

SIAMO I PRIMI FORNITORI DEGLI USA

Americani stregati dai bianchi italiani Export al top dal 2013



ROMA

L'ITALIA è il primo fornitore di vini bianchi degli Stati Uniti, che sono il principale mercato di destinazione delle nostre esportazioni vinicole e assorbono circa un quarto del totale delle vendite all'estero. Il 2018 si è chiuso per il vino italiano con il maggior incremento delle esportazioni negli Stati Uniti negli ultimi cinque anni. In termini di valore, c'è stato un aumento del 6,8% a 1.984 miliardi di dollari rispetto al 2017, dopo il +3,4% registrato l'anno precedente. In termini di quantità, il rialzo annuo è stato dell'1,2%. Anche la quota di mercato è migliorata, passando in 12 mesi al dal 31,4 al 32%, così come i prezzi medi, saliti del 5,4% a 5,9 dollari al litro. Per il secondo anno consecutivo l'Italia si è confermata in termini assoluti al secondo posto dietro alla Francia, che nel 2018 ha registrato un incremento delle sue esportazioni di vino in Usa del 12,7% a 2.104 miliardi di dollari, con una quota di mercato salita al 33,9%, dal 31,6% del 2017.

regioni del nostro Paese: Toscana, Veneto, Trentino-Alto Adige e Piemonte; il 61% del vino consumato negli Stati Uniti si concentra in 10 Stati, con la California al primo posto. In termini di singoli comparti, il Belpaese è il primo fornitore degli Usa per i vini bianchi, con una quota di mercato del 40%, e anche per i vini rossi, con una quota del 32,5%. Nella categoria degli spumanti e frizzanti, l'Italia domina in termini di quantità con una quota del 57% delle importazioni. La Francia, che dal 2017 strappa il podio nelle esportazioni di vino all'Italia, domina invece con ampio margine sui rosati.

NEL 2018 è stata realizzata una incisiva campagna di comunicazione negli Usa - "Italian Wine - Taste the Passion" - con l'obiettivo di elevare la percezione del vino italiano, migliorarne la reputation e conseguentemente aumentare i prezzi medi di vendita. La comunicazione ha mirato a valorizzare le principali caratteristiche del nostro vino: qualità, diversità, unicità, legame con il territorio, autenticità, versatilità e tradizione familiare. La campagna è stata indirizzata a consumatori tra i 35 e i 55 anni e ha avuto respiro nazionale, con priorità verso alcuni stati target: New York, Tri-State, California, Florida, Illinois e Texas. Quanto alle nuove tendenze del mercato, i millennial americani bevono meglio, ma bevono di meno. Oltre al boom del prosecco e dello spumante, suscitano sempre più interesse i vini da usaggi autoctoni, e lo stesso rosato ha buone prospettive. C'è una crescente attenzione anche al settore wellness: ottime le performance dei vini biologici, biodinamici, vegani e a bassa gradazione alcolica.

DIVINO SAPORE



MERCOLEDÌ
27 MARZO 2019 31

In vetrina A cura di Letizia Gamberini

CLOROFILLAE
MALVASIA
ZEROPURO



Cantina Orsogna
Orsogna, Chieti
Euro 16

Dall'Abruzzo una malvasia biodinamica. Naso molto intenso, tipicamente aromatico, sentore balsamico e nota vegetale. Secco, fresco e sapido

SAUVIGNON
BASTIANICH
2017



Bastianich
Cividale del Friuli
Euro 15

Là dove l'Italia sfuma nella Slovenia, ecco un calice fresco e delicato, per accompagnare primi piatti, ma anche per un aperitivo

BIANCO
RUGOLI
VENETO IGT



Davide Spillare
Gambellara, Vicenza
Euro 8,50

Dalla giovane azienda veneta, che porta avanti un «biodinamico ragionato», un vino da uve Garganega affinato in barrique

FUSSÒT
ARNEIS
LANGHE



Ghiomo
Guarene, Cuneo
Euro 10

Un calice con sentori floreali, di camomilla e pinestra, fruttati, fresco e caldo, che dà il suo meglio con piatti di pesce e crostacei

