COLOMBIN
Grazie a noi, il buon vino dorme sonni tranquilli.
Da 120 anni.

Un mese di abbonamento GRATIS
Registrandosi al sito del Corriere Vinicolo si ha la possibilità di leggere gratis per un mese l'edizione on-line del giornale, visibile in PDF sia su pc che tablet, con tutti i contenuti dell'edizione cartacea
www.uiv.it/giornale

Grazie a noi, il buon vino dorme sonni tranquilli.
Da 120 anni.
COLOMBIN

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento 2014 per l'Italia: versamento Ccp n. 508200, 120,00 euro (Iva assolta); 90,00 euro versione on-line (Iva inclusa); versione cartacea + on-line 150,00 euro - Una copia 5,00 euro, arretrati 6,00 euro - Area internet: www.corrierevinicolo.com

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana. **Contiene I.P.**

L'ANALISI DELLA PERFORMANCE ITALIANA ALL'ESTERO NELLE PAROLE DEGLI OPERATORI

ASIA: prove tecniche di internazionalizzazione

I 5 miliardi di valore conseguiti nel 2013 sono fatti ancora su pochi Paesi: Nordamerica, UK, Germania, Svizzera. All'appello manca sempre la Cina, che "pesa" solo per il 2% del totale. E la situazione pare inchiodata e problematica: se dovesse incepparsi un mercato storico, ci troveremmo senza paracadute. Colpa anche nostra, sostengono i produttori: fino a oggi a Pechino abbiamo lavorato solo per vendere e non per costruire un mercato. Impresa fattibile per il nostro sistema? Sì, a patto di partire con un progetto da subito coerente e di lungo respiro

di **CARLO FLAMINI**

Che il 2013 sia stato un anno decisamente positivo sul fronte export per il nostro Paese sono i numeri a certificarlo. Quei 5 miliardi di euro sono un patrimonio importante per le aziende a tutti i livelli, dai grandi gruppi alle piccole e medie. Tuttavia, ascoltando gli operatori, soprattutto quelli che con i mercati esteri hanno a che fare tutti i giorni, all'appello manca qualcosa. Un qualcosa che macchia il quadro luminoso del record appena raggiunto e che tutti indistintamente indicano con un nome: Cina. Non tanto perché quest'anno le crescite tumultuose a cui ci aveva abituato il Dragone si sono arrestate. Ma soprattutto perché - guardando indietro nel tempo - la situazione del nostro Paese da quelle parti sembra ingessata. Ancora oggi, Cina e Hong Kong rappresentano una quota minimale del valore globale delle nostre esportazioni, poco più del 2%, una quota che rispetto a 13 anni prima è sì aumentata di 2 punti, di cui però alcuni decimi sottratti proprio al resto del continente asiatico. Asia che, pur essendo cresciuta moltissimo dal 2000 a oggi (262

CONTINUA A PAGINA 2

EXPORT ITALIANO DI VINO IN BOTTIGLIA PER CONTINENTI

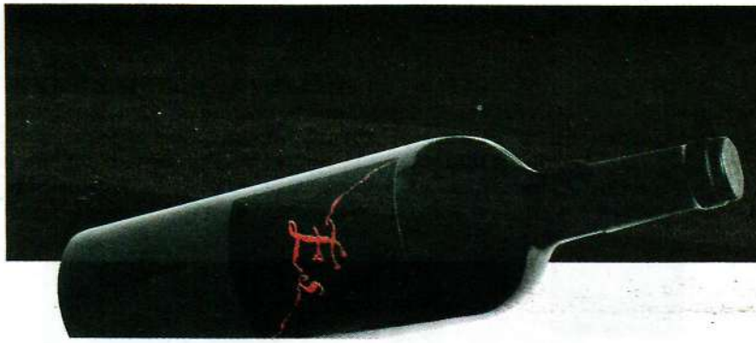
	Litri			Euro			Euro/litro		
	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %
Ue	754.325.769	733.222.010	-2,8	1.763.676.658	1.876.958.876	6,4	2,34	2,56	9,5
America	328.582.608	329.515.253	0,3	1.180.242.566	1.229.083.552	4,1	3,59	3,73	3,8
Extra Ue	91.236.982	89.389.556	-2,0	367.708.498	389.986.348	6,1	4,03	4,36	8,3
Asia	74.526.122	66.751.809	-10,4	259.865.653	261.793.818	0,7	3,49	3,92	12,5
Oceania	6.129.477	5.987.232	-2,3	23.058.059	23.585.241	2,3	3,76	3,94	4,7
Africa	2.762.962	2.816.285	1,9	6.400.064	7.314.689	14,3	2,32	2,60	12,1
Totale	**1.257.563.920**	**1.227.682.145**	**-2,4**	**3.600.951.498**	**3.788.722.524**	**5,2**	**2,86**	**3,09**	**7,8**

