

Dott. Pierre de Couëdic

Délégué Général UPECB – union des producteurs et
élaborateurs de Crémant de Bourgogne

**PROSECCO E CRÉMANTS:
ANALOGIE E DIFFERENZE NEL
MERCATO GLOBALE**

*« Presentazione della filiera del Crémant di
Francia e del Lussemburgo »*



Crémant
d'Alsace

Crémant di
Bordeaux

Crémant di
Bourgogne

Crémant di
Die

Crémant
della Jura

Crémant di
Limoux

Crémant
della Loire

Crémant di
Luxembourg

CRÉMANTS DI FRANCIA E DEL LUXEMBURGO

- L'origine del termine « Crémant »
- L'idea della denominazione Crémant
- Un nome « Crémant » a difesa della produzione
- Organizzazione dei vignaioli
- Raccolta 2011
- Evoluzione della produzione
- Commercializzazione

L'ORIGINE DEL TERMINE « CRÉMANT »

- All'origine, il « **Crémant de Champagne** » si distingueva dal « **vin de Champagne** » per le differenze di pressione: il primo con **tre** *atmosphère*, il secondo con **sei**.
- La parola « Crémant », deriva da « crema » e vuole esaltare la morbidezza piuttosto che la vinosità.
- A partire dal 1994, in seguito ad un decreto del 1975, l'indicazione della regione di origine non è più autorizzata, pertanto oggi le denominazioni sono: **Crémant** e **Champagne** e le differenze tra essi sono trascurabili potendo avere entrambi la stessa pressione.



L'IDEA DELLA DENOMINAZIONE « CRÉMANT »

- Sin dai primi anni '70 l'Istituto Nazionale delle denominazioni d'origine affronta uno studio per il miglioramento qualitativo dei vini spumanti
- Nel 1975 due Regioni, contemporaneamente, cambiano la denominazione d'origine dei loro vini spumanti in Crémant: la Borgogna e la Loira; seguiranno l'Alsazia nel 1976; Bordeaux nel 1990; Die, Limoux e Lussemburgo nel 1991; Giura nel 1995 e Vallonia nel 2008.



LA PROTEZIONE DEL TERMINE « CRÉMANT »



L'espressione "vino spumante" può essere utilizzata solo per vini spumanti di qualità, bianchi o rosati, che beneficiano di una denominazione di origine protetta (DOP / AOP). Oltre al fatto di essere elaborati secondo il metodo tradizionale essi devono rispettare i seguenti metodi di produzione:

- le uve devono essere raccolte a mano;
- il mosto ottenuto con pressatura di grappoli interi o diraspati, non deve essere superiore a 100 litri per 150 chili di uva;
- il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare i 150 mg/l;
- il tenore di zucchero deve essere inferiore a 50 g/l.
- Ad essi si aggiungono le disposizioni francesi più restrittive (ad esempio pressatura di uve intere)

** Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission européenne du 14 juillet 2009.*

QUALCHE CIFRA ...

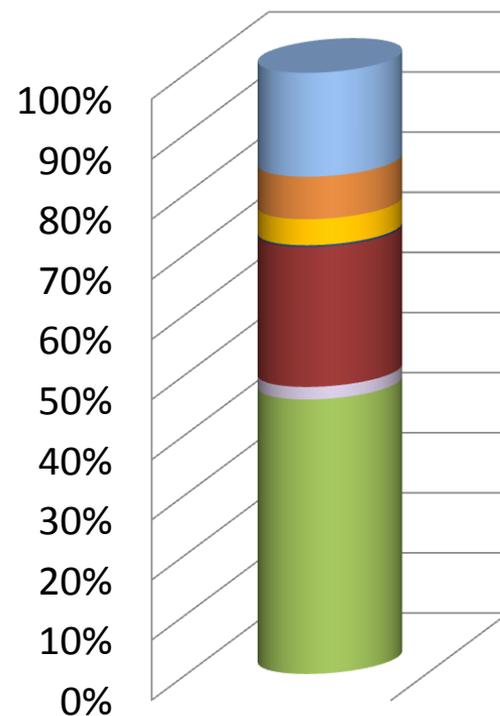
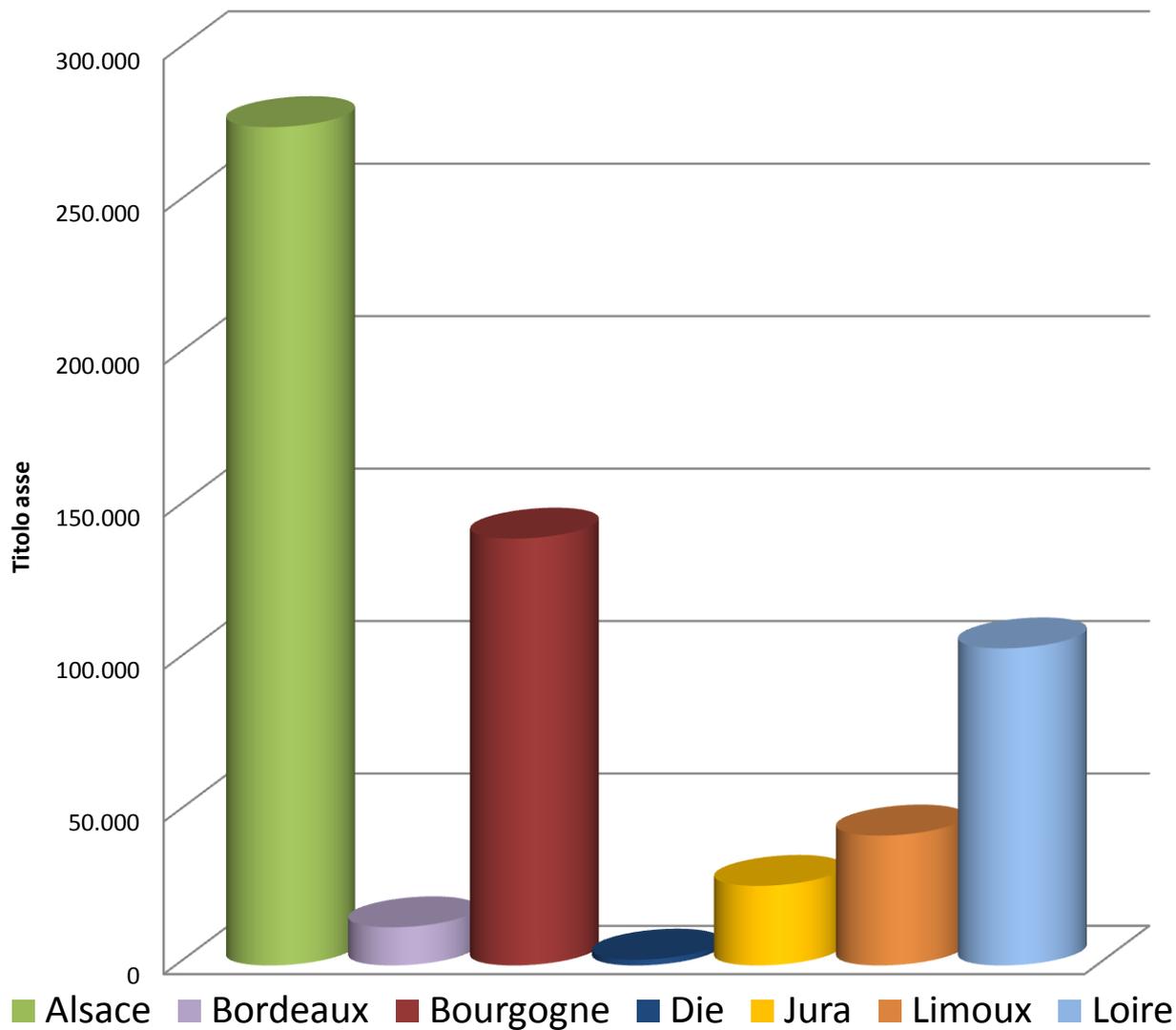


- superficie di produzione : 8 200 ettari in Francia
- numero di aziende: 1 200, tutte le regioni e le categorie insieme (circa 9 000 viticoltori)
- Produzione annuale: circa 70 milioni di bottiglie, tutte le regioni insieme.
- Vendite : circa 70 milioni di bottiglie. l'export varia da regione a regione e oscilla tra il 20% e il 50% delle vendite.
- prezzo medio per bottiglia tra 5 € e 10 €..
- mercato del crémants : un mercato in crescita costante, con un fatturato che aumenta dal 5 % al 7 % annuo.
- 8 giovani DOC (AOC) in evoluzione

ORGANIZZAZIONE DEI VIGNETI...

- Il termine Crémant seguito dalla regione di produzione costituisce una parte significativa della produzione viticola e incide nell'equilibrio economico della filiera vitivinicola.
- L'evoluzione di queste denominazioni è dovuta in gran parte all'esistenza di operatori importanti (imprese commerciali o cooperative)
- Nell'ambito di ciascuna regione si è sviluppata una fitta e importante rete di viticoltori proprietari e non con numerose case (aziende) produttrici e cantine

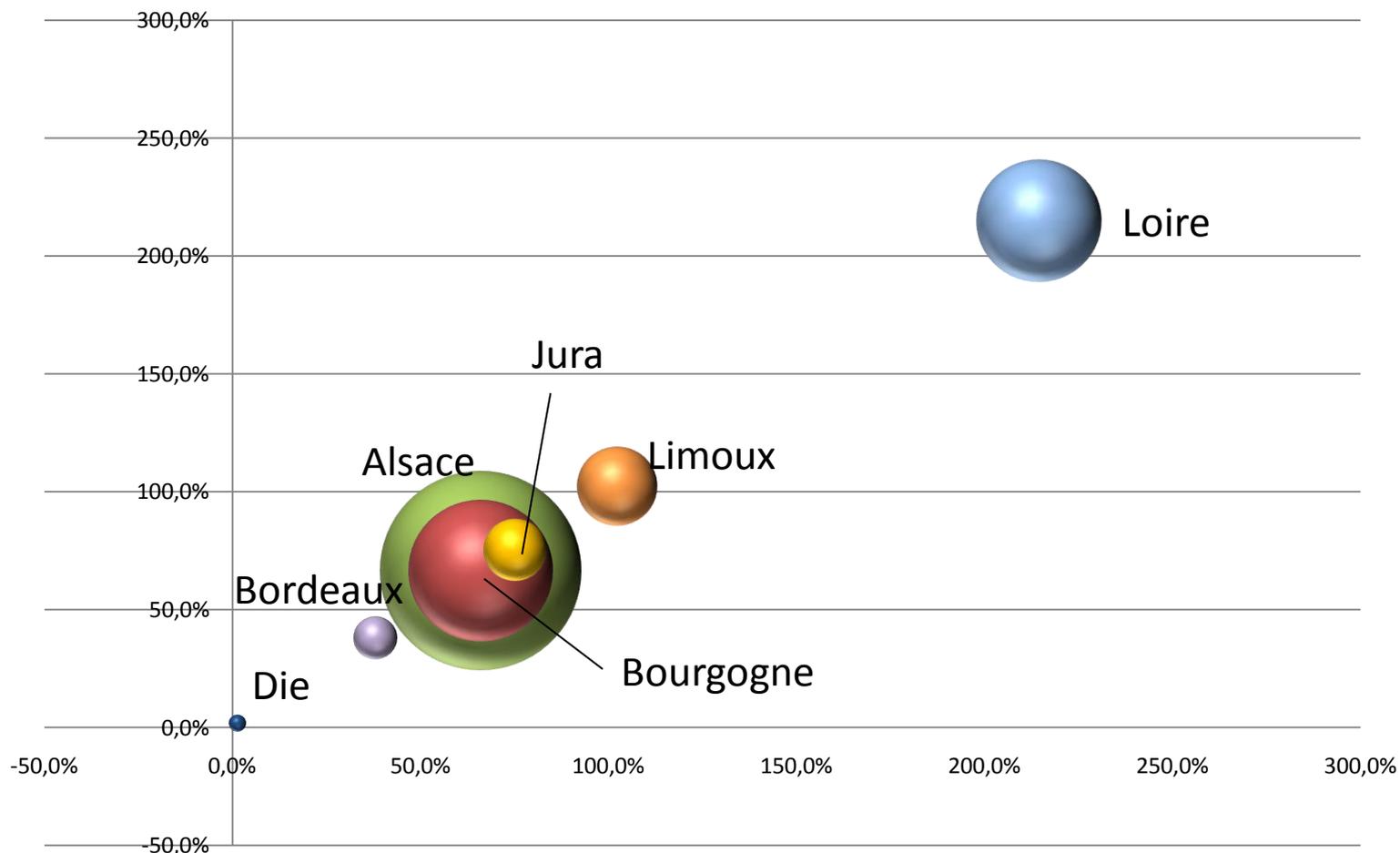
RACCOLTA 2011



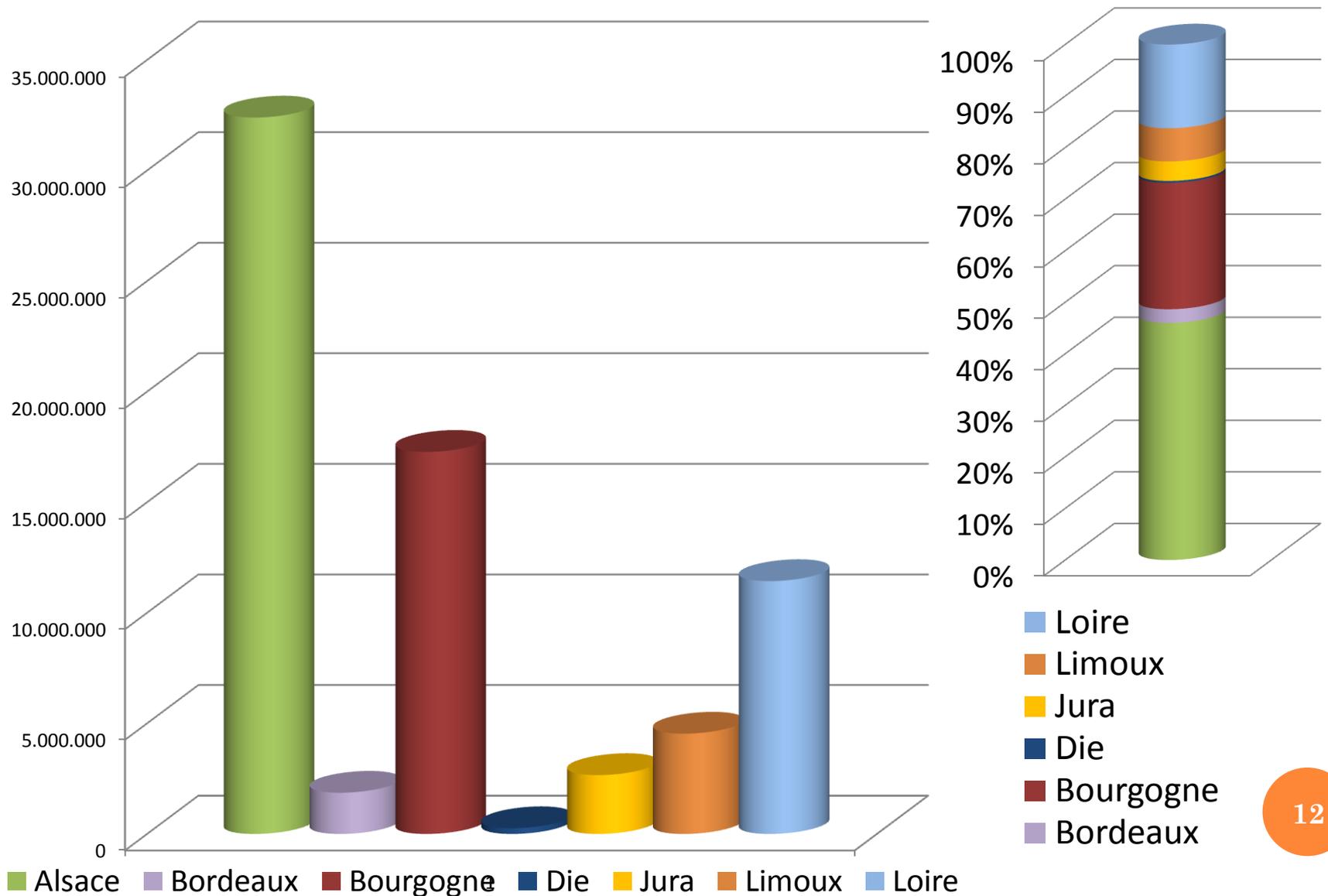
- Alsace
- Bordeaux
- Bourgogne
- Die
- Jura
- Limoux
- Loire

EVOLUZIONE DELLA PRODUZIONE

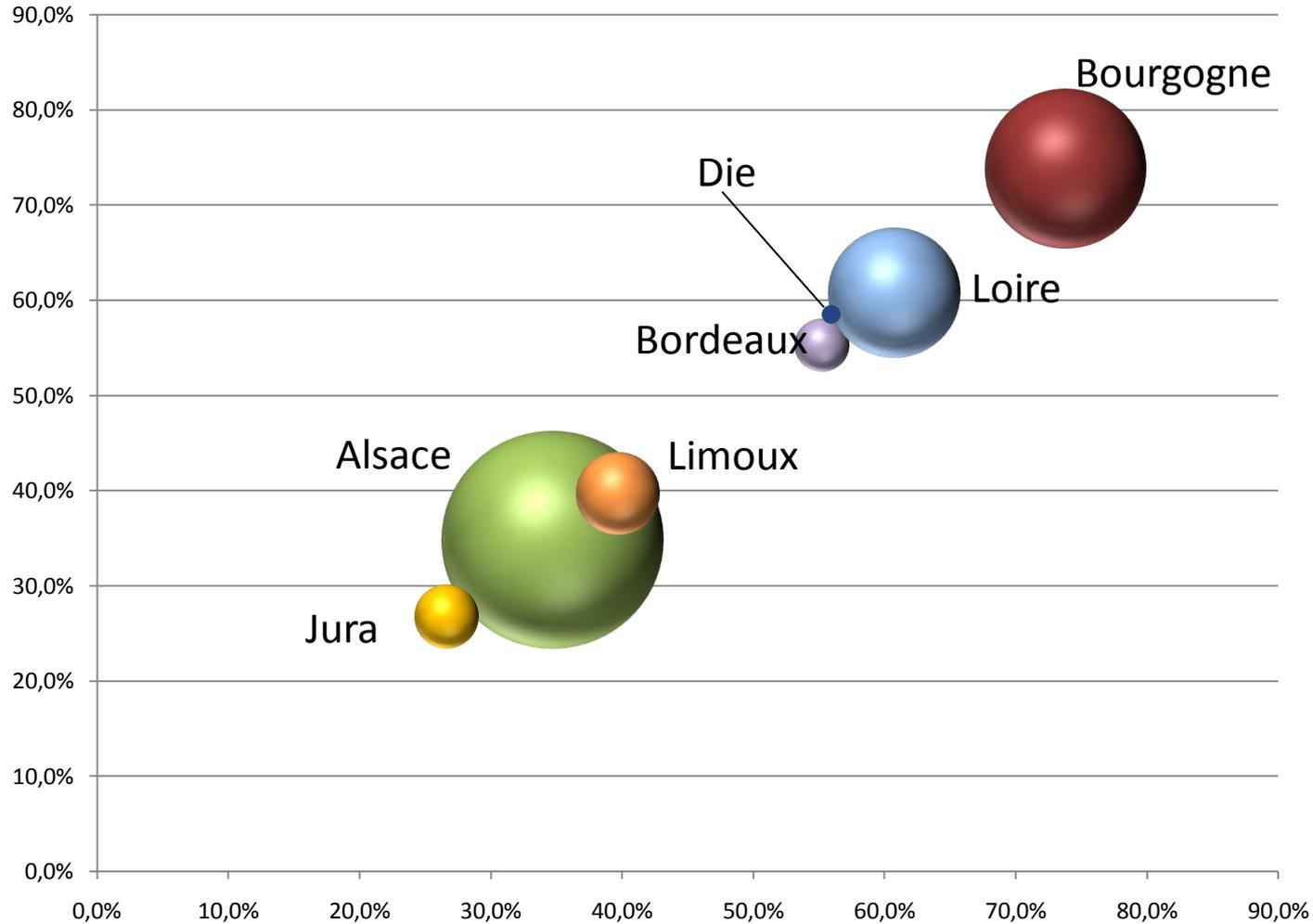
Evolutione raccolta 2002 / 2011



COMMERCIALIZAZIONE

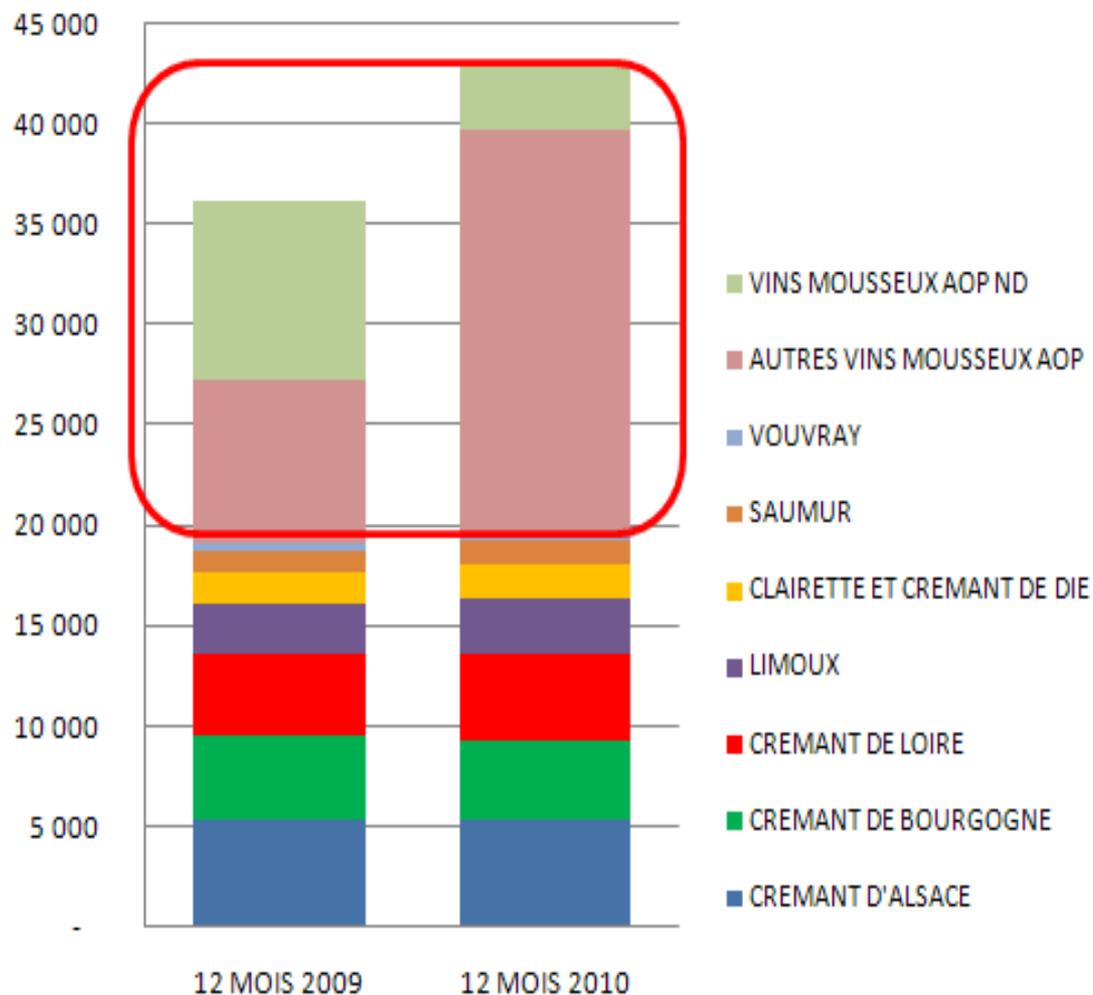


PROGRESSIONE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

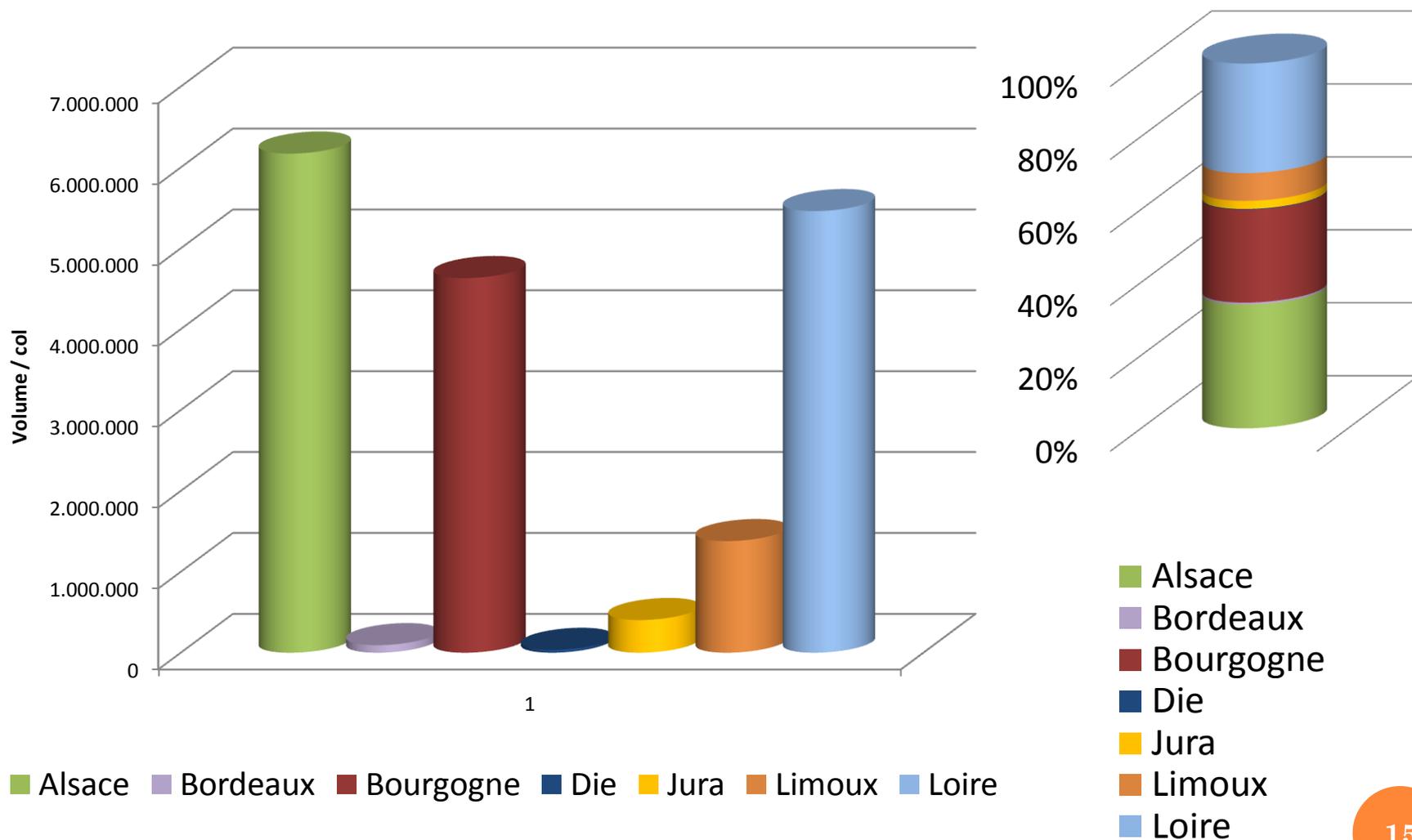


ESPORTAZIONI

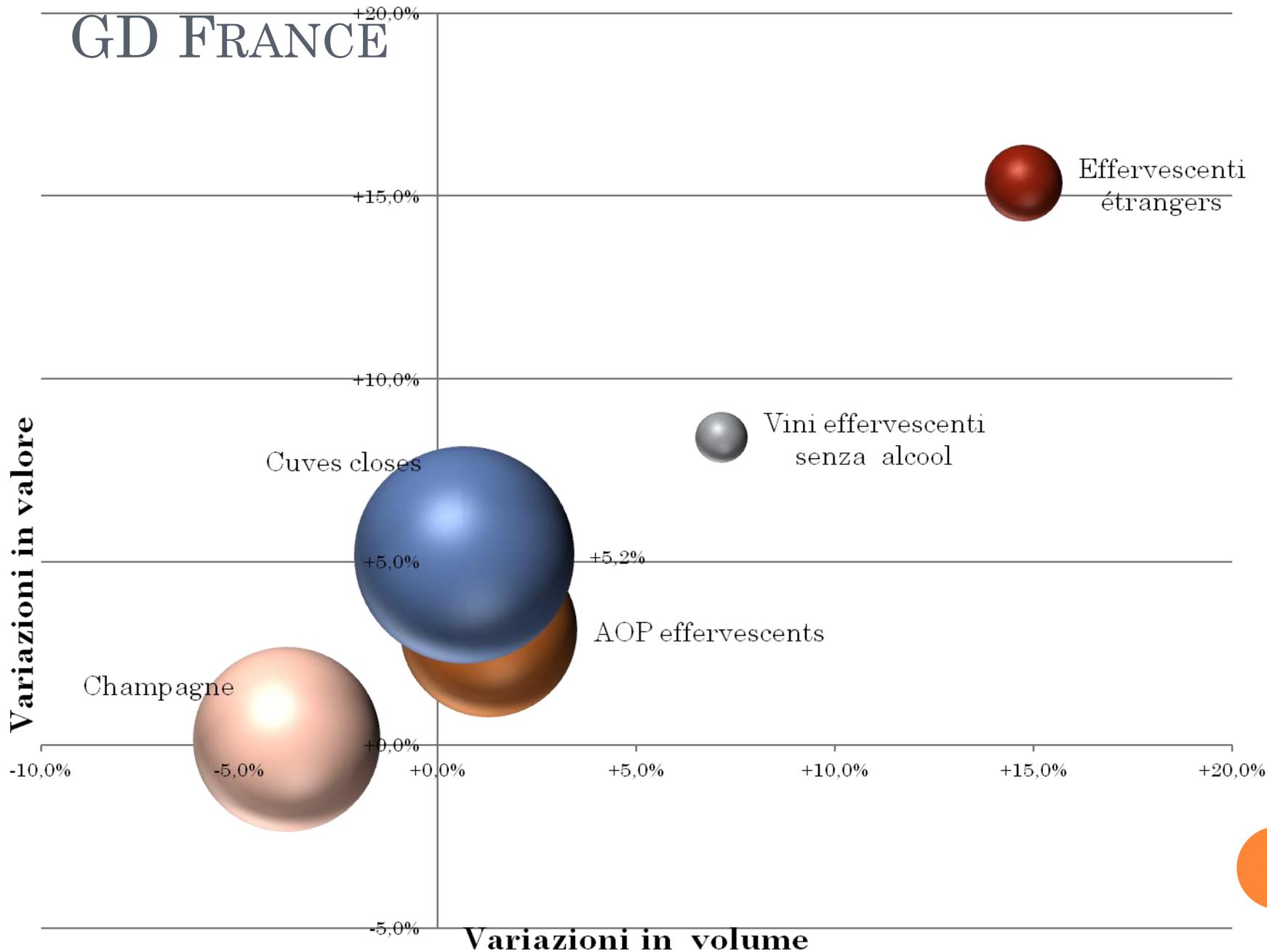
**Exportations de vins mousseux AOC français
(volume en 1000 bouteilles)**



