



## DEGUSTAZIONI, ANALISI DI MERCATO, PROMOZIONE E BUSINESS: IL MIX VINCENTE DI VINITALY

a cura di **Alessandra Piubello**

ESCE UN MONDO DEL VINO IN SALUTE E CHE VEDE POSITIVO, PUR SENZA SOTTOVALUTARE LE DIFFICOLTÀ ECONOMICHE E SOCIALI DI QUESTI TEMPI, DAL QUARANTASEIESIMO VINITALY VERONESE.

**MOLTE LE NOVITÀ DI QUEST'ANNO: IN PRIMIS LA DIVERSA DISPOSIZIONE DELLE DATE, DA DOMENICA 25 A MERCOLEDÌ 28 MARZO, (ANZICHÉ DA GIOVEDÌ A LUNEDÌ COME NELLE PASSEDATE EDIZIONI) CON UN GIORNO IN MENO, CONTINGENTANDO L'ACCESSO AL PUBBLICO E RIPORTANDO LA PIÙ IMPORTANTE RASSEGNA MONDIALE DEL VINO ALLA SUA ESSENZA PIÙ VERA: PRODURRE BUSINESS, FAVORIRE CONTATTI COMMERCIALI, DISCUTERE DI UN COMPARTO CHE È DECISIVO PER L'ECONOMIA.**

Un paio di cifre per ricordarlo: con i suoi 14 miliardi di fatturato, oltre un milione di addetti, oltre 300'000 aziende interessate, 4,4 miliardi di fatturato estero (con un incremento superiore al 12% in valore e del 9% in quantità rispetto al 2010), una quota del mercato internazionale del 22% nel 2010, l'Italia è sempre il primo esportatore mondiale.

In Svizzera l'export enologico italiano è di 66,5 milione di litri, con un trend in crescita, soprattutto per gli spumanti; il valore delle quantità vendute è di 256,5 milioni di euro, con un prezzo medio a litro di 3,87 euro, la metà della quotazione dei prodotti francesi. Chiudiamo la parentesi dei dati per tornare alle novità: per la prima volta è stato inaugurato il Salone ViViT - Vigne, Vignaioli, Terroir, dedicato ai vini naturali e biodinamici (vedi box) e anche Opera Wine, la prima degustazione organizzata in Europa da Wine Spectator con Veronafiere se-

lezionando i cento migliori produttori nazionali, avvenuta alla vigilia della kermesse. I quattro giorni del Vinitaly sono stati fitti di convegni, degustazioni e tanto business, coronando questa edizione come una delle migliori in assoluto. I quattromilatrecento espositori (aumentati del 4%, provenienti oltreché dall'Italia, da Oceania, America, Africa, Europa, con la presenza per la prima volta di Uzbekistan, Armenia, Azerbaijan), sono stati molto soddisfatti della nuova formula, che ha visto un afflusso di 140'000 operatori da centoventi Paesi, con un grande ritorno di Stati Uniti e Canada, poi Cina, Asia, Russia, Nord Europa, Sud America, Francia, Germania. Più America e meno Europa: un dato che risulta anche dalle ricerche presentate in fiera.

Cambiano i trend dei consumi di vino, tanto che nell'arco di 15 anni (dal 1995 al 2010) la "mappa" dei consumi è completamente rivoluzionata: infatti se l'Europa beveva il 72,1% del vino prodotto in tutto il mondo, oggi la quota del Vecchio Continente è scesa al 64,9%, mentre l'Asia, che consumava solo il 4,2% del totale, oggi "pesa" per il 7,9%, raddoppiando la propria quota. Crescono il Continente Americano, (dal 19,4% al 21,6%) e l'Oceania (dall'1,6% al 2,7%), mentre restano stabili i consumi in Africa (dal 2,6% al 2,9%). In Europa, a fronte del netto calo dei consumi nei Paesi storicamente produttori (Italia, Francia e Spagna), c'è da registrare l'exploit del Regno Unito, che ha quasi doppiato, tra il 1991 ed il 2010, i propri consumi, e della Germania, in crescita costante. Il futuro, però, passa per le due più grandi economie del mondo, Stati Uniti e Cina: Paesi estremamente diversi, in cui i consumi continuano a salire, ed i margini di crescita sono ancora ampi. Tante le analisi dalle quali trarre spunti di riflessione, ma ve ne citeremo solo alcune. Per esempio dall'indagine sulla ristorazione italiana, realizzata intervistando i 300 ristoratori top estrapolati dall'incrocio delle principali guide del settore, è emersa l'importanza di dare notizie precise sul vino, di presentare una carta aggiornata, di fornire la scelta al bicchiere, di sviluppare serate a tema e di degustazione, di creare dei menu in linea con la propria selezione di vini, di fare formazione investendo anche nella figura del sommelier, dato che i clienti bevono meno ma meglio, con la tendenza a privilegiare le bollicine ai vini muscolosi tanto amati negli anni scorsi, le etichette straniere, i vini meno alcolici e quelli del territorio. In Italia (e non solo) sta nascendo una nuova generazione di consumatori che di-

**109**  
STRADA DI GUIDA  
D.O.C.G.



**FOSSMARAI**  
SPUMANTE  
VALDOBBIADENE

**DISTRIBUTORE PER LA SVIZZERA**



**L'ANTICA CANTINA sagli**  
Via Lavizzari 6 - C.P. 50  
6850 Mendrisio - Switzerland  
tel. +41 (0)78 613 00 00  
info@lanticacantina.ch





mostra un grande interesse per il vino, una buona propensione alla spesa e un fortissimo interesse per i vini biologici, a basso contenuto di solfiti, a minor contenuto di alcol e tendenzialmente più leggeri e digeribili. Sono i giovani fino a 35 anni, che su queste tipologie di vino sono disposti a spendere sino a 50 euro a bottiglia. Vinitaly ha poi fotografato il primo vero passaggio generazionale che stanno vivendo le family business vinicole dell'età moderna, da quando cioè il vino italiano è diventato voce decisiva del Pil agroalimentare. «Gli economisti intervistati – ha detto il celebre esperto Renato Mannheimer – ritengono il comparto una sorta di eccezione che si distingue da tutti gli altri settori in modo molto positivo. Se infatti in generale con la generazione dei figli si perde coraggio, abilità e spirito di sacrificio, nel comparto vinicolo prevalgono saggezza, buon senso e continuità. Specie le donne, che oggi rappresentano una voce sempre più autorevole del business enologico, sono molto apprezzate per artigianalità, autenticità e creatività». Per gli operatori che ai convegni hanno preferito le degustazioni, quest'anno hanno potuto scegliere fra i 375 Tre Bicchieri del Gambero Rosso, la retrospettiva 'Trent'anni di Amarone d'arte', le degustazioni organizzate da Civiltà del Bere 'Di padre in figlio: il passaggio generazionale' e 'La nascita del mito, le giovani DOCG italiane', Taste Italy con Daniele Cernilli, Tasting ExPress e Trendy oggi, Big domani.

In contemporanea con Vinitaly si è svolto anche Sol, il diciottesimo Salone internazionale dell'olio extravergine, il sesto Agrifood Club, dedicato all'agroalimentare (quest'anno è stata premiata la spalla cotta dell'azienda svizzera D'Adario Carni) e il quindicesimo salone internazionale delle tecniche per la Viticoltura, l'Enologia, le tecniche Olivicole ed Olearie Enolitech.

## A VIVIT – VIGNE, VIGNAIOLI, TERROIR - LE PRODUZIONI ENOLOGICHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Vivit – Vigne, Vignaioli, Terroir – è il nome del salone che Vinitaly ha dedicato quest'anno per la prima volta ai vini naturali prodotti da agricoltura biologica e biodinamica. Lo spazio, allestito al primo piano del Palaexpo, ha accolto centoventicinque aziende, provenienti da Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia. Un vero successo di pubblico, che ha affollato la sala per tutti i quattro giorni, con domenica in punta. Vinitaly ha chiesto alle aziende partecipanti di sottoscrivere un'auto-certificazione molto restrittiva sui metodi di produzione applicati sia in vigneto che in cantina, in linea con la normativa adottata l'8 febbraio 2012 che regola e permetterà di certificare tutto il processo di produzione biologica del vino a partire dalla prossima vendemmia. «Noi partecipanti a ViViT – ha affermato Elena Pantaleoni, dell'azienda biologica La Stoppa - siamo vignaioli che hanno come obiettivo primario fare vini legati al territorio. Come dicono i francesi: vins de terroir. Spesso pratichiamo agricoltura biologica o biodinamica, ma non sempre siamo certificati. In cantina mettiamo in atto pratiche che non alterino le caratteristiche del territorio, ma anche dell'annata e del vitigno; cerchiamo con i nostri vini di esprimere l'unicità e la personalità propria di ogni zona vocata.» Produrre con metodo biodinamico «non è, di per sé, una garanzia assoluta di qualità – spiega Nicolas Joly, presente in fiera con un convegno su 'La verità del gusto', fondatore de La Renaissance des Appellations, (un'associazione di vignaioli creata 2001 che conta circa 200 produttori di 14 Paesi, dei quali 34 in Italia). Il risultato dipende dal luogo dove si coltiva, dal vitigno scelto, però quando si assaggia uno di questi vini si capisce la differenza perché si torna alla verità del gusto». Difficile avere dati precisi sulla viticoltura da agricoltura biodinamica, di territorio o naturale, anche se numerose sono le associazioni attive a livello sovranazionale con un numero di aderenti piccolo, ma significativo. Più monitorato il biologico: secondo il Sinab (Sistema informativo nazionale sull'agricoltura biologica) tra superfici già convertite e quelle in conversione, il biologico in Italia rappresentava nel 2009 poco più del 6% del totale vitato, pari a oltre 43'600 ettari. Le più coinvolte sono le regioni centro-meridionali, mentre tra le regioni grandi produttrici di vini solo la Toscana è interessata con una percentuale rilevante, pari al 10%.

