

Colline della zona
di produzione
del Conegliano
Valdobbiadene Docg.

Mercato in crescita per il Prosecco Colfondo

Nell'ambito dell'offerta vitivinicola italiana, i vini cosiddetti *ancestrali* si contraddistinguono per alcune caratteristiche peculiari e una dimensione di nicchia del mercato.

Questi vini caratteristici evocano nell'immaginario del consumatore un patrimonio straordinario, primigenio e antico di valori che possono essere ancor oggi di vitale importanza per la capacità di tradursi in innovazioni in grado di sostenere e seguire le nuove istanze della domanda. Essi intercettano infatti i gusti e le preferenze di uno specifico segmento di consumatori ancora oggi poco conosciuto ma dinamico e con apprezzabili potenzialità di crescita, che dovrebbe essere attentamente considerato nello sviluppo delle strategie di marketing mix e della comunicazione dell'impresa. Dal mercato del vino emerge, infatti, un crescente interesse del consumatore verso le *produzioni sostenibili* che contemperino le esigenze di sostenibilità economica, gli aspetti di sostenibilità culturale (es. vini della tradizione) e quelli di sostenibilità socio-ambientale (es. vini con contenuti ridotti o nulli di solforosa, prodotti attraverso tecnologie

innovative, oppure con una bassa gradazione alcolica, che siano nel contempo rispettosi dell'ambiente e soddisfino i requisiti salutistici ecc).

Cos'è il Prosecco Colfondo

In questa categoria di vini si può collocare il Prosecco Colfondo (*sur lie*), vino tradizionalmente consumato dalle famiglie contadine, che rappresenta uno dei prodotti tipici storicamente legati al territorio dell'area della Docg Conegliano Valdobbiadene. La sua popolarità è comunque da attribuirsi alla tradizione tramandata oralmente dalle genti locali e alle osservazioni empiriche che venivano adottate in materia di vinificazione. A questo riguardo, è interessante notare come accanto alle più conosciute versioni di Prosecco spumante e frizzante prodotte con le moderne tecnologie (es. rifermentazione in autoclave), una coorte di piccoli produttori seguano ancora oggi la vinificazione del Prosecco Colfondo con il metodo *tradizionale*.

Dal punto di vista tecnologico esso è un vino frizzante rifermentato in bottiglia, che conserva il suo naturale deposito di lievito (caratteristica questa che lo differenzia dal metodo Classico, non venendo infatti né sboccato, né degorgiato, né dosato con liqueur d'expédition) e la

LUIGI GALLETTO
DAMIANO SCUDERI
LUIGINO BARISAN

Centro
Interdipartimentale
per la Ricerca
in Viticoltura ed
Enologia (C.I.R.V.E.)
Università degli
Studi di Padova

sua naturale asciuttezza al gusto. Nel calice si presenta più o meno velato, con profumi che necessitano di arieggiamento per esprimere pienamente il proprio potenziale sensoriale e con un gusto piuttosto secco, affinandosi dopo uno o due anni di permanenza in bottiglia. L'imbottigliamento tradizionalmente si effettua con l'arrivo dei primi tepori primaverili (in genere poco prima o poco dopo Pasqua). Il lievito, percependo le mutate condizioni ambientali, ha così modo di riprendere la fermentazione, fermatasi poco prima dei freddi invernali, fino all'esaurirsi degli zuccheri residui.

I motivi dell'indagine

Con riferimento all'analisi dei dati di produzione forniti da Valoritalia e dal Consorzio per la Tutela del Conegliano Valdobbiadene Docg relativi al periodo 2005-2012, si registra come dal 2005 (anno di inizio del censimento) la produzione di Colfondo sia cresciuta di oltre 7,5 volte, raggiungendo nel 2012 una quota di oltre 70.000 bottiglie, corrispondente a un valore stimato al consumo pari a 310.000 euro.

In questo ambito si è inserita la presente ricerca, con l'obiettivo di effettuare una valutazione della conoscenza del mercato del Prosecco Colfondo dal lato della domanda. Con la prospettiva di indagare le potenzialità di sviluppo del prodotto, è stato adottato un approccio teorico di differenziazione che considera il portafoglio merceologico delle tipologie Conegliano Valdobbiadene Docg. Per questo motivo, il responso delle interviste attinenti il Prosecco Colfondo è stato comparato con le omologhe versioni spumante e frizzante Docg.

Il questionario

I dati dell'indagine sono stati raccolti nell'area del Veneto Orientale, considerando una stratificazione rappresentativa del campione sia interna che esterna all'area del Conegliano Valdobbiadene Docg. I siti di rilevazione hanno riguardato supermercati e alcune cantine dell'area. La rilevazione dei dati è stata effettuata attraverso un questionario costruito ad hoc e somministrato direttamente ad un panel di 476 consumatori. A questo riguardo, il questionario è stato suddiviso in due parti: a) profilo della percezione del consumatore di Prosecco Colfondo; b) profilo del consumatore.

Nella prima parte sono stati valutati fattori come la conoscenza delle tre tipologie di Prosecco (spumante, frizzante, colfondo) e la consapevolezza di alcune differenze tecniche nell'ottenimento dei tre vini, nonché: come



Nel calice il Prosecco Colfondo si presenta più o meno velato.

hanno avuto modo di conoscerli, se li consumavano, con quale frequenza, in quale luogo e occasione. Alcune domande sono state poste in modo che il consumatore potesse esprimere il suo giudizio in merito all'acquisto e/o al consumo delle tre tipologie di Prosecco. Sono stati anche formulati quesiti inerenti la disponibilità di spesa per ognuna delle tre tipologie e il grado di soddisfazione all'acquisto e/o al consumo.

La seconda parte del questionario ha preso in considerazione le principali variabili socio-demografiche del consumatore.

Cosa è emerso

Dall'esame dei risultati è emerso come il Prosecco sia noto alla quasi totalità del campione come spumante e frizzante e come tranquillo a più di metà, mentre il Colfondo è ancora poco noto, fatta eccezione per co-

COME VIENE PERCEPTO DAL CONSUMATORE

Come si evidenzia dalla tabella sottostante, nella percezione del consumatore il Prosecco frizzante ha segnalato una soddisfazione organolettica complessiva più elevata rispetto al Colfondo e allo spumante, che tuttavia risulta maggiormente apprezzato soprattutto per alcune note gustative (es. crosta di pane, gusto secco).

Fase sensoriale	Descrittori	Spumante	Frizzante	Colfondo
Colore	Brillante /leggera velatura	3,43	3,95	3,31
	Fruttato	3,94	4,57	4,00
Olfatto	Floreale	3,33	3,65	3,46
	Eleganza /finezza	3,99	4,49	3,73
	Freschezza	4,06	4,68	3,67
	Crosta di pane /gusto secco	4,06	3,71	4,10
Gusto	Amabile	2,72	3,16	2,05
	Equilibrio gustativo	3,94	4,57	4,11
Giudizio complessivo	Piacevolezza	4,03	4,96	4,59

Livelli di accordo crescente espressi secondo una scala Likert da 1 (per nulla gradito) a 5 (molto gradito).

QUESTIONE DI ASPETTO

I luoghi di acquisto preferiti dai consumatori intervistati sono i super/ipermercati e le cantine mentre chi desidera reperire Prosecco Colfondo è ovviamente obbligato ad acquistarlo in cantina o in enoteca. Se fosse venduto anche all'interno della Grande Distribuzione, il Prosecco Colfondo avrebbe una diffusione maggiore. Tuttavia il consumatore medio, notando l'evidente presenza del fondo dovuto ai lieviti, avrebbe qualche perplessità in merito alla qualità del vino. Infatti, il Prosecco Colfondo non può essere venduto se non previa un'opportuna presentazione e comunicazione delle peculiari caratteristiche e culturali del vino.

loro che risiedono nella zona di produzione della Docg Conegliano Valdobbiadene e per qualche *connoisseur* o esperto del settore. Più della metà degli intervistati (78,62%) non conosce la differenza fra spumante e frizzante, mentre è interessante notare come il 59,69% distingue la differenza fra un frizzante ed un frizzante Colfondo. Questo risultato è spesso in relazione con le informazioni ricevute da parenti, amici o conoscenti che a livello domestico lo producono. Tale distinzione è stata ulteriormente confermata dagli intervistati nell'area del Conegliano Valdobbiadene Docg. Gli ambiti in cui si è conosciuto il Prosecco sono state soprattutto occasioni di incontro familiari e amicali, consolidate da un forte background culturale.

Per quanto attiene le **occasioni di consumo**, la tipologia frizzante è stata preferita, in quanto più economica, facilmente abbinabile ad ogni occasione conviviale, come vino da pasto o aperitivo, e più facilmente digeribile rispetto allo spumante che, invece, è ritenuto un vino

per le occasioni speciali. Il Prosecco Colfondo, invece, viene bevuto dal 58,73% del campione valutato come vino da pasto, dal 20,63% degli intervistati come aperitivo (specialmente in compagnia di ospiti) o occasioni speciali (18,25%) ed è prevalentemente consumato a casa o da amici /conoscenti. Inoltre, si registra come la frequenza di consumo del Prosecco Colfondo sia maggiore del frizzante se si analizza la sola area del Conegliano Valdobbiadene Docg.



Il processo produttivo del Prosecco Colfondo prevede una sosta *sur lie*.

Con riferimento all'**acquisto** di una bottiglia di Prosecco, lo spumante è la tipologia più acquistata dal campione (97,95%), segue il frizzante e poi il Colfondo. Riguardo le **motivazioni di acquisto** del Prosecco Colfondo, si registra come queste siano da ascrivere soprattutto alla curiosità (8,24 su 10 punti. Scala Likert di valutazione considerata: da 1, per nulla importante, a 10, estremamente importante), poi alla piacevolezza (7,85), la tipicità del vino (7,83) e in seguito alla sua utilizzazione nei momenti conviviali (7,43).

Per quanto attiene l'**importo che il consumatore sarebbe disposto a pagare** per una bottiglia di Prosecco spumante, questa si è rivelata mediamente pari a 9,69 euro a bottiglia, mentre per il frizzante e il Colfondo i prezzi medi si attestano sui 6,00 euro a bottiglia.

Infine, va sottolineato come il **grado di soddisfazione espresso dal consumatore** sia risultato maggiore nella tipologia Colfondo (8,28 punti su 10 punti), sia rispetto al frizzante che allo spumante.

Differenziare premia
In questo ambito, le imprese del territorio stanno sviluppando una strategia di differenziazione dell'offer-

LE MOTIVAZIONI AL CONSUMO

Quanto alle motivazioni al consumo, emerge come in termini di piacevolezza e di qualità il Prosecco Colfondo sia stato preferito rispetto alle altre tipologie poste a confronto (con un giudizio che ha assunto un valore compreso fra *importante* e *molto*

importante (tabella). L'apprezzamento del consumatore medio si conferma su un livello di interesse maggiore rispetto alle altre versioni anche relativamente alle caratteristiche di personalità (4,14 punti), genuinità e naturalezza (3,97 punti), e ai requisiti

di bassa gradazione alcolica (2,86 punti). A quest'ultimo riguardo è interessante notare come il deposito dei lieviti sul fondo venga giudicato come una caratteristica distintiva del vino, sinonimo di ottima qualità e genuinità.

Aspetti	Spumante	Frizzante	Colfondo
Piacevolezza /qualità del vino	3,93	4,26	4,53
Personalità del vino	3,65	3,61	4,14
Bassa gradazione alcolica	2,79	2,81	2,86
Informalità /multifunzionalità di consumo	3,68	3,81	3,76
Abbinamento con piatti leggeri e diversi	3,52	3,64	3,59
Facile reperibilità	4,01	4,11	3,56
Rapporto qualità /prezzo	3,57	3,74	3,59
Genuinità /naturalezza	3,48	3,52	3,97
Sostenibilità territoriale	3,40	3,44	3,51

Livelli di accordo crescente espressi secondo una scala Likert da 1 (per nulla importante) a 5 (molto importante).

IL PROSECCO COLFONDO A CONFRONTO CON LE ALTRE TIPOLOGIE DELLA DOCG

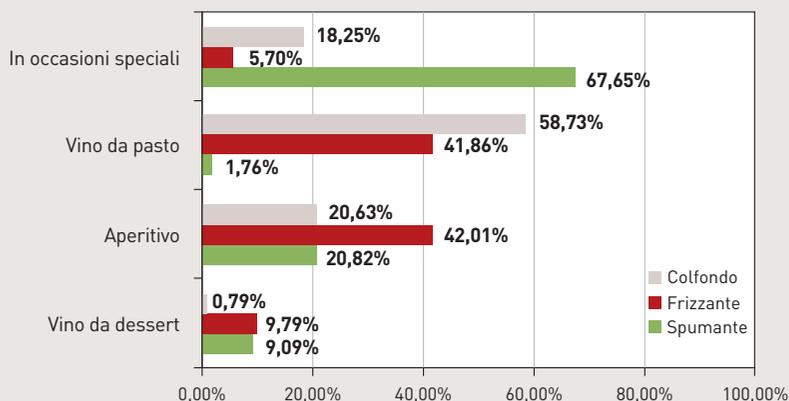
ta del Conegliano Valdobbiadene Docg volta non solo a puntare sui valori del territorio di origine ma anche sulle diversità che si riscontrano effettivamente a livello di produzioni. A questo riguardo, il Prosecco Colfondo si qualifica per alcune proprietà singolari, quali bassi quantitativi di anidride solforosa presenti in bottiglia, genuinità e facile digeribilità.

La prima caratteristica che emerge dalla degustazione di questo vino è la sua facile bevibilità. Dalla maggior parte dei consumatori un vino velato o comunque con torbidità viene immediatamente classificato come non buono o alterato, quindi difettoso. Per coloro che conoscono il Prosecco Colfondo, invece, questa peculiarità è molto apprezzata, anche se resta comunque un vino che può avere problemi di stabilità e soggetto alla variabilità dell'annata.

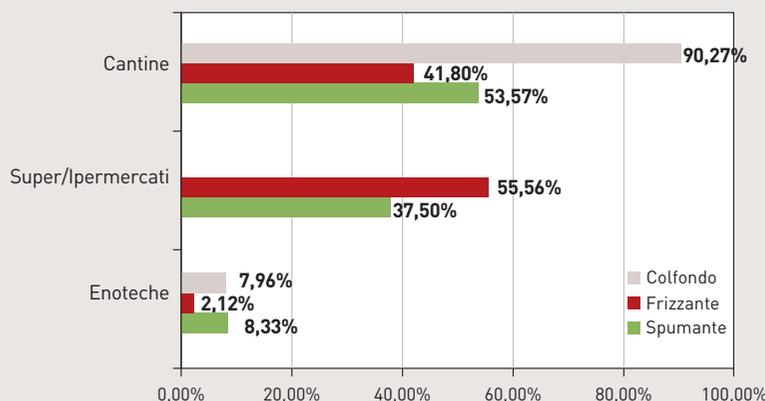
Ciononostante, si deve ricordare come esso non sia *il vino come veniva fatto una volta*, basato su osservazioni puramente empiriche, ma un prodotto basato su una conoscenza tecnica altamente qualificata e che deve essere accuratamente gestito nelle fasi della vinificazione e in quelle precedenti all'imbottigliamento, poiché ulteriori e successivi interventi sul prodotto non potranno essere più effettuati prima dell'apertura della bottiglia.

Il ruolo del marketing

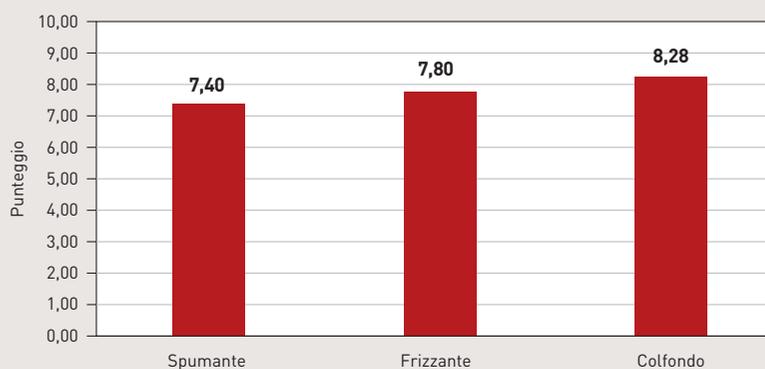
I clienti di questo vino sono soprattutto consumatori residenti nella zona di produzione ma da qualche anno ci sono gruppi di appassionati e conoscitori che ricercano il cosiddetto *vino genuino*; sono sorte anche comunità web (network) che organizzano eventi, con degustazioni, in modo da promuovere e rendere nota l'esistenza di questo prodotto che si aggiunge all'universo del Prosecco. Nonostante la domanda di mercato sia ancora bassa e i canali di vendita siano legati soprattutto al mercato locale, si sta progressivamente qualificando un'offerta di Prosecco Colfondo commercializzata in bottiglia. Le prospettive del Prosecco Colfondo appaiono piuttosto positive, ma la comunicazione deve essere migliorata. L'impresa deve decidere, in relazione a una proposta di valore, come intende distinguersi rispetto alla concorrenza e quale strategia di posizionamento adottare. Pertanto appare necessario che le cantine adottino strategie di marketing e metodiche di produzione comuni, avvalendosi della collaborazione del Consorzio di Tutela quale coordinatore su scala territoriale degli interventi per la valorizzazione, tenuto conto che sussistono ancora



Occasioni di consumo.



Luoghi di acquisto.



Grado di soddisfazione del consumatore. Giudizi espressi secondo una scala Likert da 1 (per nulla importante) a 10 (estremamente importante).

alcune criticità. Infatti, ad eccezione di pochi produttori che si rifanno fedelmente all'elaborazione tradizionale, talvolta il vino è ottenuto in autoclave e poi imbottigliato, creando un prodotto diverso dal Colfondo. Parimenti, alcune caratteristiche tecniche del prodotto stesso quali, ad esempio, la pressione all'interno della bottiglia e la chiusura con il tappo corona, sono problematiche oggetto di attenzione da parte dei produttori e del Consorzio di Tutela.

www.vitevinoqualita.it/4zrbQ

© RIPRODUZIONE RISERVATA