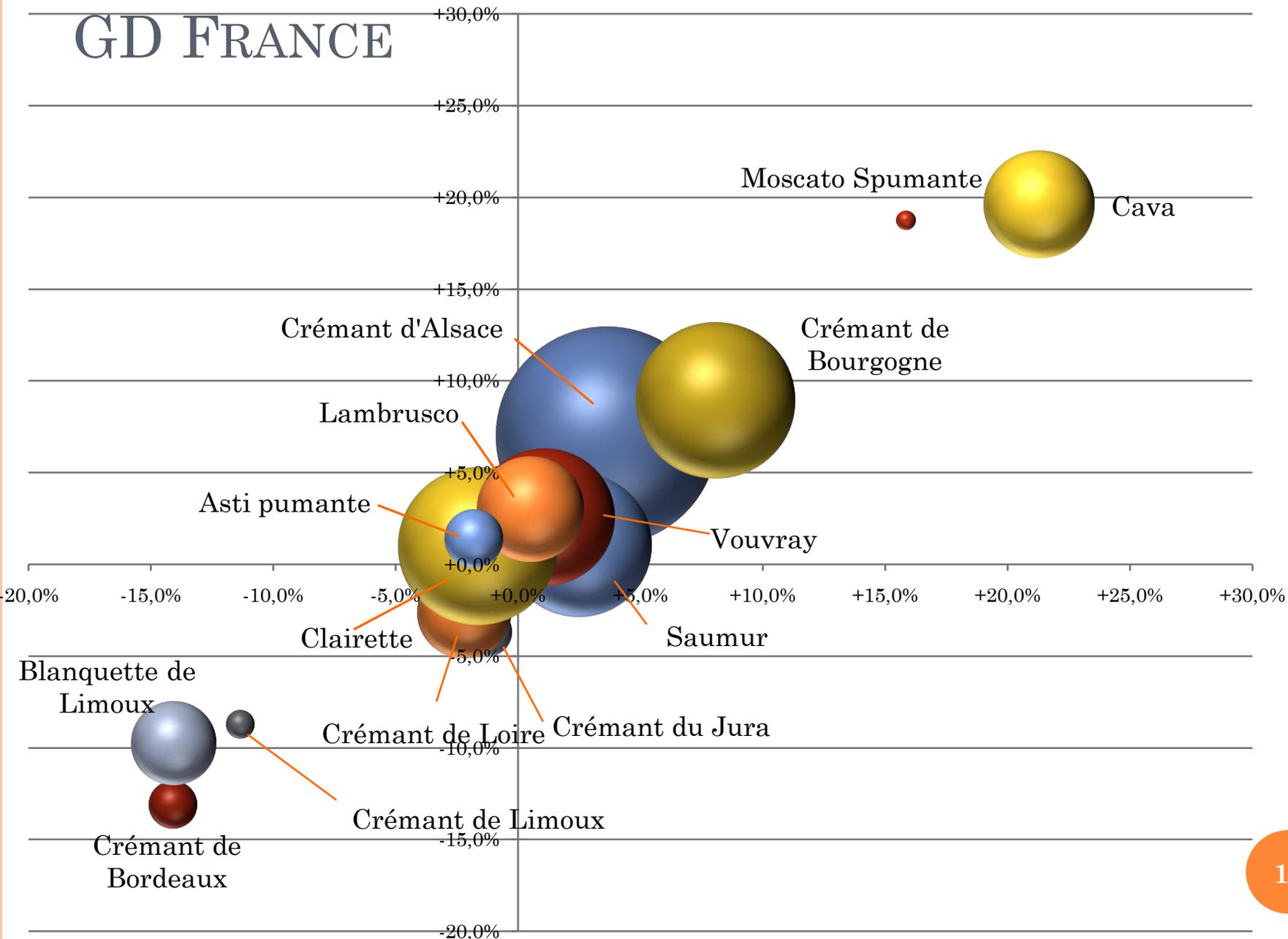
ESPORTAZIONI

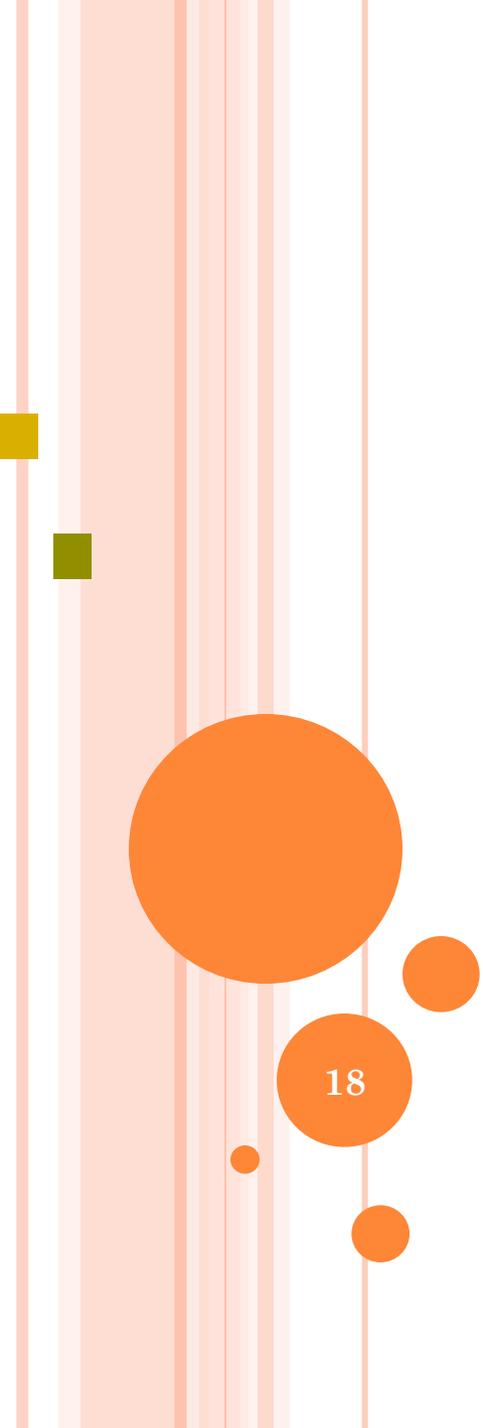


GD FRANCE



GD FRANCE





I VIGNETI DELLA BORGOGNA

Zone - Produzioni - Economia

18



IL CRÉMANT DE BOURGOGNE

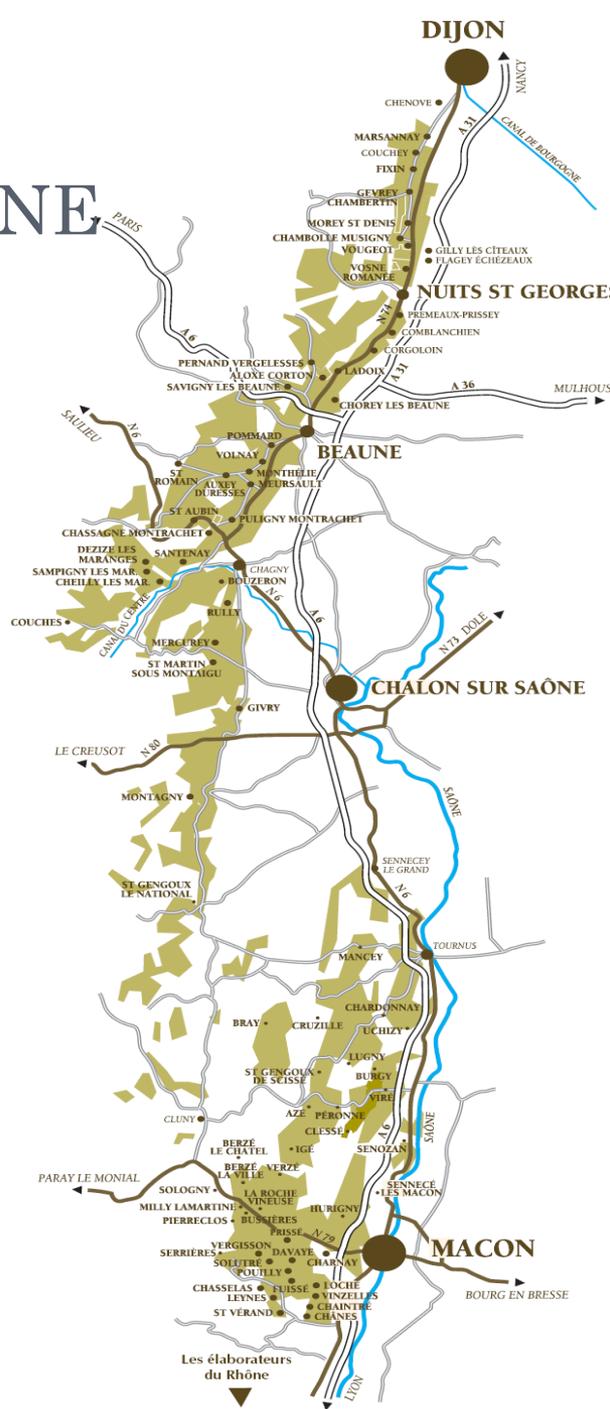
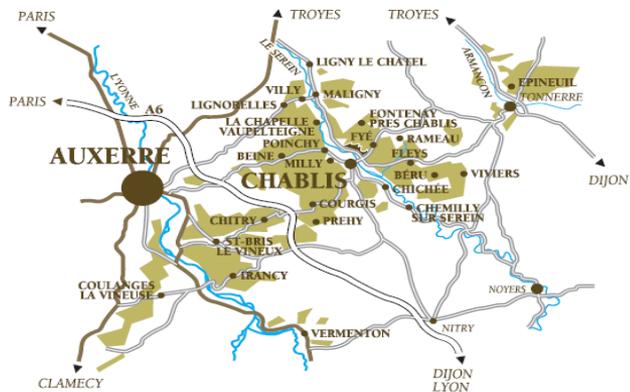
Il territorio

Presentazione della denominazione
Crémant de Bourgogne

IL TERRITORIO

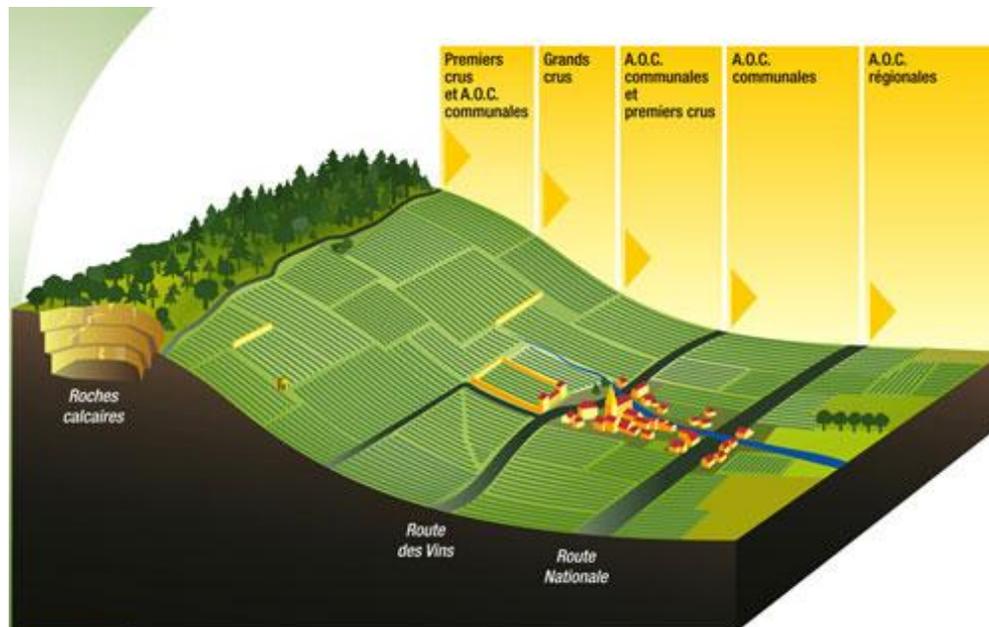
- Il terroir in Borgogna, è il fondamento del AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).
In Borgogna, il concetto di terroir è un concetto ampio che comprende sia fattori naturali che fattori umani.
- Infatti, sono stati i produttori di vino, aiutati dal lavoro dei monaci, che hanno scoperto, identificato e messo in evidenza i terreni più vocati.
- Ci sono voluti secoli di lavoro per sviluppare questo concetto, che ha avuto origine nel Medioevo, ma solo nella metà del secolo scorso è stato ufficialmente riconosciuto e descritto, con la creazione del INAO e le denominazioni d'origine.
Oggi, dopo più di 1000 anni, la terra di Borgogna continua ad affermarsi come concetto moderno di terroir.
La base del terroir è principalmente costituita dalla natura del terreno in cui la vite trae le sue sostanze nutritive e svela quelle segrete alchimie di colori, profumi e sapori.

