

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG**

## **Cresce il valore del prodotto che sostiene la Denominazione**

***L'anticipazione della chiusura dell'anno conferma la salute di una denominazione strutturata che nella complessità dell'annata riesce ad accrescere il valore del prodotto (stima +4,7%). Per il 2023 si prevede una lieve flessione di circa il 10% delle vendite ma grazie al valore del prodotto la denominazione si mantiene stabile.***

*Solighetto 10 novembre 2023* – Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG presenta l'edizione 2023 del Rapporto economico della denominazione curata come di consueto dal CIRVE dell'Università di Padova, in particolare dal team del professore **Eugenio Pomarici**. Alla presentazione dei dati intervengono, oltre alla Presidente **Elvira Bortolomiol** e al Direttore **Diego Tomasi**, la dottoressa **Roberta Garibaldi**, Docente di Tourism Management, Università degli Studi di Bergamo, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e il dott **Enzo Riso**, direttore scientifico di IPSOS.

*“La presentazione del rapporto economico è un momento di riflessione indispensabile per la nostra denominazione. L'anno che stiamo per chiudere è stato molto complesso, ma alla complessità e all'evolversi repentino degli eventi ormai siamo abituati. Il 2023 si chiuderà con circa il 10% in meno delle bottiglie vendute rispetto al 2022. Dopo un inizio anno molto lento abbiamo recuperato negli ultimi mesi e oggi registriamo una flessione rispetto al 2022 assestandoci nuovamente sui valori pre-pandemici. Lo scorso anno infatti ha rappresentato un'eccezionalità, e i dati di oggi sono più fedeli alle reali potenzialità della denominazione”* **afferma Elvira Bortolomiol, Presidente del Consorzio di Tutela.** *“Rileviamo una riduzione delle vendite in volume all'estero (circa -6%), cui corrisponde comunque un aumento del valore del 4,5%. Quest'ultimo dato ci rassicura e ci conferma che il lavoro sul posizionamento del prodotto continua a essere vincente”.*

La riduzione dei volumi venduti nel 2023 è il risultato di comportamenti diversi osservati nei vari canali di distribuzione. Innanzitutto, si analizza il mercato italiano per il quale si nota che la ristorazione, sostenuta soprattutto dalla **crescita del flusso di turisti stranieri**, sta mantenendo i volumi mentre si nota una decrescita nella grande distribuzione. Il volume di vendite in Gdo considerato il periodo ottobre 2022 – ottobre 2023 risulta inferiore a quelle dello stesso periodo dell'anno precedente del 6,5%, contro un aumento in valore pari al 2,3%. **Con il passare dei mesi, tuttavia, la domanda nel 2023 si sta riallineando con quella**

BCW - Burson Cohn & Wolfe  
Silvia Minoggio - cell. 342 9452854  
[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)  
Alessandra Zaco – 339 6534643  
[alessandra.zaco@bcw-global.com](mailto:alessandra.zaco@bcw-global.com)

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG  
Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028  
[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)



**dell'anno precedente e nel trimestre luglio, agosto, settembre 2023 le vendite in grande distribuzione sono cresciute rispetto al 2022 del 3,4% in volume e del 6,8% in valore.**

*“La Denominazione nel 2023 ha goduto degli effetti dei processi di innovazione digitale che hanno avuto una forte accelerazione a partire dall'anno della pandemia. In particolare, sono state aggiornate tutte le fasi della produzione e distribuzione con una decisa virata al digitale” - afferma il prof. Eugenio Pomarici curatore del Rapporto economico “Questo percorso ha comportato il potenziamento generale delle dotazioni hardware e software, e anche, in particolare, un maggiore ricorso alla **digitalizzazione per la gestione della cantina**, delle relazioni con i clienti (CRM) e il tracciamento dei flussi fattori/prodotti. Si è trattato di intervenire in molti casi in modo profondo e complesso nell'organizzazione dei processi aziendali e nel 2023 è stato possibile vedere la piena manifestazione dei benefici ricercati”.*

Infine, un'altra ragione della tenuta in un anno come quello che sta per terminare risiede nel continuo impegno per la sostenibilità che sta guidando la Denominazione da ormai diversi anni.

Per comprendere meglio come muoversi in questo contesto economico il Consorzio ha commissionato a IPSOS una ricerca sulla percezione del prodotto dalla quale emerge una forza sempre maggiore del brand. *“Il profilo di immagine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. è in pole position fra i diversi vini spumanti” afferma Enzo Riso Direttore scientifico IPSOS. “La recente indagine realizzata da Ipsos su un campione complessivo 1000 italiani e 500 giovani mostra un quadro positivo del positioning del vino delle colline. In una scala di voto da 1 a 10, il 70% degli italiani assegna al Conegliano Valdobbiadene un voto ottimo, tra l'8 e il 10, superando tutti gli altri vini, compreso Champagne, Franciacorta e Trento D.O.C.”*

Dai dati a disposizione fino a ottobre 2023 emerge una Denominazione solida soprattutto nel suo rapporto con il mercato. Nonostante questo, è urgente nell'immediato futuro, impegnarsi per implementare tutti i progetti e i processi volti alla creazione di valore. Occorrerà lavorare per consolidare il posizionamento del prodotto sul mercato e nella percezione dei consumatori. Senza dimenticare che la natura distrettuale della Denominazione sarà ancora una volta un punto di forza su cui fare leva così come potrà essere di aiuto per un coordinamento degli approvvigionamenti dei principali fattori di produzione.

### **L'enoturismo e lo sviluppo del turismo nel Conegliano Valdobbiadene**

**I flussi turistici nel territorio di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. registrano una crescita continua dal 2022 fino ai primi sette mesi del 2023**, in particolare aumentano del 16% gli arrivi e del 12,2% le presenze nel periodo gennaio-luglio 2023 rispetto allo stesso periodo del 2022. La domanda internazionale cresce con tassi di oltre il +20% rispetto al 2022, mentre quella domestica, che già aveva recuperato terreno gli anni scorsi, si è mantenuta su un ritmo di crescita più contenuto. Se la



dinamica osservata fino a luglio sarà confermata, il 2023 sarà l'anno del recupero e probabilmente del sorpasso rispetto ai valori pre-covid del 2019.

Questi dati appaiono ancor più rassicuranti se letti nell'ambito del contesto internazionale che vede il turismo in piena ripresa dopo il 2020. Infatti, il 2023 può essere considerato l'anno del ritorno ai livelli flussi turistici pre-pandemia. Infatti, nonostante le incertezze geopolitiche e la pressione inflazionistica, **il viaggio rimane un tipo di consumo a cui non si rinuncia e le previsioni per il futuro sono positive**: i viaggiatori tornano a viaggiare e lo fanno dedicandosi pienamente a ciò che più desiderano fare e con una forte spinta alle esperienze, ad esempio a quelle enogastronomiche, e alla sostenibilità. Ma si conferma anche la crescente combinazione da parte dei turisti di viaggi di piacere e di lavoro; Euromonitor, ad esempio, prevede che la spesa globale dei viaggiatori che combinano affari e tempo libero sarà più che raddoppiata entro il 2027 rispetto al 2021.

In particolare, per quanto riguarda il turismo enogastronomico si registra da alcuni anni a questa parte un interesse crescente. Lo testimonia **Roberta Garibaldi che afferma** *“Tra i viaggiatori europei, le proposte legate ai paesaggi rurali e le attività enogastronomiche sono le più ricercate per i viaggi della seconda metà dell'anno 2023. Sono indicate rispettivamente dal 17,4% e dal 16,3% dei turisti del Vecchio Continente, ossia circa 21,3 e 19,9 milioni. 6,2 milioni, invece, chi viaggia con motivazione primaria l'enogastronomia. Uno scenario simile si ravvisa nel nostro Paese, dove nel 2023 quasi 6 italiani su 10 (9,6 milioni circa) hanno svolto un viaggio con motivazione primaria l'enogastronomia; un valore cresciuto di ben 37 punti percentuali dal 2016. Questa ricerca di esperienze non riguarda solo questi viaggiatori, ma interessa tutti i turisti del Belpaese: oltre il 70% ne ha svolto almeno cinque nel corso dei viaggi più recenti (+25% sul 2021) <sup>1</sup>..*

