



Vini rosati: in Francia è boom l'Italia ci crede a metà

di
MAURIZIO GILY



In Francia è stato costituito un organismo chiamato Observatoire des marchés internationaux des vins rosés, che ha recentemente pubblicato uno studio sull'argomento. Il lavoro è stato presentato al pubblico italiano nel corso della manifestazione "Italia in Rosa" che si è svolta lo scorso 3 giugno a Moniga del Garda (BS), da Roque Pertusa, vicepresidente del Comitato Interprofessionale dei Vini di Provenza. Dallo studio risulta che i vini rosati rappresentano oggi in Francia il 27% del vino venduto nella grande distribuzione, con un incremento del 150% in 20 anni. Dal 2002 la produzione mondiale di questa tipologia di vini è in costante aumento, precisamente è aumentata del 13% mentre la produzione complessiva di vino è rimasta, con alti e bassi, pressoché costante. I rosati rappresentano oggi il 10% del vino mondiale. La Francia è il primo produttore mondiale con 6,6 milioni di ettolitri. Francia, Italia, Spagna e Stati Uniti complessivamente producono il 55% del vino mondiale, ma l'84% dei rosati. Dal 2002 al 2010 la Francia ha aumentato la sua quota di produzione dal 25 al 28%, l'Italia dal 17 al 23% mentre USA e Spagna hanno ridotto. Un segmento dalle prestazioni particolarmente brillanti è quello degli spumanti rosé.

Rosa chiaro e rosa intenso, secchi e amabili

I rosati prodotti nel mondo si differenziano sotto molti aspetti, tra cui l'intensità colorante e la presenza di residui zuccherini. Si va dal "modello Provenza", tendenzialmente secco, dal colore molto scarico, ai "blush" americani, dal colore più intenso e dal gusto più dolce. Circa la metà dei rosati hanno meno di 4 grammi/litro di zucchero, il 24% tra 4 e 10, il 6% tra 10 e 20 e ben il 20% oltre 20 grammi per litro di zuccheri residui. Questi rosati amabili

sono prodotti soprattutto in Germania, Portogallo e Stati Uniti. Il "Centre du rosé", un istituzione sperimentale creata all'interno del Comitato Vini di Provenza, ha osservato che dal 2004 al 2010 l'intensità colorante dei rosati è in continua diminuzione a livello mondiale, rendendo evidente la capacità dei vini provenzali di "fare tendenza" sul mercato mondiale. "Côtes de Provence" è una denominazione di successo, che rappresentata ormai per circa il 90% da vini rosati.

Dove si bevono i rosati?

Il consumo si concentra tradizionalmente in alcuni paesi, ma negli ultimi anni si è notevolmente diversificato. Il maggior consumo è in Francia (35% del consumo mondiale e 11,5 litri procapite all'anno su un totale di 45), seguono USA (14%) Germania (7%) e Italia (solo il 6%). Il consumo negli ultimi 10 anni si è notevolmente ampliato in alcuni paesi non produttori, in particolare il Regno Unito (6% del consumo mondiale, pari a quello dell'Italia, e 10% del consumo totale di vino), l'Olanda (dove si apprezzano vini di colore piuttosto carico) e il Belgio.

In Francia nel 2004 il consumo di vini rosati ha superato quello dei vini bianchi in termini di volume, mentre dal 2009 l'ha superato anche in valore. Per la tensione della domanda la Francia è costretta ad importare, principalmente come sfuso, circa il doppio di quanto esporta, al contrario dell'Italia che è di gran lunga il primo esportatore mondiale, giacché la produzione è notevole ma il consumo interno è limitato, anche se è cresciuto in modo significativo (+20% tra il 2003 e il 2007 secondo Vinexpo/Iwv).

I rosati in Francia si vendono più in cantina e nei supermercati che in enoteca, mentre sono molto ben presenti nella ristorazione (al contrario che in Italia): i vini di Provenza (che sono ormai per il 90% circa rosati) sono presenti nel 74% dei ristoranti, conquistando il secondo posto tra le denominazioni regionali dopo Bordeaux.

La strada dei vini di Provenza

Roque Pertusa ha illustrato, a Moniga del Garda, l'intenso lavoro del suo consorzio per rafforzare il legame vino-turismo attraverso vari strumenti, il principale dei quali è la Route des Vins de Provence.

