



## I FATTI DEL GIORNO

POTENZA - L'osservatorio Ismea-Uiv segnala come gli italiani non siano disposti a modificare la propria abitudine di brindare per le feste (non solo a Capodanno ma ai compleanni) con lo spumante, anche se, indotti dal caro vita, cambiano la tipologia di prodotto. Secondo elaborazioni su dati Nielsen, Ismea e Uiv in queste festività si registra l'incremento degli acquisti di spumanti più economici come metodo charmat anche varietali e di annata (+7,5%) rispetto a denominazioni "bandiera" italiane come Prosecco e Asti Spumante o ai metodo classico che chiudono invece la stagione con una contrazione del 3% (727 milioni di pezzi). In discesa dell'8% le vendite di cham-

pagne e comunque spumanti esteri. Allora cosa scegliere? Per farsi guidare nella scelta della bottiglia da stappare alla mezzanotte del 31 dicembre i consigli di Alvaro De Anna, organizzatore di "Vini da Terre Estreme" a Matera a fine ottobre. La sua filosofia: "Non tutti i vini possono essere eroici. Vale nella vita, vale per i vini. Sono pochi i vini che possono definirsi eroici, pochi e di produzione limitata" - naturalmente si estende agli spumanti. Lo spumante in Basilicata viene prodotto, in quantità limitate rispetto alle altre regioni, principalmente sulle terre del Vulture, che ogni anno produce l'aglianico. Da noi la produzione di bollicine - anche "rosa"

L'esperto De Anna: "Non tutti gli spumanti sono eroici"  
**C'è chi risparmia sul brindisi**  
*In calo dell'8 per cento le vendite di champagne*



Alvaro De Anna

oltre che del più tradizionale "rosso-aglianico" - fa affidamento al "metodo classico", in cui è prevista una seconda

fermentazione in bottiglia. "In un momento in cui i winelover vanno sempre più alla ricerca di bollicine autentiche

ed espressione del territorio di origine, con un mercato in ascesa - sostiene De Anna - l'unicità delle bollicine lu-

cane è una buona scelta. Quello degli spumanti resta un driver mondiale in termini di caratteristiche di piacevolezza e semplicità nel settore dei vini, accessibile a differenti prezzi - spiega -. Come aperitivo è conosciuto e apprezzato, oltre che richiesto, in tutto il mondo, e le previsioni di crescita sono in continuo aumento. Il nostro Paese non ha una tradizione storica sugli spumanti, come lo champagne, che ancora oggi è il prodotto più diffuso nel mondo, ma anche l'Italia fa volumi importanti, con la vendita di milioni di bottiglie. Il dominio nel mercato mondiale resta, comunque, quello francese, che predomina nel segmento alto».