

**EDIZIONE 48.** Apre il salone assieme a Sol&Agrifood e Enolitech. Nei padiglioni 4.100 espositori. Attesi operatori da 120 Paesi in un'area espositiva da 100mila metri

# Crescita e servizi, una rassegna mondiale

Vetrina su un comparto italiano da 5 miliardi. Parole chiave: export, compratori e bio. Il Pil del Paese passa anche da qui

**Filippo Brunetto**

Pronti, via. Apre la 48a edizione di Vinitaly. Insieme a Sol&Agrifood ed Enolitech si tratta del più importante salone mondiale dedicato al vino e ai distillati: resenti oltre 4.100 espositori su una superficie di 100mila metri quadrati, un record arrivato per questa edizione. Vinitaly 2014 (dal 6 al 9 aprile) è diventato il punto di riferimento per la promozione commerciale e culturale del settore sui mercati del mondo, con una media di oltre 140mila visitatori: di questi oltre 50mila sono operatori esteri, da 120 Paesi.

Sono numeri necessari per comprendere la portata di un appuntamento che rappresenta un settore cruciale per l'azienda-Italia, volano per turismo, gastronomia e cultura. Patrimonio per il Paese e le singole aree geografiche. Secondo i dati Istat elaborati da Vinitaly-Assoenologi il comparto del vino genera un fatturato annuo di 12 miliardi di euro, dà lavoro a 1,2 milioni di persone (+50% in dieci anni) occupate in circa 450 mila aziende, che operano su 654.800 ettari di vigneti. Il Pil dell'Italia passa insomma anche dal vino. E dal Vinitaly. Il vino è considerato dagli osservatori «la freccia dell'export alimentare» italiano. E le parole chiave a Verona saranno: internazionalizzazione, compratori, export, bio e formazione.

**INTERNATIONAL E BIO.** Novità assolute di quest'anno, nel segno dell'internazionalizzazione e dell'attenzione al panorama delle produzioni biologiche, sono Vininternational, International Buyers' Lounge e Vinitalybio. Vininternational

- International Wine Production, rende per la prima volta organica la presenza degli espositori esteri all'interno di un padiglione che ne ospita 80 dai principali Paesi produttori. Debutta anche Vinitalybio, salone specializzato riservato ai vini biologici certificati. L'obiettivo degli organizzatori è quello di valorizzare le produzioni enologiche che seguono le norme del regolamento UE, e di rispondere a alle richieste in arrivo del mercato, soprattutto dai Paesi del Nord Europa, dell'America del Nord e dell'Estremo Oriente. Vinitalybio, realizzato con la collaborazione di FederBio (l'organismo che riunisce la quasi totalità delle rappresentanze della filiera biologica italiana) è allestito nel padiglione 11. In calendario una serie di degustazioni organizzate da Federbio e rivolte agli operatori esteri che vogliono approfondire la conoscenza dei vini biologici. Assieme a Vinitalybio, si specializza anche l'offerta di Vivit, Vigne Vignaioli Terroir. Si tratta di una rassegna di vini artigianali, realizzato da produttori che si riconoscono nell'«autenticità» di un territorio e nella «individualità». Un «mondo» che rappresenta solo l'1,64% della superficie vitivinicola italiana. Una curiosità dall'estero: la presenza di una delegazione di produttori dalla Georgia la cui peculiarità è quella di produrre utilizzando non dei tini ma degli orci di argilla, interrati, da mille litri.

**CONVEGNI E DEGUSTAZIONI.** Vinitaly per quattro giorni sarà anche un importante appuntamento formativo e culturale, con un ampio programma di degustazioni, convegni, pre-

sentazioni di ricerche e indagini di mercato. L'International Academy, si spiega, sarà un masterclass rivolto agli operatori stranieri, con sessioni di assaggio e lezioni specifiche su vitigni italiani.

**LETECNOLOGIE E L'OLIO.** In contemporanea, come ogni anno, si svolgono Sol&Agrifood ed Enolitech, i due saloni che completano l'offerta di Vinitaly con l'eccellenza alimentare e delle tecnologie per la viticoltura, l'enologia e l'olivicoltura italiana. In tutto tre manifestazioni per una vetrina internazionale che è un po' lo specchio dell'Italia, non solo per i prodotti.

**IL VINO, SETTORE IN CRESCITA.** Sempre meglio. Anche nel 2013, secondo Vinitaly-Assoenologi, il settore vinicolo italiano ha registrato un incremento del 7,3% sull'anno precedente, che vale il primato tra le produzioni alimentari più vendute oltre confine. Dal 2008 le esportazioni sono aumentate del 37%. «Il comparto per la prima volta ha superato la soglia dei 5 miliardi di euro in valore», spiega una nota stampa di Vinitaly, «dato ancor più rilevante se si considera la diminuzione di quasi 1 milione di ettolitri dei volumi esportati (il totale è a 20,4 milioni) e l'incremento del valore medio unitario, passato da 2,20 euro a 2,47 euro al litro (+12,3%)». Inoltre «il valore dell'export nei Paesi Terzi ha superato il mercato dell'Unione Europea: 2.575 e 2.463 milioni»: «Sono due i mercati di riferimento che assorbono oltre il 41% del valore totale esportato: Usa e Germania, con un valore di oltre 1 miliardo. Nel complesso la crescita delle importazioni dei merca-



ti in Estremo Oriente e Sud America risulta invece al di sotto della crescita media». E l'Italia? Dopo un calo di consumi, segnali di crescita.

**I CONCORSI.** Grande successo hanno riscosso in marzo il 21° Concorso Enologico Internazionale e il 18° Concorso Internazionale Packaging. Alla gara enologica hanno partecipato tremila vini. A conquistare il massimo riconoscimento è stata la Cavit di Trento. La giuria del Concorso Packaging ha invece assegnato l'«Etichetta dell'anno» al Bardolino doc Classico 2013 dell'azienda Bi-

gagnoli di Calmasino, Verona. Il concorso internazionale Sol d'Oro invece si sdoppia: svolto in febbraio a Verona nella sua edizione dedicata all'emisfero nord (oli prodotti in autunno/inverno) si svolgerà per la prima volta a settembre in Cile (poi sarà itinerante) per gli oli dell'emisfero sud, produzione realizzata nel «nuovo mondo» dove la campagna inizia in primavera.●

**Debutta anche Vinalitybio, salone riservato ai vini biologici certificati E torna Vivit**

**I dati di Vinality Assoenologi: vino italiano in crescita: 7,3% E dal 2008 export a +37%**



Vinality, una foto di una recente edizione: una sommelier davanti ad una esposizione di bottiglie



Peso: 52%