Un'associazione di circa 600 imprese, non solo vitivinicole, per promuovere il turismo legato al vino e alla gastronomia nel Sud Est della Francia sotto un unico logo, unificando precedenti iniziative di respiro più limitato. Lo "starting-up" del progetto, maturato dopo anni di lavoro

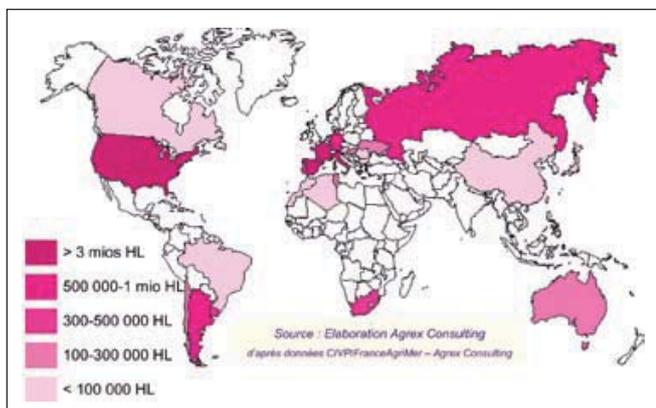


Foto 1) I principali produttori mondiali di vini rosati e le loro quote di produzione.

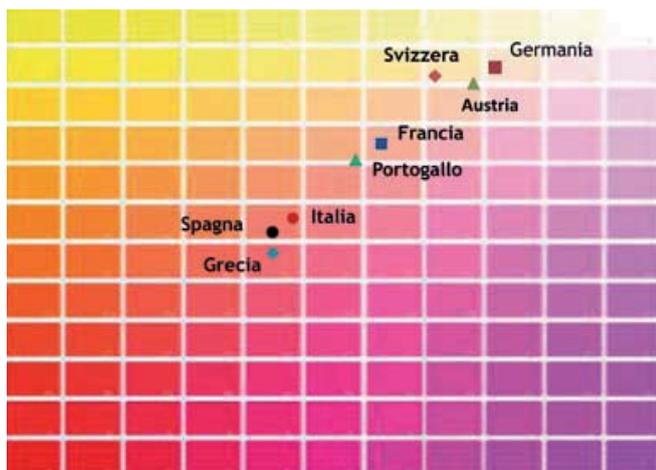


Foto 2) Analizzando a campione vini rosati di tutto il mondo il Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, ha elaborato questa scala indicativa dell'intensità media cromatica, che pare variare in modo inverso alla latitudine.

ro preparatorio, ha visto lo stanziamento di 1 milione di euro, in parte pubblici e in parte privati. Il modello prevede l'ampio utilizzo degli strumenti digitali, puntando molto sul web. <http://routedesvinsdeprovence.com/>

Punto debole, il prezzo

A livello mondiale il prezzo di vendita dei rosati è inferiore del 17% rispetto alla media di tutti i vini, anche se questo scarto si sta riducendo. Sono in particolare i vini della Provenza a tirare la volata per una migliore valorizzazione della tipologia. Nella grande distribuzione francese il prezzo medio di questi vini è aumentato del 40% in 10 anni, sono spariti i vini a meno di 1,5 € alla bottiglia, il segmento tra 1,5 e 3 si è contratto, mentre, tra il 2008 e il 2011, il segmento tra 3 e 6 euro è cresciuto del 50% e quello superiore a 6 euro di ben il 119%, con una progressione del 30% in un solo anno, dal 2010 al 2011. Il 21% dei rosati di Provenza a denominazione di origine si vendono in bag in box, una percentuale superiore a quella dei vini AOC in generale (15%), al prezzo medio equivalente di 1,75 € a bottiglia; per i vini rosati IGP la percentuale di vendita in BIB sale al 40%. La crescita in volume dell'IGP Méditerranée, vini rosati di assemblaggio, è stata straordinaria in volume, mentre il prezzo è stabile. All'export, i vini Côtes de Provence sono cresciuti del 63% in volume dal 2001 al 2011, mentre il prezzo unitario della bottiglia è cresciuto del 60%, passando da 1,86 a 3,05 (ex-cellar).

Italia, gli spumanti fanno il botto

In Italia un'importante crescita di consumo di vini rosati si deve alle tipologie spumante, sia metodo classico che metodo italiano. Secondo l'Osservatorio Nazionale Vini Effervescenti, dal 2004 al 2008 (l'indagine è del 2009) la produzione e il consumo di vini spumanti rosé in Italia è quintuplicato, e la domanda di mercato ha superato ancora l'offerta per moltissime etichette facendo crescere l'interesse produttivo, l'immissione sul mercato di nuovi prodotti. Nel 2011 la corsa degli anni precedenti ha avuto una momentanea battuta di arresto, ma nel primo quadrimestre del 2012 c'è stata una ripresa. Sempre secondo i

dati OVSE la produzione annuale di spumanti rosé in Italia si attesta su 1,39 milioni bottiglie per quanto riguarda il metodo classico (regione leader la Lombardia e soprattutto l'Oltrepò) e 15,9 milioni di metodo italiano, dove sono forti Emilia Romagna e Veneto con circa 3 milioni di bottiglie a testa. La distinzione per il metodo di presa di spuma non è radicata nella percezione del consumatore medio.

Ma i produttori italiani ci credono?

A volte si è sfiorati dal dubbio che in Italia molti produttori di vini rosati considerino questi prodotti più come un completamento della loro gamma, utile soprattutto a occupare il segmento del prezzo basso, che come prodotti di pregio capaci di vita autonoma e suscettibili di valorizzazione. E' evidente che è impossibile trasmettere a valle della filiera, soprattutto alla ristorazione e al commercio specializzato, una fiducia che non si ha, mentre nei supermercati i rosati si vendono, ma usando soprattutto la leva del prezzo. Il mercato italiano è un punto debole. Peraltro non esiste in Italia una regione che, come la Provenza, possa puntare tutte le fiches su questa tipologia, e questo è un punto di debolezza. Le DOP e IGP regionali "a ombrello" (ad esempio Abruzzo, Salento o Piemonte) che contengono al loro interno diverse tipologie tra cui il rosato, non identificano in modo univoco una tipologia di prodotto come avviene invece per la AOC Côtes de Provence e questo rappresenta un limite per la comunicazione. La Puglia produce il 40% dei rosati italiani e certamente alcuni tra i migliori, l'Abruzzo con il suo Cerasuolo si distingue a sua volta per volumi e per qualità, ma entrambe le regioni sono più note per i rossi. Ci sono però zone di produzione, molto più piccole, per le quali i vini rosati possono diventare la vera punta di diamante. Una in particolare, quella della Valtènesi nel Garda Bresciano, il cui Consorzio di Tutela da alcuni anni organizza la kermesse "Italia in Rosa". Questa consapevolezza ha portato la filiera a richiedere e ottenere una DOC specifica, "Valtènesi". Il Valtènesi Chiaretto, fermo o spumante, è prodotto con il vitigno Gropello e piccole percentuali di Barbera e Sangiovese. Vini eleganti e raffinati, da vigneti su suoli morenici e poco fertili, molto adatti all'abbinamento con la cucina di lago ma in verità anche molto versatili. Indubbiamente far conoscere il nome Valtènesi richiederà tempo e sforzo finanziario da parte dei produttori. Possono prendere esempio dagli amici francesi, che contribuiscono al funzionamento dell'interprofessione con una quota di circa 1,30 euro per ettolitro: ricerca scientifica (16 C), gestione della denominazione e controlli, promozione. Ma, data la piccola dimensione della Valtènesi, forse dovranno soffrire un po' di più, senza fare troppo affidamento sulle risorse pubbliche che, almeno per il mercato interno, sono sempre più scarse.

Ringraziamenti
 Roque Pertusa, vice presidente Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence www.vinsdeprovence.com
 Observatoire des marchés internationaux des vins rosés
 Gilles Masson, Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, www.centredure.fr
 Consorzio Tutela Vini DOC Garda Classico
 Giuliano Boni, Vinidea
 Giampietro Comolli, Osservatorio Vini Spumanti Effervescenti e Gruppo Collaborazione OVSE