



EVENTI

A Spumantitalia ci si interroga sui
cambiamenti in corso nel mondo delle
bollicine



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 Giugno 2023

Nel mondo del vino è in atto un cambiamento: climatico innanzitutto ma anche di mercato. Numerosi esperti ne hanno discusso durante Spumantitalia, la manifestazione dedicata alle bollicine organizzata a inizio giugno a Riva del Garda da Andrea Zanfi.

Cambiamento dicevamo; il cambiamento è un fenomeno complesso che deve essere gestito da tutti gli interlocutori della filiera, ma, al tempo stesso, è un momento di riflessione e di dubbi che però porta a rinnovarsi e innovarsi.



Anche il mondo degli spumanti è cambiato su diversi fronti. Innanzitutto, le produzioni che aumentano arrivando a circa 1 miliardo di bottiglie, poi, certamente, il cambiamento climatico che sta portando dei problemi ma anche delle opportunità. E ancora, stanno cambiando i gusti del consumatore e il suo stile di vita, la percezione del mondo del vino e, non ultimo, il fattore salute. I giovani inseriscono il vino tra le bevande preferite ma raramente al primo posto.

I gusti dei consumatori sono molto segmentati, non ci sono tendenze dominanti; la spumantistica italiana, di per sé eterogenea, riesce a intercettare questa propensione? Lunghissimi affinamenti e i vitigni autoctoni potrebbero essere una risposta. Ma siamo sicuri di essere in grado di far percepire al mercato che la varietà della produzione italiana è coerente con la segmentazione del mercato? Cosa si potrebbe fare di più per veicolare meglio la spumantistica italiana nella sua eterogeneità? È un problema di organizzazione territoriale?

Viene da domandarsi se il percorso che il mondo della spumantizzazione italiana sta compiendo sia corretto. È necessario anticipare il cambiamento e non subire il mercato, non bisogna credere che tutto tornerà come prima e dunque non occorre cambiare nulla. Occorre non arrivare in ritardo.



Tante sono le domande e le questioni aperte; e la spumantistica come sta reagendo?

Il prof. **Attilio Scienza** fornisce qualche spunto di riflessione a proposito del cambiamento climatico e invita ad abbandonare una visione catastrofica e apocalittica.

Se è vero che vi è un cambiamento climatico occorre però verificare le condizioni nelle aree particolari;

in Italia abbiamo grandi possibilità per coltivare uve da spumante che oggi avviene nelle aree storicamente vocate; occorrerebbe invece delocalizzare e produzioni in zone che secondo l'indice di Winkler (ovvero la somma termica di tutte le temperature medie giornaliere nel periodo vegetativo della vite fino alla sua maturazione e raccolta) sono quelle più adatte. Altro fattore importante è l'escursione termica giorno/notte che, contrariamente all'immaginario, è forte anche nelle zone costiere.

Occorre sperimentare e capire quali siano le soluzioni migliori.

A proposito delle cosiddette zone vocate, il prof. Attilio Scienza ricorda come la viticoltura abbia subito numerosi cambiamenti. Nell'antichità, le zone dove si facevano i vini migliori erano quelle poste lungo le direttrici del traffico delle persone e delle merci, quindi in prossimità di strade importanti, di porti o della via francigena, ad esempio. La qualità del vino non era oggettiva ma era legata ai luoghi dove lo si vendeva meglio. E questi luoghi sono diventati famosi perché venivano riconosciuti. Tipicamente, le zone agricole erano poste verso la montagna piuttosto che verso la pianura o le coste per evitare sia le malattie che i predoni dal mare. I vitigni crebbero e si adattarono al clima dell'interno. Ma con il passare dei secoli i trasporti e le vendite si spostano verso il mare e i vigneti seguono questo spostamento, i vitigni rimangono però gli stessi e i vignaioli dovettero adeguare il loro modo di fare vino.

Carlo Veronese, direttore del Consorzio di Tutela vini dell'Oltrepò Pavese mette in guardia dalla tendenza a copiare fenomeni di successo in quanto, in questo caso, si dovrebbe giocare solo sulla carta del prezzo al ribasso, e non sul vero cambiamento. Secondo Veronese occorre uscire dall'abitudine di piantare vigna nei luoghi in cui lo facevano i nostri avi, occorre cercare nuovi territori più adatti alle condizioni attuali. Anche le regole poste dalle denominazioni dovrebbero essere più flessibili per meglio adattarsi ai cambiamenti repentini. Oggi, sempre stando alle sue dichiarazioni, chi vuole fare davvero innovazione è costretto ad uscire dalle denominazioni.

Un esempio di come il cambiamento debba essere affrontato lo porta **Diego Tommasi**, Direttore del Consorzio Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, che spiega come, per andare incontro alle esigenze di mercato, sia stato creato il Prosecco Rosé, che, secondo lui (noi di Vinodabere siamo molto più scettici), lungi dallo snaturarne la personalità, ha, fin da subito,

incontrato i gusti del mercato. Attenzione però, sottolinea, al fenomeno della “prosecchizzazione” che sta dilagando anche in chi, per tipologia dei vini prodotti, non avrebbe ragione di cavalcarlo.

Le diversità sono un arricchimento quando non si ha paura del confronto, le diversità aggregano mentre l'individualismo separa. Occorre riuscire a valorizzare i prodotti in modo inclusivo ricordano dall'**Istituto regionale dell'Olio e del Vino di Sicilia**. Fa eco la cantina **La Guardiense** che sottolinea come da alcuni anni la spumantizzazione della Falanghina sia un successo che ha interessato sia loro direttamente che altre realtà della zona.



<https://vinodabere.it/a-spumantitalia-ci-si-interroga-sui-cambiamenti-in-corso-nel-mondo-delle-bollicine/>