NOVECENTO
RISERVA
2015



Dievole
Euro 30

Un Chianti Classico celebrativo dei 900 anni di Dievole. Intenso al naso di frutta rossa e spezie, al palato elegante, rotondo, tannini vellutati

CINQUE TERRE
SCIACCHETRA
DOC



Cantina Cinque Terre
Euro 39

Per chiudere al meglio un pasto, un vino simbolo delle Cinque Terre: giallo ambrato, luminoso. Al naso sentori di arancia candita e fichi secchi



Serate speciali e aperitivi. In Trentino si va 'A tutto Nosiola'

TRENTO

AD APRILE si celebra il Nosiola, l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca. E' proprio in concomitanza con la Settimana Santa che si procede alla torchiatura dei suoi acini appassiti per dare vita al Vino Santo, che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione "D'VinNosiola, quando il vino si fa santo", con "A tutto Nosiola", più di 20 iniziative organizzate con la collaborazione di una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi ma al contempo ne superano i confini per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: dalla Vallagarina alla Piana Rotoliana, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda. Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte vacanza a tema. Tra le serate speciali, Palazzo Roccabruna a Trento presenta "Proposta Roccabruna speciale Nosiola" - in programma, oltre che da domani al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, anche dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile.

Clima, ecosostenibilità e turismo green A Scansano la rassegna 'Rosso Morellino'

ECOSOSTENIBILITÀ, cambiamento climatico e turismo ecologico: saranno i temi al centro della seconda edizione di "Rosso Morellino", evento organizzato dal Consorzio di tutela Morellino di Scansano in programma il 13 maggio nel borgo

medievale che dà il nome alla denominazione marenmmana. Nell'ambito dell'iniziativa ci sarà un banco di assaggio aperto a operatori del settore e wine lover, con la partecipazione di una ricca selezione di aziende vinicole del territorio.

Banco Bpm sostiene lo sviluppo dell'Amarone Venti milioni all'azienda Cesari (Gruppo Caviro) per sviluppare il territorio in Valpolicella

MILANO

BANCO BPM ha concesso due finanziamenti per complessivi 20 milioni di euro all'azienda vitivinicola Gerardo Cesari, parte del gruppo Caviro, con l'obiettivo di supportare la storica «etichetta nelle fasi di ampliamento della sua cantina a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica. L'operazione

prevede una linea di credito di 12 milioni a 12 anni, a cui se ne aggiunge una da 8 milioni a 5 anni per una linea di "inventory loan" indirizzata a sostenere l'attività di invecchiamento delle importanti Dop prodotte dalla Gerardo Cesari. Con oltre un milione di bottiglie e 80 anni di storia, l'azienda Gerardo Cesari «rappresenta un'eccellenza del territorio



veneto - si legge nella nota - e uno dei principali testimonial dei vini veronesi nel mondo, grazie a marchi riconosciuti come il prestigioso Amarone della Valpolicella Classico e il suo Valpolicella Ripasso Superiore.

«IL FINANZIAMENTO - afferma Michele Farruggio (nella foto), direttore generale di Gerardo Cesari - è un segnale di attenzione e manifestazione di fiducia da parte di un importante gruppo bancario nazionale nei confronti di una storica azienda che, nata nel 1936, continua a dimostrare un forte legame con il territorio.



Serate speciali e aperitivi In Trentino si va 'A tutto Nosiola'

▫ TRENTO

AD APRILE si celebra il Nosiola, l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca. E' proprio in concomitanza con la Settimana Santa che si procede alla torchiatura dei suoi acini appassiti per dare vita al Vino Santo, che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione 'Di Vin Nosiola, quando il vino si fa santo', con 'A tutto Nosiola', più di 20 iniziative organizzate con la collaborazione di una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi ma al contempo ne superano i confini per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda. Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte vacanza a tema. Tra le serate speciali, Palazzo Roccabruna a Trento presenta 'Proposta Roccabruna speciale Nosiola' - in programma, oltre che da domani al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, anche dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile.