



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>	
Export 2008 (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 <i>(dati 2008 Istat)</i>	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