

# Le feste di fine anno fanno registrare il massimo di domanda dello spumante italiano



Le feste di fine anno fanno registrare il massimo di domanda dello spumante italiano con circa 74 milioni di tappi di spumante stappati solo in Italia, in aumento dell'8% rispetto allo scorso anno.

E' quanto stima la **Coldiretti** nel sottolineare che nove italiani su 10 (91%) non rinunciano a fare un brindisi Made in Italy a fine anno secondo l'indagine fatta dall'Istituto Ixe'. L'aumento della domanda – sottolinea la Coldiretti – ha spinto la produzione che dovrebbe attestarsi sopra le 700 milioni di bottiglie con in testa il Prosecco seguito da Asti e Franciacorta. La stragrande maggioranza dello spumante italiano si beve comunque all'estero con un balzo del 9% delle bottiglie esportate che a fine anno – secondo la Coldiretti – 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 – sottolinea la Coldiretti – 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, mentre in posizione più defilata sul podio si trova la Germania – spiega la Coldiretti – che rimane il terzo consumatore mondiale di spumante italiano ma che con la frenata dell'economia tedesca paga un calo dell'8% rispetto all'anno precedente.

Nella classifica delle bollicine italiane preferite nel mondo ci sono tra gli altri il Prosecco, l'Asti e il Franciacorta che ormai sfidano alla pari il prestigioso Champagne francese, tanto che proprio sul mercato transalpino si registra una crescita record delle vendite del 30%. Ma lo spumante italiano – aggiunge la Coldiretti – piace molto anche nel Paese di Putin, visto l'incremento del 17% in Russia nonostante le tensioni causate dal perdurare dell'embargo su una serie di prodotti agroalimentari Made in Italy. E un aumento in doppia cifra si riscontra anche in Giappone, con +37%. Sul successo delle bollicine tricolori nel mondo pesa però – sottolinea la Coldiretti – la contemporanea crescita delle imitazioni in tutti i continenti a partire dall'Europa dove sono in vendita bottiglie dal Kressecco al Meer-Secco prodotte in Germania che richiamano palesemente al nostrano Prosecco che viene venduto addirittura sfuso alla spina nei pub inglesi. All'estero – conclude la Coldiretti – finisce circa il 70% della produzione nazionale di bollicine.

**LE REGOLE D'ORO PER OFFRIRE E GUSTARE 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.
- Berlo esclusivamente in una flûte a forma di tulipano che consente agli aromi di svilupparsi liberamente.
- Per gustare al meglio l'effervescenza sciacquare i bicchieri con acqua calda e sapone neutro.
- Stapparlo tenendo con una mano il tappo e facendo ruotare con l'altra mano la bottiglia leggermente inclinata accompagnando sempre l'espulsione del tappo.
- Far uscire lentamente il gas e versarlo tenendo la bottiglia dal fondo e non dal collo per evitare che lo spumante si riscaldi con il calore della mano.
- Mai utilizzare del ghiaccio nel bicchiere.
- Conservarlo in una cantina buia, fresca e senza sbalzi di temperatura, in posizione orizzontale.