Calo dei consumi interni: necessarie nuove risposte

di **DOMENICO ZONIN**
Presidente dell'Unione Italiana Vini

Un dubbio serpeggia tra gli stand del Vinitaly, rimbalzando dalle colonne dei giornali all'opinione pubblica (del vino): la contrazione dei consumi interni, l'ulteriore calo quantitativo segnato quest'anno dalle vendite di vino, è anche - e quanto - responsabilità dei produttori?
La domanda, in realtà, non è nuova, ma diversi sono gli scenari disegnati sul futuro del mercato italiano del vino che, a questo punto, richiedono una risposta nostra, questa sì, nuova e organica. Iniziamo sgombrando il campo da un equivoco di fondo: i produttori italiani soffrono, per primi, la depressione del mercato interno. Chi mai andrebbe ad investire in Paesi lontani e sconosciuti se avesse un mercato florido appena fuori la porta dell'azienda? Quando leggo che le imprese vitivinicole si sarebbero "sedute" sui successi dell'export, rinunciando ad investire in Italia, mi viene da rispondere se, chi scrive, ha mai provato cosa significa investire all'estero, raccontare il vino italiano a distributori cinesi, russi, australiani o statunitensi... e non oggi, che il vino italiano miete successi, ma ieri, quando l'immagine del nostro vino era debole, se non inesistente, il mercato parlava solo francese, ecc.
Gli oltre 5 miliardi di euro in valore, i 20 milioni di ettolitri esportati nel 2013 sono un successo che abbiamo costruito con fatica, investimenti, errori, sacrifici, convinti di avere alle spalle un prodotto di eccellenza, una storia affascinante e un Paese straordinario da raccontare. Numeri di un export che, fino a qualche anno fa, non erano affatto scontati a testimonianza di una qualità produttiva ma, soprattutto, imprenditoriale delle nostre aziende che hanno dimostrato di sapere sfondare in mercati lontani e difficili, rimanendo invece "al palo" sul mercato più semplice, quello di casa nostra. Ma la capacità di lavoro, di investimento, di proposta che spendiamo sui mercati internazionali è la stessa che utilizziamo in Italia.
Perché, allora, il differenziale di risposta e di risultati? Crisi economica, cambiamento dell'immagine del prodotto e stili di consumo: tutto vero, ma non basta. I successi dell'export sono arrivati grazie alla preziosa iniezione di risorse comunitarie per la promozione: fondi crescenti da diversi anni, che dal 2012 hanno toccato quota 100 milioni/anno, grazie ai quali abbiamo conquistato nuovi Paesi e aumentato le quote nei mercati consolidati. Ma i fondi Ocm sono riservati ai mercati terzi... e in Italia?

CONTINUA A PAGINA 3



Fino, elogio dell'alberello In 10 anni al top delle guide

Produce solo 15-16 mila bottiglie di Primitivo - e il totale della sua produzione si chiude con altre 2-3 mila di Negroamaro - ma **Gianfranco Fino**, 50 anni, ha fatto bingo. Le sei guide principali del 2014 si sono trovate d'accordo quando hanno collocato sul gradino più alto del podio il suo Es Primitivo di Manduria 2011.

Quando ha cominciato?

Se si riferisce alla mia azienda, nel 2004. Proprio in questi giorni ci siamo potuti permettere la prima verticale di 10 anni, fra l'altro con risultati davvero ottimi anche per i più vecchi. Se invece la domanda è generale, fin da ragazzo. Ho frequentato la Scuola enologica di Locorotondo e poi mi sono dedicato alla consulenza per cantine private e cooperative fin quando ho acquistato i miei primi ettari.

Quanti sono oggi?

Nove di Primitivo, uno di Negroamaro. Vigne un po' particolari: coltivazione ad alberello, 5 mila piante ettaro di 60-90 anni, vecchi cloni che danno grappoli molto spargoli. La resa non supera mai i 20-25 quintali per ettaro.

Come lo fa?

Leggero appassimento in pianta, raccolta a mano a fine agosto, cernita delle uve su tavolo in cantina, lunghe macerazioni, 20-25 giorni, barrique - 50% nuove e le altre di un solo passaggio - batonnage quotidiano, nove mesi di maturazione, niente filtrazioni, chiarificanti, precipitazione tartarica, sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

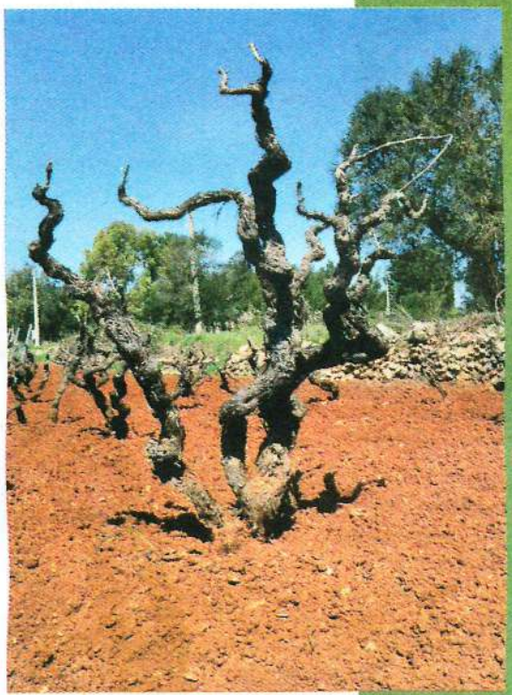
Prezzo adeguato, immagino.

Franco cantina, 24 euro più Iva, quindi un pelino sotto i 30. Vendo a ristoranti ed enoteche. Il 40% in Italia, di cui la metà in Puglia, e il resto all'estero. In particolare l'Europa di lingua tedesca, nell'ordine Germania, Svizzera e Austria. Poi Danimarca, Regno Unito, Canada, Usa...

Qual è, secondo lei, il motivo di tanto successo?

La grande bevibilità, che metterei al primo posto. Equilibrio, morbidezza, freschezza, poca tannicità. Non ho mai visto lasciare una mia bottiglia mezza piena al ristorante: è il miglior complimento che possa ricevere un artigiano come me.

Gianfranco Fino con la moglie Simona



Vecchissime viti ad alberello nella tenuta di Gianfranco Fino. L'età varia dai 60 ai 90 anni

IL CONSORZIO DI TUTELA PRIMITIVO DI MANDURIA

L'ALBERELLO STA SCOMPARENDO UN PREMIO A CHI LO MANTIENE

Il Consorzio di tutela Primitivo di Manduria, nato nel 1998, si trova a Uggiano Montefusco, frazione di Manduria. Presidente è **Antonio Resta**, che è anche il vicepresidente del Consorzio produttori vini.

Ho sentito che qualche cooperativa dà un contributo per salvare l'alberello dall'estinzione.

È quello che stiamo facendo anche noi perché altrimenti si perde una testimonianza importante. In passato era solo alberello, 10 anni fa l'80%. E dopo il calo è stato precipitoso.

Abbiamo adottato alcuni di questi vigneti, fornendo un contributo che copra almeno la differenza di redditività. Rende mille euro invece di duemila? Noi diciamo: continua a lavorarlo perché mille te li diamo noi. Se possiamo stimare la produzione dell'alberello sui 50 quintali per ettaro, è facile ipotizzare che presto quel socio farà come gli altri che l'hanno preceduto e andrà sulla spalliera. È anche una forma d'investimento pubblicitario legare il Primitivo all'alberello, un paesaggio bellissimo e particolare. Estetica a parte, pensiamo soltanto alla difficoltà di condurre l'alberello rispetto alla spalliera.

Avete recentemente ritoccato il disciplinare.

Nel 2010 abbiamo inserito una piccola variante. Prima esisteva un solo disciplinare per diverse tipologie – dal Primitivo secco al dolce naturale ad altre poi cancellate – mentre noi l'abbiamo scisso creandone uno per la Docg Primitivo dolce naturale, tenendo l'altro per il secco, arricchito dalla Riserva che non esisteva. Un restyling con piccole modifiche, come una minima riduzione di grado, da 14 a 13.5, e un'altra modesta riduzione dei tempi di maturazione.