IL TERRITORIO DEL CRÉMANT DE BOURGOGNE



DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

- I vigneti del Crémant de Bourgogne sono diffusi in tutta la regione: dal vino di Chablis e Auxerrois a Macon, attraverso il Côtes de Beaune, de Nuits et Chalonnaise.
- Essi coprono la zona di Châtillonnais a nord di Digione e si diffondono nel territorio dei vigneti del Beaujolais
- Generalmente sono coltivati sia nella fascia alta che bassa delle colline.



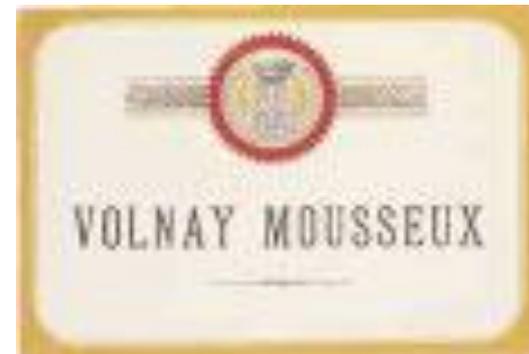
1. Presentazione della denominazione Crémant de Bourgogne

L'antenato del Crémant de Bourgogne

« ... sous le vase d'albâtre, où dort dans les glaçons, le bourgogne mousseux... »

(... sotto il vaso d'alabastro, che dorme nel ghiaccio, il bourgogne spumante ...)

Alfred de Musset





La belle époque

(Periodo di massimo splendore)

- Londra nel 1860
- Stati Uniti nel 1881
- In Bourgogne, dalla seconda metà del XIX° secolo alla prima metà del XX° secolo, si diffondono i vini spumanti:

Clos Vougeot , Chambertin, Richebourg, Romanée, ...

Decreti del 14 giugno 1938 e del 19 marzo 1939.

Da quel momento diviene legale

l'effervescenza ottenuta

da una seconda

fermentazione in bottiglia:

nasce il Bourgogne

spumante





I riflessi di un'utopia di cui vantarsi.

L'ambizione porta i suoi frutti,

Il riconoscimento di un vino originale e di qualità costante.

E' acquisito: nel 1975 il lancio del Crémant de Bourgogne

E oggi?

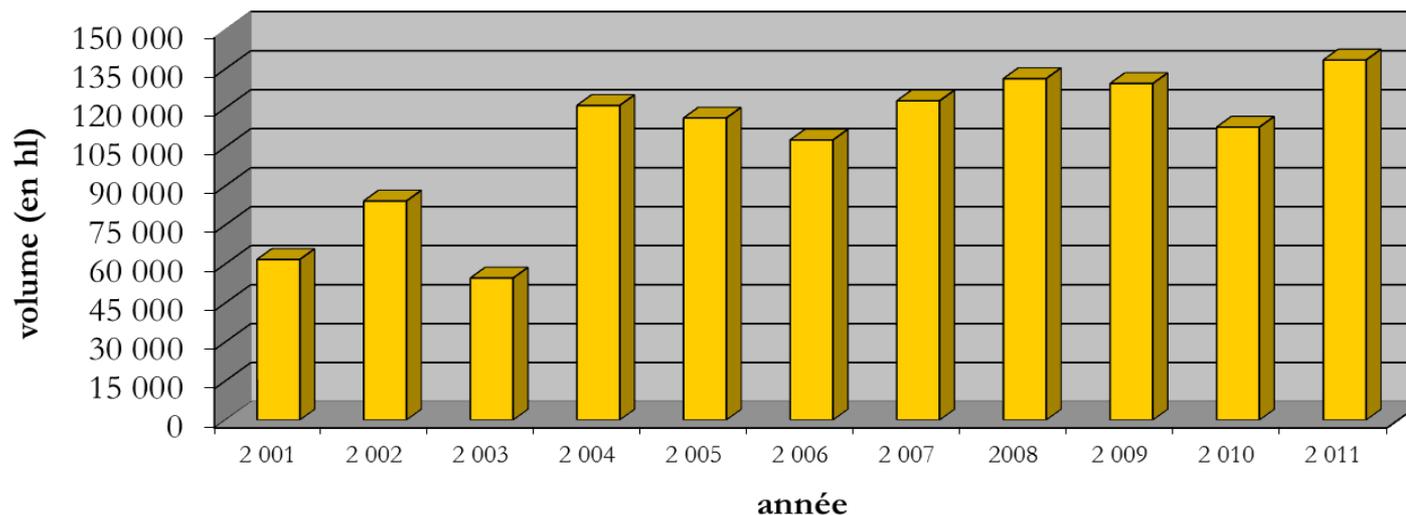
Sono più di 17 milioni di
bottiglie vendute in tutto il
mondo.

Quasi 32 bottiglie di Crémant
de Bourgogne aperte ogni
minuto



PRODUZIONE

RECOLTE CREMANT DE BOURGOGNE

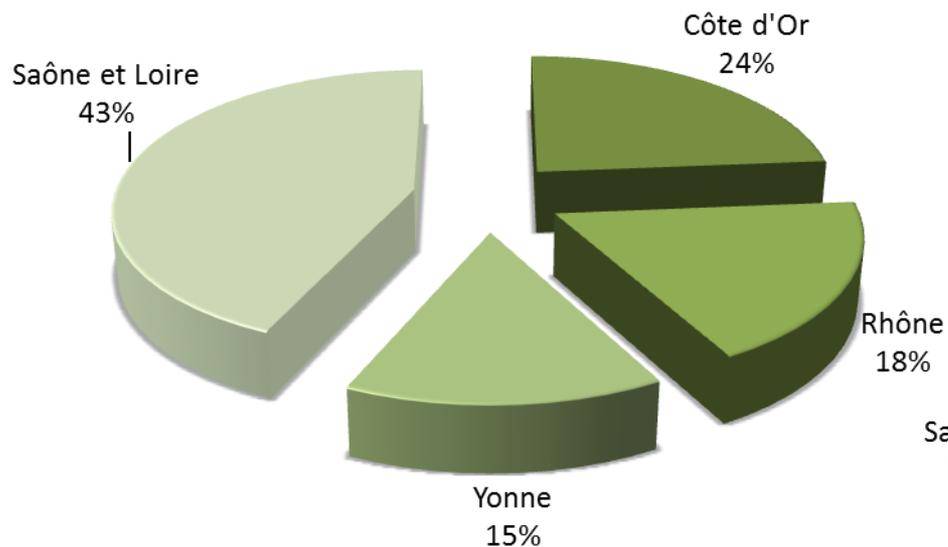


Una produzione media di 127 000 hl nel corso degli ultimi 5 anni (2007 - 2011)

