

[Home](#) » Pasqua: Prosecco batte Champagne, turisti stranieri puntano su vini italiani

Pasqua: Prosecco batte Champagne, turisti stranieri puntano su vini italiani



26 Marzo 2024 By Redazione

Prosecco di qualità batte lo Champagne: la tendenza che si è già attestata negli aeroporti di tutto il mondo, si confermerà anche nella prossima Pasqua 2024, che potrebbe essere perciò quella del soprasso anche nei ristoranti ed enoteche. I segnali ci sono tutti. Infatti nel mercato "Duty Free e Travel Retail" il soprasso c'è già stato lo scorso anno, come attesta IWSR (il database essenziale per il settore, che quantifica il volume globale di vino, alcolici, birra, sidro e bevande miste in volume e valore in oltre 160 Paesi <https://www.theiwsr.com/>) che ha pubblicato il "ranking IWSR" delle più prestigiose maison di Prosecco, Champagne (compresi Dom Perignon e Moët & Chandon) e Cava, certificando che il "Bottega Gold Prosecco Doc" ha conquistato il primo posto nel mercato mondiale per la categoria degli Champagne e degli spumanti.

Cerca

CERCA



[Interviste Video](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Gusturismo](#)

[News dalle Aziende](#)

[Ricette & Sapori](#)

[Vini & Cantina](#)

[Video Interviste](#)

[Fashion & Design](#)

[Energie Rinnovabili](#)

[Normativa Alimentare](#)

[Rubriche](#)

[International](#)



Il mercato dei vini spumanti, dopo la forte crescita post-Covid, nel 2023 ha perso il 2,3% in volume (-1,7% per il Prosecco), con una crescita nei valori del 3,3% (Prosecco a +5,4%). Nello specifico per lo spumante italiano il 2023 ha visto la caduta in volume nei primi due mercati mondiali (Usa -12%, Uk -4,4%), ma anche una buona crescita nell'Est Europa e un andamento ancora più sostenuto in Francia, con un +25% (fonte Uiv-Ismea). Quest'ultimo dato è in parte determinato l'effetto sostituzione dello Champagne con il Prosecco (+21%) anche dettato dal minor potere di acquisto dei consumatori transalpini.

<<Noi di **Bottega** SpA perseguiamo una dinamica di crescita controllata, per mantenere invariata la propria politica qualitativa determinata dal mantenimento costante della qualità e della genuinità dei prodotti. Questa scelta viene ripagata dai consumatori che iniziano a riconoscere e ad apprezzare pienamente la qualità del Prosecco. Per fare un esempio, nel solo Regno Unito il "Prosecco **Bottega**" viene venduto a scaffale a 26 pounds, quindi ad un prezzo notevolmente superiore a diversi Champagne entry level che si assestano intorno ai 20 pounds. Analogo ragionamento si potrebbe fare in Francia.>> commenta **l'imprenditore vitivinicolo Sandro Bottega** in vista delle vacanze di Pasqua 2024.

Bottega SpA, cantina e distilleria di Bibano di Godega (Treviso), dopo aver chiuso il 2023 con circa +7% sull'anno precedente ha iniziato brillantemente anche il 2024 (nei primi due mesi dell'anno: +14% complessivo, di cui +7% per vini e spumanti e +35% per grappe e liquori). Buone le performance anche dei vini più dolci, quali Moscato e Prosecco Dry, che in proiezione Pasqua si prestano egregiamente ad accompagnare colomba e cioccolato.

<<Dall'osservatorio privilegiato sui consumi rappresentato dai nostri "Prosecco Bar **Bottega**" sparsi in tutto il mondo – **prosegue l'imprenditore Sandro Bottega** – siamo in grado inoltre di stilare la classifica dei 5 drink e dei 5 stuzzichini italiani più amati nel mondo registrati la scorsa settimana in proiezione della Pasqua di quest'anno>>.

Questa la TOP5 delle bevande registrata nei "Prosecco Bar **Bottega**" sparsi nel mondo: 1) **Bottega** Gold Prosecco Doc, 2) Prosecco Docg, 3) Prosecco Rosé, 4) Pinot Grigio, 5) Valpolicella Ripasso. Mentre questa è la TOP5 degli stuzzichini e dei piatti italiani più amati nei Prosecco Bar: 1) Tagliere misto, 2) Bruschetta pomodoro, olio EVO e basilico, 3) Insalata Caprese, 4) Mix di crostini; 5) Tagliolini al pesto.

"**Prosecco Bar**" è un concept ideato da **Bottega** con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro paese e gratificare il palato del consumatore tipo. Nello specifico viene riproposta la filosofia del bacaro veneziano, ovvero di un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come "cicheti", ovvero **stuzzichini da consumare al bancone**, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli.

Il format Prosecco Bar è stato lanciato nel 2014 a bordo della nave Cinderella del gruppo Viking, che opera sul Mar Baltico. Nel corso degli anni è stato poi introdotto all'interno degli aeroporti internazionali di Roma Fiumicino, di Dubai, di Venezia, di Istanbul, di Londra Stansted, di Birmingham, di Praga, di Bologna, di Milano Malpensa, di Abu Dhabi e dei due scali bulgari di Burgas e Varna, a Londra presso il BOKAN 38th & 39th Rooftop Bar, a Guernsey (Channel Islands) sulla terrazza dello Slaughterhouse, all'interno del Grand Hyatt Hotel di Muscat in Oman, negli ippodromi inglesi di Bath e Windsor e, con formula diversa, presso la stazione di Belluno.

Mi piace:

Caricamento...

VISITA LO SHOP ONLINE DI NEWSFOOD



bonat.it



[Gruppo Cremonini](#)



distilleriaromanolevi.com