

Secondo Ismea dai mercati esteri arrivano 5,9 miliardi

Vino, cresce l'export ma il 2017 non brilla

L'Uiv: la Francia fa meglio dell'Italia che resta la più esposta ai rischi di dazi Usa e Brexit dura

ROBERTO FIORI

Bene, ma non benissimo. Così un po' tutti commentano i dati definitivi sull'export del vino italiano nel 2017 rilasciati dall'Istat ed elaborati da Ismea. Lo scorso anno, sono stati esportati 21,4 milioni di ettolitri di vini e mosti, con un aumento del 4% sul 2016. Il valore è di 5,9 miliardi con un incremento del 6,4%. A trainare la crescita sono stati ancora una volta gli spumanti, che registrano un +9% a volume e +14% a valore, con il Prosecco che rappresenta il 56% del totale spumanti esportato ed il 59% degli introiti corrispettivi.

Le performance migliori si sono avute fuori dai confini comunitari: nei Paesi terzi (che nel 2017 rappresentano il 34% delle esportazioni in quantità e il 49% dei relativi introiti), è stato registrato un +8% rispetto al 2016 con incassi in crescita del 9%, mentre all'interno della Ue si è registrato +1% a volume e +4% in valore. Nel complesso, la progressione nel 2017 c'è stata, ma gli operatori non si dicono pienamente soddisfatti, auspicando una maggior accelerazione delle esportazioni e soprattutto un aumento della quota di mercato su alcuni mercati target.

«I dati ci consegnano un anno positivo ma non brillante - dice Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini - Sforziamo ma non superiamo la soglia psicologica dei 6 miliardi, cresciamo meno della Francia e rimaniamo fragili davanti alle turbolenze commerciali provocate dalla geopolitica, perché siamo ancorati ai due mercati storici del nostro export, Usa e Re-



cora giustizia alla grande qualità delle nostre produzioni. Cresciamo più nella qualità in vigna e in cantina che nel valore sui mercati e rimaniamo pericolosamente ancorati sui primi tre Paesi di sbocco (Stati Uniti, Germania e Regno Unito) dove si registra un indice di concentrazione delle nostre vendite del 53,4%, molto più di Francia e Spagna. Per questo al prossimo Vinitaly ci concentreremo su uno studio Vinitaly-

Spumanti
A trainare la crescita sono stati ancora una volta gli spumanti, che registrano un +9% a volume e +14% a valore

Nomisma Wine Monitor sui trend a 5 anni dei top buyer.

Ma prima di Verona oggi i produttori italiani sono tutti schierati al Prowein di Düsseldorf, la più qualificata fiera vinicola della Germania. Il Piemonte è in prima fila: sono 169 i produttori della collettiva guidata dal consorzio Piemonte Land of Perfection, in una grande area di oltre 500 metri quadrati.

© SYGMA/DALCOUR/OTTENREUTER

In breve

Dopo la denuncia italiana **Riso, Ue apre inchiesta su import da Cambogia**

La Commissione europea avvierà un'inchiesta su volumi e prezzi delle importazioni di riso da Cambogia e Birmania. La decisione è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale Ue a un mese dalla presentazione da parte dell'Italia, col sostegno di altri sette paesi, di una domanda per l'attivazione della clausola di salvaguardia per i riscuolitori europei. Secondo la Commissione esistono «elementi di prova sufficienti a giustificare l'apertura di un procedimento». L'inchiesta durerà un anno e dovrà verificare se le importazioni delle campagne di commercializzazione degli ultimi cinque anni, vale a dire il periodo dal 1 settembre 2012 al 31 agosto 2017, abbiano causato «gravi difficoltà» ai produttori di riso europei. Dal 2012 al 2017 le quote di mercato di riso indica cambogiano e birmano nell'Ue sono salite rispettivamente dal 13% al 21% e dallo 0% al 5%. Adesso il ministero dello sviluppo economico si augura che «l'inchiesta conduca in tempi brevi al ripristino dei normali dazi doganali sulle importazioni di riso indica dalla Cambogia e dal Myanmar. Questa misura, infatti, fornirebbe sollievo all'intera filiera di produzione di riso Indaca di origine europea consentendo all'industria risiera di riprendersi».

Cia-agricoltori italiani

Parola di chef

ENRICO CRIPPA

Il sole d'Amalfi nella cucina di Ernesto Iaccarino

«La cucina italiana è un insieme di cucine regionali, ognuna con la propria identità storico-culturale. La cucina campana, in particolare, ha oltre 3000 anni di storia e ancora oggi utilizziamo ricette che risalgono al periodo della Magna Grecia, pensa agli struffoli Enrico, dolce tipico delle feste natalizie», mi dice Ernesto Iaccarino mentre sorreggiamo un caffè. In effetti quel caffè dà spazio alla conversazione e la profuma di curiosità. Quando lavorai a Positano credevo per un momento che ci fosse in cucina una partita apposta per il caffè. Perché un caffè è «tanta roba»: è stimolo, è dialogo, è ospitalità. Allora, a Positano, vi era una persona di guardia alla macchinetta, giacché incaricata di difendere non solo il caffè, ma un'intera arte dell'accoglienza. La stessa ospitalità di cui la famiglia Iaccarino è oggi maestra, e quel passato di 8000 anni rivive e si evolve nella loro terre con un vigore sempre

Agricoltura