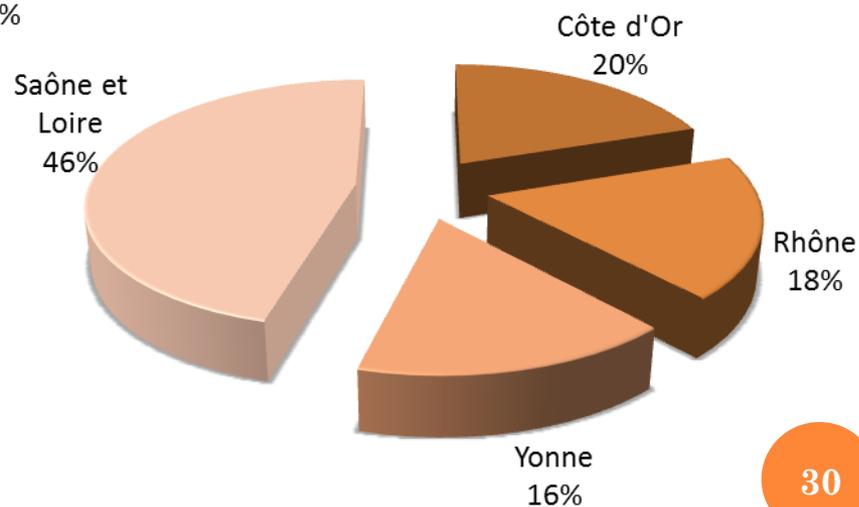
ANNEE	2 001	2 002	2 003	2 004	2 005	2 006	2 007	2008	2 009	2 010	2 011
VOLUME	61 760	84 241	54 586	121 000	116 160	107 710	122 766	131 325	129 426	112 670	138 477

La denominazione Crémant de Bourgogne rappresenta il 20% delle denominazioni regionali della Bourgogne e il 9 % della produzione viticola borgognona

Répartition surface - récolte 2011



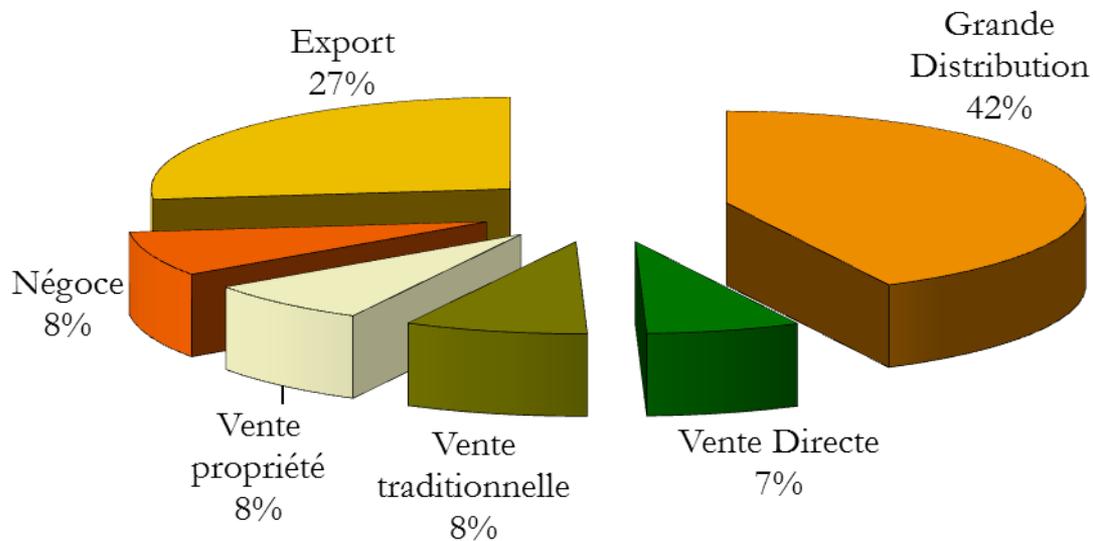
Répartition volume - récolte 2011



2050 ettari in produzione nel 2011

COMMERCIALIZAZIONE FRANCIA / ESPORTAZIONE

Répartition des ventes 2011



RIPARTIZIONE VENDITE	
Grande Distribuzione	7 351 575
Vendita diretta	1 197 816
Vendita tradizionale	1 421 290
Vendite in azienda	1 309 359
Nei negozi	1 362 620
TOTALE	12 642 660
Esportazione	4 631 673
TOTALE	17 274 333

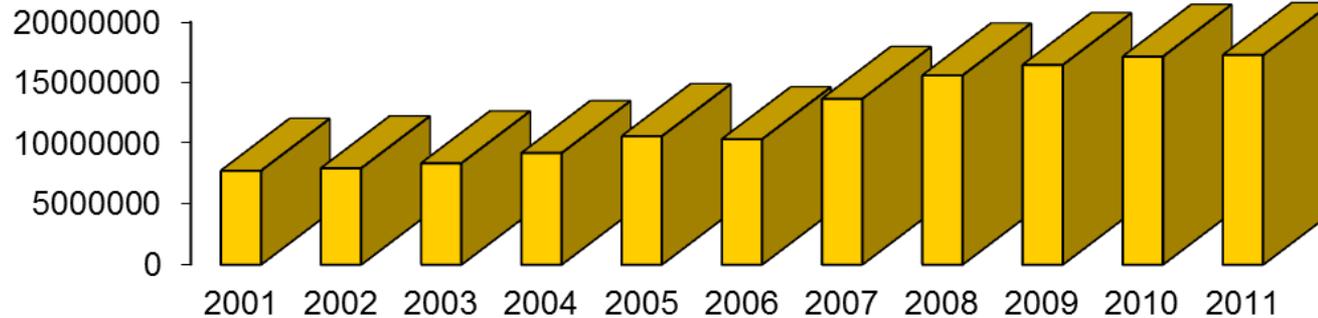
ANNO 2010	ANNO 2011	INCREMENTO 10/11
17 147 566	17 274 333	1%

Incremento 2° trimestre 2012: + 6,09%
(esportazione: + 17,28 %)

COMMERCIALIZAZIONE – FRANCIA/EXPORT

Evolution des volumes de vente

volume (en col)



ANDAMENTO DEI VOLUMI DI VENDITA	
2001	7735692
2002	7945000
2003	8 357 102
2004	9 193 273
2005	10 581 500
2006	10 335 743
2007	13 661 771
2008	15 592 554
2009	16 448 106
2010	17 147 566
2011	17 274 333

FILIERA DEL CRÉMANT DE BOURGOGNE



« **L'Union des Producteurs et des Elaborateurs de Crémant de Bourgogne** » (UPECB) è un sindacato interprofessionale per le denominazioni del Crémant de Bourgogne e del Bourgogne rosso spumante.

Ad esso sono associate 1886 aziende (cantine, cooperative vinicole e case di commercializzazione)

Quattro dipartimenti di produzione: 89 + 21 + 71 + 69

L' UPECB ha 4 compiti:

- 1 - Gestione e difesa della denominazione;
- 2 - Monitoraggio statistico e organizzazione economica del settore;
- 3 - Promozione e comunicazione;
- 4 - Controllo della filiera (controllo e certificazione - norme CE 45011)

In primo luogo:

1. Continuare nella creazione di strumenti di gestione (réserve interprofessionnelle – assegnazione parcellare– contrattazioni)
2. Creare un vigneto dedicato al Crémant de Bourgogne: richiesta all'INAO di una quota specifica di denominazione Crémant de Bourgogne / gestire le denominazioni dei vigneti tra Bourgogne e Beaujolais
3. Campagne pubblicitarie e azioni promozionali

MERCI DE VOTRE ATTENTION
GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE