



IL SISTEMA PROSECCO TRA CONSOLIDAMENTO E SOSTENIBILITÀ

Nell'ultimo quinquennio il Sistema Prosecco cresce (+29,9% nel 2023 vs 2018), mentre tutto il vino cala (-30,1%),

UNESCO volano per le Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

L'export spinge le vendite di Prosecco (+6% atteso per il 2024; +2,5% i ricavi totali)

Distribuzione: il 42,5% del fatturato proviene dalla Gdo), solo il 17,9% da Ho.Re.Ca. e wine bar

Enoturismo in espansione: più giovani e visitatori stranieri

Milano, 12 giugno 2024

L'**Area Studi Mediobanca** pubblica un **focus sul Sistema Prosecco** che aggrega i dati economico-patrimoniali dei produttori con fatturato 2022 superiore ai 20 milioni di euro per il periodo 2019-2022. Lo studio comprende un approfondimento sulle tendenze enoturistiche. L'indagine completa è disponibile per il download sul sito www.areastudimediobanca.com

Il Prosecco e il suo territorio

I due terzi dell'incremento del consumo di vino bianco nel mondo provengono dai vini bianchi frizzanti¹ che, grazie alle caratteristiche di effervescenza, freschezza e gradazione alcolica relativamente bassa sono molto apprezzati soprattutto dai giovani, più inclini al consumo fuori casa. **La crescente domanda li ha portati a crescere più dell'intero settore vinicolo** (+29,9% l'aumento della produzione tra il 2018 e il 2023 del Prosecco vs -30,1% il vino italiano).

L'attuale **Sistema Prosecco** include 3 denominazioni: la DOC Prosecco e le DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e Asolo Prosecco Superiore (D.M. 17 luglio 2009). **Nel 2023 sono state prodotte, complessivamente, 736 milioni di bottiglie** (+20,4% sul 2020): l'83,8% (+1,9 punti rispetto al 2020) attribuibile alla DOC Prosecco, il 12,5% alla DOCG Conegliano Valdobbiadene (-2,6 punti) e il 3,7% alla DOCG Asolo (+0,7 punti).

Come in tutte le DOP, anche per il Prosecco si ha una zona ben identificata all'interno della quale dover obbligatoriamente produrre e raccogliere le uve. Nel 2003 l'area di produzione originaria, il territorio di Conegliano Valdobbiadene, è stato riconosciuto Primo Distretto Spumantistico d'Italia e **nel 2019 il sito delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene è stato iscritto nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO** come paesaggio culturale. Il riconoscimento ottenuto ha contribuito allo sviluppo del territorio: tra il 2017 e il 2022 sono cresciute del 53% le strutture extra-alberghiere e del 47% i loro posti letto, del +13% le case spumantistiche e, in generale, le imprese del 2%.

Una crescita export-led

I maggiori produttori di Prosecco si attendono per il 2024 una crescita delle vendite complessive del +2,5% sul 2023, +6% l'export. Il 2023 si è chiuso con un fatturato complessivo pari a circa 1,5 miliardi di euro, in calo dell'1% sul 2022 e con la crescita dell'export (+1,3%), che ha solo in parte compensato il calo del mercato interno (-3,5%).

¹ fonte: OIV-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino



Tra il 2019 e il 2022 i maggiori produttori di Prosecco sono cresciuti ad un tasso medio dell'11,7%, in linea con quello dei produttori di altri spumanti (+10,1%) ma doppio rispetto ai vini fermi (+5,3%). Sul mercato interno il Prosecco ha fatto peggio degli altri spumanti (cagr 2019-2022 +7,6% vs +11,1%), entrambi più performanti dei vini fermi (+4,9%). **Il Prosecco esplode oltreconfine:** tra il 2019 e il 2022 l'export è cresciuto ad un tasso medio annuo del +15,8% (+8,1% gli altri spumanti, +5,7% i vini fermi). Nel 2022 la quota di export dei maggiori produttori di Prosecco ha toccato il 53,3% del fatturato (47,7% nel 2019, +5,6 punti), in linea con i vini fermi (53,6% nel 2022, +0,6 punti) e più alta degli altri spumanti (31% nel 2022, -1,8 punti).

Modello perfettibile?

Modello commerciale penalizzante: tra il 2019 e il 2022 l'ebit margin medio dei maggiori produttori di Prosecco è stato del 4,6%, più basso di quello dei produttori di altri spumanti (7,2% in media) e dei vini fermi (6,1%). **Modello industriale vincente:** la redditività media del capitale investito (Roi) 2019-2022 dei maggiori produttori del Prosecco è stata del 7,9%, più alta di quella degli altri spumanti (5,3%) e dei vini fermi (4,9%). **Il 42,5% delle vendite di Prosecco è veicolato dal canale della Gdo** (32,5% per i vini fermi, 43,4% per gli altri spumanti), all'intermediario-grossista è demandato il 22,7% del fatturato (19% per i vini fermi, 18,3% gli altri spumanti). **Prosecco indietro nei canali più premianti:** l'Ho.Re.Ca. e wine bar incidono per il 17,9% del fatturato (24,7% i vini fermi, 29,4% gli altri spumanti), la vendita diretta il 2,9% (9,4% i vini fermi, 3% gli altri spumanti); **avanti nell'on-line** (2,3% l'incidenza sul fatturato vs 1,4% i vini fermi e 0,8% gli altri spumanti).

I protagonisti

Il maggiore produttore di Prosecco nel 2023 è la cooperativa La Marca con un fatturato pari a 225,8 milioni di euro, in calo del 4% sul 2022. Al secondo posto si trova Mionetto (153,5 milioni, +10,1%), completa il terzetto Villa Sandi con 131,1 milioni (-9,8%). **Fatturato 2023 superiore a 100 milioni** di euro anche per Serena Wines 1881 (108,4 milioni), in progresso dell'8,2% sul 2022. Osservando la **redditività** (rapporto tra risultato netto e fatturato), dei maggiori operatori, il 2023 vede in testa Serena Wines 1881 (8,5%) seguita da AC (Astoria) con il 6,1% e da Mionetto (6%). La quota di **export** più elevata è in capo a La Marca (87,2%), Bottega (81,1%) e Mionetto (78%).

Le potenzialità dell'enoturismo

Nel 2023 il prezzo medio dell'esperienza enoturistica nel territorio del Prosecco è stato di 24,7 euro a persona, più basso del 25% rispetto alla media nazionale (33 euro). Il 57,4% delle prenotazioni è in italiano (61,6% la media nazionale), il 38,6 in inglese (36,8%) e il 4% in un'altra lingua straniera (1,6%). **Le cantine del Prosecco sono più flessibili e rapide nella risposta:** un quarto delle prenotazioni avviene il giorno precedente quello della visita (in media in Italia accade nel 13,8% delle prenotazioni). **Nelle cantine del territorio del Prosecco arrivano più stranieri** (37,7% dei visitatori vs 35,2% la media nazionale); sono di più gli austriaci (4,6% nel Prosecco vs 0,9% in media), i tedeschi (3,5% vs 3%) e i danesi (2,3% vs 0,8%), meno americani (8% vs 10%). **I visitatori compresi nella fascia d'età tra i 18 e 24 anni rappresentano il 13,7% del totale, più del doppio della media delle cantine italiane (6,2%)** (Fonte: Divinea – Wine Suite).