

IN GERMANIA SI BEVE UN QUARTO DELLE "BOLLICINE" MONDIALI

KATRIN WALTER

Anche se la Germania produce il proprio fabbisogno di vino spumante per il 75 % da sola vengono importati ogni anno 700mila- 1 milione d'ettolitri di spumante ed ulteriori 500-700mila ettolitri di vino frizzante. Il più grande produttore del mondo di "Sekt" (nome per lo spumante in tedesco) è un'azienda tedesca, nata nel 1888: Schloss Wachenheim AG a Wachenheim an der Weinstraße, nella famosa zona della Mosella. Fino agli anni 70 esisteva in Germania un monopolio statale per cui solamente alcune cantine avevano il permesso di produrre lo spumante. Grazie ad un decreto legge degli anni 70 anche i vignaioli e le cooperative potevano spumantizzare e commercializzare i loro vini ed in conseguenza nascevano tante nuove strutture: nel 1985 era ancora sotto 100 il numero delle case spumantistiche, nel 2004 quasi 1.300. La maggior parte, quasi 1200, sono piccoli produttori e cooperative con meno di 10.000 bottiglie all'anno. I sei grandi produttori coprono l'87,5 per cento del volume di produzione dello spumante in Germania. Tutti, però, trovano la loro collocazione nelle diverse categorie di qualità e prezzo e canali di vendita.

Se guardiamo la grafica delle vendite del vino in genere nel commercio al dettaglio tedesco, si vede che aumenta in continuazione, dal 2002 al 2007 è salita del 4,3%. Sono passi piccoli, ma solidi. Non ci illudiamo, cambiare le abitudini e preferenze dei consumatori è un lavoro impegnativo e continuo di comunicazione per crearsi la fiducia col tempo e trasmettere

La Germania è il mercato più interessante del mondo per le bollicine. Con circa 450 milioni di bottiglie vendute solamente in Germania, su una produzione mondiale di circa due miliardi, il paese teutonico rappresenta quasi un quarto del consumo mondiale di vini spumanti.

spumante italiano ha un enorme problema d'immagine. Si aggiunge il fatto che non si può facilmente parlare dello spumante italiano, la cui produzione è ammessa in ben 206 DOC/DOCG ed in molteplici espressioni: dolce, amabile, secco, bianco, rosé, rosso con tanti diversi vitigni, con metodo Mar-

13. RAFFRONTO PRODUZIONE- MERCATO - CONSUMI MEDI NEI PRINCIPALI PAESI EUROPEI PRODUTTORI

	Produzione Annuale (milioni di bottiglie)	Consumo int. annuo totale (milioni di bottiglie)	Consumatori naz. dichiarati (milioni)	Consumo naz. procapite (numero di bottiglie)	Consumatori naz. Bubble's Lovers (milioni)
GERMANIA	480	585	50	6	11
FRANCIA	435	266	32	5	6,9
ITALIA	299	165,5	17	2,8	3,4
SPAGNA	252	110	11	3	2,5

Fonte: Istituti di Statistica dei singoli paesi - elaborazione Forum

Tabella 2: Una recente indagine dell'ONES (Osservatorio Nazionale Economico Spumanti) ha confermato il grande potenziale dello spumante italiano soprattutto sul mercato tedesco: considerando gli 11 milioni di consumatori abituali di spumante in Germania a fronte di solamente 3,4 milioni in Italia, la destinazione di qualche budget di comunicazione dovrebbe essere ripensato.

con trasparenza, presenza e promozione sincera le peculiarità e le doti di ogni zona di produzione. E poi, ovviamente, rispondere alle aspettative create. Vedasi tabella 1

Ritornando allo spumante, nel 2007 sono aumentati del cinque per cento i prezzi dello spumante tedesco. Vuol dire che non è sempre il prezzo il fattore determinante come si vede anche nel caso dello Champagne. Lo Champagne ha alzato il livello e l'ha tenuto negli anni. Champagne è un nome geografico che

attesta una provenienza. Ma ci sono solo pochissimi vini che rispondono alle pretese dei più esigenti amatori di Champagne: uve da vigneti di proprietà, classificazione del cento per cento Grand Cru, solo mosto dalla prima pressatura soffice, permanenza sui lieviti di minimo 7 fino 10 anni e così via. I vini prodotti di questo modo non ammontano nemmeno al dieci per cento della produzione della Champagne e sono nettamente meno dell'uno per cento della produzione spumantistica mon-

diale. Nonostante ciò lo Champagne incide sul mercato tedesco con un più 10% in valore nel periodo 06/2007 - 05/2008 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente arrivando ad una media di 23 euro/l. Il punto di riferimento per le bollicine italiane sono invece diventati l'Asti e il Prosecco, ma nella fascia di primo prezzo. Il prezzo medio realizzato per tutto lo spumante italiano nello stesso periodo è di 259 euro/hl, meno 24,5% del periodo precedente. Va peggio solo il Cava con un calo in valore di 31,3%.

Il consumatore comune non spende più di 10 euro per il vino quotidiano, ma se deve fare un regalo e per le occasioni speciali va a colpo sicuro e compra il famoso fratello francese oppure un Winzersekt (spumante dal vignaiolo tedesco). Quindi lo

tinotti oppure classico.

L'unica strada corretta da percorrere è quella di educare e comunicare.

"Purtroppo abbiamo ricevuto per le nostre degustazioni finora rarissimi campioni di spumante italiano, ci manca una massa critica per poterne scrivere a sufficienza", dice con mestizia Marcus Hofschuster, il capo degustatore di Wein-Plus.

Secondo la sua opinione gli spumanti italiani d'elevata qualità vengono sottovalutati e nella loro fascia di prezzo non devono temere niente, anzi conferma, che: "nella fascia di prezzo intorno ai 20 euro, la qualità italiana è sensibilmente più alta che nella Champagne."

Per ulteriori informazioni:
www.wein-plus.it
contact@wein-plus.it

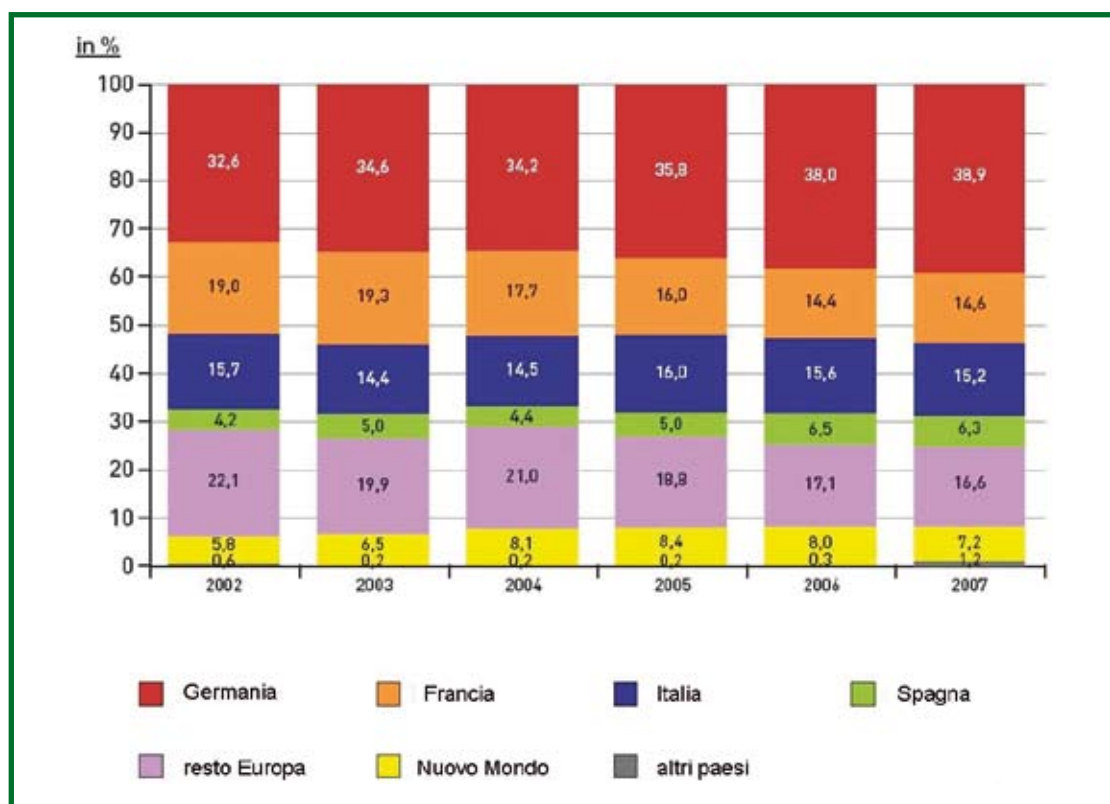


Tabella 1: L'acquisto di vino tedesco al dettaglio aumenta in proporzione alle campagne d'informazione del DWI (Deutsche Weininstitut), dei singoli consorzi e produttori stessi. (Fonte: DWI)

Curiosità

La Germania è l'unico paese europeo dove esiste ancora un'imposta sullo spumante.

Questa imposta chiamata "Sektsteuer" o "Schaumweinsteuer" è stata introdotta come imposta su un bene di lusso dall'imperatore Guglielmo II per finanziare la sua flotta imperiale ed è rimasta fino nei giorni nostri.

Anche se la flotta

è da tempo affondata e lo spumante

è diventato da molto tempo

una bevanda popolare,

un amatore delle bollicine deve subire

su ogni bottiglia con sovrappressione

oltre 3 bar 1,02 euro d'imposte più iva.