

# Bene anche le esportazioni. Cresce la vendita diretta. Sugli scudi i vini autoctoni, specie al Sud I CALICI ITALIANI TORNANO A BRINDARE

## Per i principali consorzi il mercato interno inizia a sorridere

DI ANDREA SETTEFONTI

Va bene all'estero e segnali di ripresa ci sono anche sul mercato interno. Il vino che si presenta al **Vinitaly** sembra aver imboccato la strada giusta sui mercati come confermato dalle varie realtà lungo la Penisola. Per **Olga Bussinello**, direttore del **Consorzio dei Vini della Valpolicella**, «Abbiamo esportazioni in crescita in media del 20% per i vini **Valpolicella** e le **Dop del Veneto**. In termini numerici il primo è il **Ripasso**, seguito dall'**Amarone** e terzo il **Valpolicella**. Anche nella grande distribuzione a crescere di più in volume è il **Ripasso** in quanto rappresenta il miglior equilibrio tra prezzo e qualità». Buone le prospettive per il futuro. «I primi due mesi e mezzo del 2017 parlano di **Amarone** e **Valpolicella** in crescita di oltre il 10% rispetto al 2016 mentre il **Ripasso** è in lieve contrazione giustificato dalla scelte degli ultimi due anni di ridurre la quantità di cernita di **Amarone**, uno degli elementi necessari alla sua produzione. Scelta, questa, dettata dalle quantità elevate di **Ripasso** che comportava una riduzione di prezzo». Pur con una parte importate di vendite all'estero, l'export vale il 78%, il **Vino Nobile di Montepulciano** trova conferme anche in Italia. In particolare nella vendita diretta. «Il mercato interno registra una continua crescita della vendita diretta, arrivata a pesare il 20% del fatturato italiano. La produzione si attesta su 8 milioni di bottiglie di **Nobile** e due milioni di **Rosso**»,

commenta **Andrea Natalini** presidente del Consorzio. Che sottolinea anche la forte vocazione alla sostenibilità del territorio dove sono stati oltre 8 milioni di euro gli investimenti diretti praticati dalle aziende negli ultimi dieci anni. «Entro il 2018 si concluderà il progetto portato avanti con l'**Università Marconi di Roma** e quello del **Nobile** sarà il primo distretto vitivinicolo in Italia a poter certificare l'impatto zero sull'atmosfera della propria produzione, la **CO2** prodotta non solo è compensata, ma le aziende vanno addirittura a credito con l'ambiente». Sulla vendita diretta punta anche la piccola **Doc dei vini di Cortona** grazie, come spiega il presidente del Consorzio, **Marco Giannoni**, «alla sinergia che c'è con il turismo per una filiera che lega produttori di vino e ristoratori». In **Sicilia** si punta tutto sull'export e sulla ricerca. Come sottolinea **Lucio Tasca d'Almerita**, presidente dei **Grandi**

**Cru d'Italia**. «Le aziende sono molto orientate alle esportazioni e nel 2016 ci sono stati incrementi del 10% e anche la nostra azienda nel 2016 ha avuto una crescita del 15% sull'estero. Ma c'è anche da evidenziare il ritorno del mercato italiano con un +10%. E per il 2017 le previsioni sono positive se si guardano i primi due mesi dell'anno». Per quanto riguarda la ricerca, «da alcuni anni abbiamo avviato la sperimentazione di ceppi ritrovati nelle vigne, di super

autoctoni siciliani dimenticati. Una ventina di questi vitigni sono molto interessanti e fanno vedere roseo il futuro del vino siciliano. I consumatori, anche all'estero, vogliono vini con personalità e unicità, cercano buone novità».

A crescere è anche il **Primitivo di Manduria**. «La vendemmia 2016 ha prodotto 20 milioni di litri di vino rispetto ai 18 milioni del 2015. Un risultato che equivale a 25 milioni di bottiglie con il 70% destinato all'export verso Usa, Germania, Svizzera, Giappone, Nord Europa e Cina, principali mercati di sbocco. Il volume d'affari si aggira intorno agli 80 milioni di euro, con un consumo interno di circa 30 milioni euro», commenta **Roberto Erario**, presidente del **Consorzio di tutela**.

**Ricco il vigneto calabrese** che conta circa 350 vitigni autoctoni preservati nel tempo grazie all'isolamento delle aree interne, con 12 mila ettari di vigneti e una produzione di 400 mila ettolitri di vino, il 70% rosso, per 10 milioni di bottiglie prodotte di cui il 15% destinate all'estero. Tra i vitigni della Calabria emergono il **Gaglioppo**, il **Magliocco** dolce, il **Greco nero** e quelli emergenti a bacca bianca, come il **Mantonico**, il **Pecorello** ma anche il **Guardavalle**, il **Greco bianco**, interessanti per la loro originalità. E di questi vitigni l'azienda **Librandi di Cirò Marina** ne ha valorizzati almeno due.

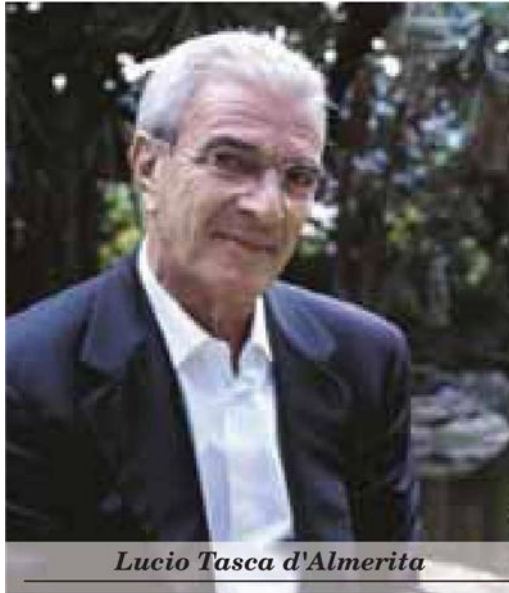


Peso: 48%

180-134-080

**Magliocco e Mantonico, tanto da utilizzarli per mettere in commercio vini con il solo uso di queste uve.**

## Grandi Cru: investiamo sui vitigni dimenticati



*Lucio Tasca d'Almerita*



Peso: 48%