Queste tendenze si riflettono anche sulle declinazioni turistiche specifiche come l'**enoturismo**, rispetto a cui si denota una **crescente attenzione non solo per l'attenzione alla sostenibilità delle aziende ma anche per la dimensione sociale con la preferenza per quelle aziende produttrici che hanno in essere attività e progetti di sostegno alla comunità locale**. La cantina è vista inoltre come il punto di partenza per vivere gli spazi aperti tra tour a piedi o in bici, trekking, ecc. Immersioni nella natura così come corsi di yoga e pilates o lezioni di arte o musica nei vigneti sono sempre più ricercati sia dagli enoturisti più esperti sia anche da chi vuole unire il semplice interesse per il vino ad altre passioni. Le cantine possono inoltre diventare interessanti ed esclusive soluzioni di pernottamento - si pensi ad esempio al wine glamping - come anche spazi in cui lavorare e svolgere meeting ed attività aziendali nella piacevolezza dei paesaggi rurali.

---

<sup>1</sup> Garibaldi, R. (2023). *Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2023: tendenze e scenari*. Disponibile all'indirizzo: <https://www.robertagaribaldi.it/rapporto-turismo-enogastro-tendenze-e-scenari/>



Tornando ai dati 2022, anno su cui è disponibile l'analisi completa, registriamo che è continuata la ripresa della frequentazione delle cantine da parte dei visitatori enoturistici che sono aumentati del 7,5% rispetto al 2021. Il numero record del 2019 (più di 380mila) non è ancora stato raggiunto, ma, considerato il contesto del settore ci si aspetta possa essere recuperato nel 2023.

Il numero di visitatori ospitati da ciascuna cantina varia in relazione alle dimensioni delle stesse e alla loro capacità di organizzare i servizi di accoglienza e di visita. **Circa il 45% delle aziende ha ospitato tra 500 e 5mila visitatori, mentre un altro 41% tra 200 e 500. Circa il 7% di imprese ha accolto invece più di 5mila visitatori.** Per quanto riguarda la provenienza dei visitatori, **nel 2022 i visitatori dal Veneto sono stati in media il 40%** (contro 46,1% nel 2021 e 39,3% nel 2019), **quelli dal resto d'Italia il 33,1%** (contro 34,5% nel 2021 e 31% nel 2019) e **quelli stranieri il 26,8%** (contro 19,5% nel 2021 e 29,7% nel 2019).

### **Rapporto economico 2023 dati 2022 (overview)**

Nel 2022 si registra la vendita di 100.081.088 bottiglie di spumante per un valore di quasi 607 milioni di euro. Il mercato italiano, che rappresenta il 60,2% delle vendite, nel 2022 ha assorbito 57 milioni di bottiglie, per un valore pari a 365,5 milioni di euro. Rispetto alla suddivisione per aree geografiche si evidenzia che il Nord est assorbe ancora la quota maggiore di prodotto con il 37,3% dei volumi, segue il Nord ovest con il 30,7%, il Centro con il 22,1% e chiude il Sud e le isole con il 9,9%.

Per quanto riguarda il mercato estero, ancora saldamente in testa il Regno Unito con una quota del 23,1% (quota del mercato a valore) del mercato estero si conferma il Paese che importa più prodotto (10.300.000 di bottiglie) e che rende il maggior valore (€ 56mln). Segue la Germania con 8,1 mln di bottiglie per 50,7 mln di euro in valore e la Svizzera con poco più di 6.300.000 di bottiglie per più di 33,4 mln di euro.

*Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Elvira Bortolomiol, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 198 case spumantistiche, 337 vinificatori e 3400 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.*

**BCW - Burson Cohn & Wolfe**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)

**Alessandra Zaco** – 339 6534643

[alessandra.zaco@bcw-global.com](mailto:alessandra.zaco@bcw-global.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)