità dominano nettamente nei brindisi globali davanti allo champagne francese che però riesce a spuntare in media prezzi nettamente superiori.

Fuori dai confini nazionali – continua la Coldiretti – i consumatori più appassionati sono gli inglesi che non sembrano essere stati scoraggiati dalla Brexit e sono nel 2019 il primo mercato di sbocco delle spumante italiano con le bottiglie esportate che fanno registrare un aumento del 7% nelle vendite, mentre gli Stati Uniti sono al secondo posto con un balzo dell'11% pur in presenza di tensioni commerciali e timori collegati ai dazi. La Germania, invece, rimane il terzo consumatore mondiale di spumante italiano, con una leggera flessione rispetto all'anno precedente. Molto interessante il dato francese: sul mercato transalpino si registra una crescita record delle vendite del 30%. In Russia, a dispetto dell'embargo, l'incremento è del 17%. In Giappone aumento a doppia cifra: ben +37%.

A fronte di tutto questo, è bene ricordare l'*Italian Sounding,* il fenomeno di imitazione dei prodotti italiani: il Kressecco o il Meer-Secco, prodotti in Germania, sono un esempio di richiamo al "Prosecco".

Alcune regole per servire al meglio lo spumante:

- Non offrirlo ghiacciato, ma tirato fuori dalla cantina un paio d'ore prima e raffreddato in un secchiello con ghiaccio tritato, acqua fredda e sale grosso;
- La temperatura migliore è compresa fra gli 8 ed i 12 gradi;
- scegliete una flûte a forma di tulipano per favorire gli aromi e vedere il perlate;
- sciacquare i bicchieri con acqua calda e sapone neutro;
- stappare la bottiglia tenendo con una mano il tappo e facendo ruotare con l'altra mano la bottiglia leggermente inclinata e accompagnando sempre l'espulsione del tappo;
- far uscire lentamente il gas e versarlo tenendo la bottiglia dal fondo e non dal collo;
- non utilizzare ghiaccio nel bicchiere;
- conservare le bottiglie in una cantina buia, fresca e senza sbalzi di temperatura, in posizione orizzontale.

Nella photogallery alcune foto di spumanti siciliani: