

Comunicato stampa

Viaggio al centro delle ragioni del successo delle “bollicine” nel mondo

Nell'ambito delle celebrazioni del 50° anniversario di SOEC - Station Oenotechnique De Champagne si terrà giovedì 18 Novembre (dalle ore 18) nella suggestiva cornice di Villa Foscari Cornaro a Gorgo al Monticano (TV) un talk show esclusivo dal titolo: "CONSUMATORI E BOLLICINE. Viaggio tra le ragioni del successo degli sparkling nel mondo e prospettive future."

Nell'ultimo decennio la tipologia di vino che ha conosciuto a livello mondiale la crescita più elevata è stata quella degli sparkling.

Le “bollicine” hanno registrato performance straordinarie praticamente in ogni angolo del pianeta passando complessivamente dai 3,5 miliardi di euro del 2010 ai 6,4 miliardi del 2019. La pandemia ha rallentato solo marginalmente questa straordinaria crescita capeggiata dal Prosecco che nello stesso periodo ha registrato un aumento di ben il 255% (rispetto al +60% dello Champagne e il +24% del Cava).

Ma per comprendere meglio le ragioni che hanno portato ad un'evoluzione così importante degli sparkling nel mondo SOEC-Station Oenotechnique De Champagne - oggi l'unica realtà al mondo dedicata al 100% ai vini effervescenti, sia metodo Classico che metodo Martinotti-Charmat - ha deciso di organizzare un evento straordinario ed esclusivo, in occasione delle celebrazioni del suo 50° anniversario.

Giovedì 18 Novembre 2021 (dalle ore 18:00) presso Villa Foscari Cornaro a Gorgo al Monticano (TV) si svolgerà un importante talk show dal titolo: "CONSUMATORI E BOLLICINE. Viaggio tra le ragioni del successo degli sparkling nel mondo e prospettive future."

“Oggi, infatti - sottolinea **Ramon Bel, Direttore CEO** del Gruppo Sofralab® di cui

SOEC® fa parte- per consolidare il successo degli sparkling nel mondo è fondamentale comprendere in profondità le ragioni di questa incredibile evoluzione. La mission di SOEC è quella di supportare la crescita qualitativa dei vini effervescenti in tutto il mondo e per questa ragione abbiamo ritenuto molto importante dare un contributo alle imprese coinvolte nella produzione di “bollicine” anche sul fronte della conoscenza dei mercati e, soprattutto, delle dinamiche di consumo. Conoscere meglio i consumatori di sparkling sarà infatti una chiave determinante per consentire anche nel prossimo futuro il successo di questa tipologia nel mondo”.

Al fine di approfondire una tematica così complessa sono stati chiamati ad intervenire al talk show di Villa Foscari Cornaro quattro prestigiosi relatori

che saranno in grado di osservare il “fenomeno bollicine” da quattro diversi punti di vista:

Denis Pantini, responsabile di Wine Monitor Nomisma si soffermerà su come sono cambiati i consumi di vino nel mondo negli ultimi vent'anni e il ruolo raggiunto dagli spumanti e, in particolare, affronterà i seguenti aspetti: gli scambi internazionali degli spumanti (i principali paesi importatori); i top exporter di spumanti; una comparazione nelle performance di mercato tra i big sparkling (Champagne, Prosecco e Cava); il profilo del consumatore di vini spumanti in Italia e nei top mercati di consumo; scenari evolutivi e prospettive di mercato per gli spumanti.

Andrea Terraneo, presidente di Vinarius, l'associazione che riunisce le più importanti enoteche italiane, si soffermerà invece su come si è evoluto il consumatore di spumanti visto da un osservatorio autorevole come quello delle enoteche. Su quali tipologie si sta spostando? Quali le aspettative dal punto di vista qualitativo? Quali le informazioni di cui maggiormente necessita?

Luigi Cremona, titolare di Witaly, uno dei più autorevoli critici enogastronomici a livello internazionale affronterà il tema del ruolo della ristorazione di qualità nello sviluppo delle vendite ma anche della cultura degli sparkling nel mondo. Quanto è cresciuta la presenza degli spumanti nelle carte vini dei maggiori ristoranti a livello mondiale? Quanto conta oggi il valore degli sparkling presenti nella ristorazione di qualità per dare prestigio e autorevolezza alla loro offerta? Quali le aspettative dei loro clienti?

Riccardo Cotarella, uno degli enologi che più si è impegnato a livello internazionale nello studio e nel miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole non solo italiane, presidente di Assoenologi, ripercorrerà le tappe che hanno portato oggi allo straordinario miglioramento qualitativo degli sparkling nel mondo. Quali le evoluzioni enologiche che hanno consentito il loro successo? Quali le nuove frontiere enologiche per arrivare a sparkling ancor più in sintonia con le aspettative dei consumatori?

Moderatore del talk show sarà **Fabio Piccoli**, giornalista esperto di marketing internazionale del vino e direttore responsabile Wine Meridian.

“È sicuramente un appuntamento di grande rilevanza - spiega Fabio Piccoli - perché oggi è determinante non solo analizzare i dati di mercato ma ancor di più comprendere le ragioni del successo delle bollicine nel mondo. E per farlo è necessario indagare meglio sulle dinamiche di consumo, su quali sono le aspettative dei consumatori nei confronti di questa tipologia di prodotti che non dobbiamo mai dimenticare è estremamente eterogenea”.

“Per noi è motivo di grande soddisfazione - conclude **Enrico Farinazzo**, Sales Manager per SOEC Italia - poter celebrare i 50 anni di SOEC nel nostro Paese che sta dando uno straordinario contributo allo sviluppo qualitativo e di mercato degli spumanti nel mondo. Siamo a fianco di tutte le imprese di spumanti italiane al fine di garantire loro tutti gli strumenti migliori per crescere

sia qualitativamente sia sul fronte dei mercati. E questo evento vuole rappresentare un momento importante per aiutare manager ed imprenditori a comprendere chi sono oggi i consumatori di spumanti e, soprattutto, quali saranno quelli del prossimo futuro”.

In chiusura di serata, la cena sarà anticipata ed impreziosita da un banco di degustazione di sparkling internazionali e dalla presentazione di Champagne Cave de Mailly Grand Cru a cura di Sébastien MONCUIT, Chef de Cave.