



REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO

## SPUMANTI: UN SETTORE IN CONTROTENDENZA

*A cura Osservatorio Vitivinicolo IRVV*

Caratteristiche vincenti :

- gradazione contenuta
- ricchezza tipologica e varietale
- territorialità
- abbinamento con ogni tipo di cucina
- prezzo in linea con le attuali possibilità di spesa

Export di spumante nel mondo (2008) :

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Francia | 197 mln di bottiglie |
| Italia  | 173 mln di bottiglie |
| Spagna  | 157 mln di bottiglie |

Produzione di spumante nel mondo :

|         |
|---------|
| Francia |
| Spagna  |
| Italia  |

*Dati da Rapporto Annuale 2009 ONES*

Produzione di spumante : 328,5 mln di bottiglie  
in Italia (2008)

+7-8% Var.2007/06

+ 8,8% Var.2008/07

+33% Var.2008/1998

di cui: 93% metodo italiano  
(charmat)

7% metodo classico

Stima 2009

345 mln di bottiglie

+5% Var.2009/08

Produzione di spumante  
in Italia

600 aziende vitivinicole e vinicole

2.360 etichette

278 denominazioni

20 regioni produttrici

Piemonte 120 mln di bott.

Veneto 112 mln di bott.

Lombardia 38 mln di bott.

Trentino-A.Adige 17 mln di bott.

P.L.V. all'origine 0,945 mld di €  
(media di €2,87 a bottiglia)

Ricavo lordo al consumo di circa 3mld di  
€ (media di €8,98 a bott.)

Di cui: 1,9 mld all'estero  
1,1 mld in Italia  
(media 7 €a bott.)

## **Consumo in Italia 2008**

-Consumo di spumanti italiani 155,6 mln di bott.(+1,5% vs 2007)

per un valore di 1,1 mld di € (media 7 €a bottiglia)

-Consumo complessivo nazionale 165 mln di bottiglie  
(spumanti italiani+ importati)

-Consumo medio pro-capite annuo 2,8 bottiglie (nel 2005 erano  
2,5 bott.)

-Consumatori standard 17 mln con circa 4 bottiglie a testa

-Consumatori bubble's lovers 3,6 mln con più di 24 bott. a testa

-Consumatori giovani (18-30 anni) al 64% preferiscono spumanti  
secchi come aperitivi e fuori pasto

-Nord-est e nord-ovest 32% consumi totali

-72% del consumo totale è legato alle festività di fine anno  
(nel 1980 era l'80%)

-fascia 18-30 anni negli ultimi 5 anni 50% sostituisce come aperitivo  
lo spumante agli analcolici e  
cocktail

-Veneto prima regione d'Italia per acquisti destagionalizzati

-Nord-est incremento consumi, Centro-Italia e Sud calo consumo  
del 10%

-Canali di consumo:           calo nella ristorazione media e medio alta,  
  nelle enoteche  
  stazionario nei bar, winebar, catering, e  
  nelle mescite

-Acquisti domestici:           Spumanti in crescita (+7%)  
*(Indagine Ismea-Nielsen)*       Champagne in calo (-10%)

Brut ed Extra-dry in crescita  
Dolci in calo

Acquisti ristorante      1° fattore prezzo

Acquisti enoteca      1° fattore confezione e marca  
2° prezzo

Mescita a calice      ultimo posto prezzo  
crescita 15%  
specie spumante rosè

## **Spumanti rosati**

Dal 2004 al 2008 consumo quintuplicato

Per moltissime etichette la domanda supera l'offerta

Somma delle caratteristiche emozionali delle bollicine + una più importante corposità di aromi e gusti propri del vino rosso ma con maggiore adattabilità e semplificazione

Produzione nazionale      metodo classico    950 mila bottiglie

Spumanti rosati

metodo charmat    15 mln di bottiglie

Paesi di destinazione      Inghilterra, Usa, Giappone, Svizzera  
Metodo classico

Germania, Russia, Polonia, Grecia, Sud-  
America, USA, Inghilterra

Metodo charmat

*Dati da Rapporto Annuale 2009 ONES*

|                                    |          | <i>Variaz. 2008/07</i> |                   |
|------------------------------------|----------|------------------------|-------------------|
| <b>Export 2008</b><br>(dati Istat) | Sfuso    | -16% Volume            |                   |
|                                    |          | +4,7% Valore           | (324,78 mln di €) |
|                                    |          | + 24,4 % Prezzo medio  | (0,60 €/l)        |
|                                    | Confez.  | -4,2% Volume           | (10,98 mln di hl) |
|                                    |          | +0,2% Valore           | (2,8 mld di €)    |
|                                    |          | +4,6% Prezzo medio     | (2,57 €/l)        |
|                                    | Spumanti | +15% Volume            | (1,4 mln di hl)   |
|                                    |          | +11% Valore            | ( ½ mld di €)     |
|                                    |          | -3,4% Prezzo medio     | (3,09 €/l)        |

## Spumanti

Bottiglie spedite all'estero 173 mln di bott. (52,7% totale )  
( dati ONES)

di cui 91 mln UE  
82 mln Paesi Terzi

Quota su export tot. Var.2008/07  
in vol.

|  |             |       |              |
|--|-------------|-------|--------------|
| Paesi di destinazione<br>(dati 2008 Istat) | Germania    | 21,4% | -3% in vol.  |
|  | USA         | 14,9% | +21% in vol. |
|  | Regno Unito | 8,3%  | -5% in vol.  |

Russia 8,9% +83%

Danimarca (+20%), Svezia (+30%), Belgio (+49%), Canada (+46%)

**Export spumanti**  
**primo semestre 2009**  
(dati Istat)

Volume +10,2%

Valore -17,6%

Prezzo -25.2% 2,78 €/litro

Francia +40,4% Volume  
+63,7% Valore  
+16,6 % Prezzo (3,63 €/lt)

Germania -4% Vol.  
+0,5% Val.  
+4,7% Prezzo (2,18 €/l)

Regno Unito +10,2 % Vol.  
-55,4% Val.  
-59,5% Prezzo (3,44 €/l)

USA +43,4% Vol.  
+16,1% Val.  
-19,1% prezzo (2,68 €/l)

## La Spumantistica in Sicilia

**N° aziende**

*(dato 2008 Dr.D'Agostino IRVV)*

circa 20

**N° etichette**

*(dato 2008 Dr.D'Agostino IRVV)*

circa 30

di cui 14 Metodo classico  
16 Metodo Italiano

di cui 4 spumanti rosati

di cui 24 Brut

di cui 19 monovarietali

**Produzione**

*(dato 2008 Dr.D'Agostino IRVV)*

circa 1/2 milione di bottiglie



Export 2008  
(dati Coreras-Istat)

1.116,49 hl per 533.686.000 €

Denominazioni

6

- Alcamo (spumanti bianchi e rosati)
- **Contea di Sclafani** (spum. bianchi e rosati)
- Delia Nivolelli
- Erice (spumante dolce e brut)
- **Pantelleria Moscato spumante**
- Moscato di Noto spumante

Cultivar più utilizzate

Nerello Mascalese

Nero d'Avola

Pinot n.

Pinot g.

Chardonnay

Catarratto

Inzolia

Grecanico

Zibibbo

Moscato b.

*Dr.ssa Francesca Salvia*

*U.O. Osservatorio Vitivinicolo*

*Istituto Regionale della Vite e del Vino*

*Tel.+39 091 6278240*

*e-mail : [f.salvia@vitevino.it](mailto:f.salvia@vitevino.it)*