



Il Vinitaly guarda al Brasile



Si è svolta a Verona, lo scorso aprile il Vinitaly edizione dei record.

La fiera enologica veronese, una delle più importanti al mondo, ha segnato quest'anno un afflusso mai visto in precedenza di compratori stranieri a conferma che il vino italiano, nonostante la campagna di demonizzazione in atto, è sul trono e nessuno lo butta giù!

Si può ben donde affermare quindi con orgoglio, che il vino italiano, nelle sue moltissime declinazioni, fa ancora la parte del leone nel panorama enologico internazionale.

Una tradizione millenaria nel comparto enologico ed alimentare, una ricerca costante di qualità nella tipicità che non può essere certo scalfita dalle recenti incomprensibili prese di posizione di alcuni mercati internazionale contro alcuni dei nostri prodotti d'eccellenza.

Si demonizzano le mozzarelle di bufala campane che poi invece, esami alla mano, sono risultate sanissime (i laboratori della Comunità Europea l'hanno confermato) e se qualche pseudo produttore di vino fa il furfante non si può certo fare di tutta l'erba un fascio e puntare il dito contro il vino Made in Italy.

Il Vitigno Italia è vivo più che mai e lo è anche in estro e fantasia. Alla fiera veronese infatti, fra una degustazione ed un convegno è andato in scena di tutto anche nel settore delle curiosità: dal riciclo dei sugheri per dimostrare un'attenzione all'ambiente, dalla creazione della bottiglia che diventa borsetta, opera dalla stilista Mariella Burani, dai vini con etichette in swarovski e pelle, ai cosmetici a base di vino, per finire con il primo video game interamente dedicato agli appassionati del nettare di Bacco pronto a



testare le velleità di sommelier.

Il Brasile è uno dei grandi paesi a cui strizza l'occhio Vinitaly tanto che, nel 2009 come conferma Giovanni Mantovani, direttore generale di VeronaFiere, sarà San Paolo ad ospitare la prima tappa del Vinitaly Brazil.

Curioso a questo punto conoscere quale sia l'appeal del vino in questo caliente paese sudamericano. Sicuramente la Caipirinha può vivere di rendita ancora per un bel po', ma il vino in Brasile avanza molto e lo fa con numeri a doppie cifre.

Il focus dedicato da Vinitaly a questo grande paese latino ci svela infatti un mercato dalle enormi potenzialità: +55% delle importazioni di vino e spumante nell'ultimo triennio dall'Italia, con un +29% solo nell'ultimo anno. L'Italia si colloca oggi al terzo posto dei paesi importatori dietro Cile ed Argentina, con una quota mercato per il nostro paese di quasi il 15%.

Se fino a pochi anni fa eravamo solo al decimo posto ed oggi al terzo, è certo che questa rimonta enologica passi sicuramente attraverso la "saudade" tutta italiana di 25 milioni di immigrati (o discendenti italiani) che, specie alla domenica sera, fanno schizzare alle stelle il consumo di vino e pizza.

Il vino più gradito in Brasile, in perfetta sintonia con la verve carioca è il Lambrusco che da solo rappresenta il 73% delle importazioni. I nostri immigrati, quindi, quale traino in

un paese di 190 milioni di abitanti dove sta crescendo moltissimo la voglia di "made in Italy", soprattutto fra i giovani consumatori benestanti. E proprio questo target è del resto quello più ambito dai produttori italiani, perché sulle rive sud dell'Atlantico il vino italico ha un costo doppio rispetto al concorrente cileno.

Il direttore generale di Veronafiere è convinto che "Quello brasiliano, per stili di vita e tradizione culturale, sia un paese molto più vicino a noi rispetto ad altri. Ecco perché oggi, che anche economicamente nel paese ci sono le condizioni per avere una domanda importante, abbiamo pensato di organizzare a San Paolo la prima tappa di Vinitaly Brazil nel 2009".

Nel dettaglio, per soddisfare ogni curiosità, ecco i dati di dove si compra e quali siano i vini italiani preferiti dai brasiliani.

Si vende soprattutto nel canale della grande distribuzione (70%) seguita dai ristoranti (20%) e dai negozi (10%). Si compra decisamente più rosso che bianco e si beve soprattutto al Sud in inverno e durante le feste natalizie e pasquali. Tra le criticità, la poca conoscenza del prodotto e la difficoltà di creare un'abitudine di consumo corrente. Ma, secondo l'istituto Market Analysis, entro il 2020-2030 il consumo pro capite raddoppierà.

Tra i vini italiani preferiti, dopo il già citato Lambrusco seguono il Valpolicella, il Montepulciano d'Abruzzo, il Chianti, il Frascati, il Corvo e il Bardolino.

Toscana&Chianti News
www.toscanaechiantinews.com

Toscana & Chianti News

In questa edizione, la nostra rivista Oriundi e in particolare la pagina dedicata alla "Toscana" inizia una collaborazione con la rivista mensile "Toscana & Chianti News", edita a Firenze dalla Web&Press Edizioni, in italiano, inglese e tedesco.

Piena di informazioni di grande interesse non solo per i residenti, ma principalmente per i turisti che sono in visita o che programmano una visita in Toscana, nella sezione "Tuscany in the World" della edizione di maggio 2008, a pag. 16 e 17 riproduce parte dell'articolo e le fotografie dedicate a "Un angelo testardo", l'articolo sul Prete Renzo Rossi, che abbiamo pubblicato su Oriundi nell'edizione di aprile 2008.

Qui accanto, Toscana & Chianti News offre ai lettori di Oriundi l'articolo "Il Vinitaly guarda al Brasile", esclusiva speciale sull'ultima edizione del Vinitaly, svoltasi a Verona, con notizie riguardanti il vino italiano, quello toscano, che non poteva mancare, ed il mercato del vino in Brasile.

Ringraziamo la direzione di Toscana & Chianti News per quest'opportunità di cooperazione, che sicuramente sarà gradita dai nostri lettori, i quali potranno anche accedere alla edizione on-line di Toscana & Chianti News attraverso il sito www.toscanaechiantinews.com o <http://issuu.com/tuscany/docs/tec-may08>

V. Nardini - Oriundi



La copertina della edizione di maggio 2008 di Toscana & Chianti News, con la foto "Paesaggio Toscano" di G. Raimondi.

Tuscany in the world

A tenacious angel
Un angelo testardo
Ein dickköpfiger Engel



A tenacious angel is a tenacious angel... (The text is partially obscured and difficult to read in detail.)



L'articolo su "L'Angelo testardo", Toscana & Chianti News - May / Maggio 2008, pag. 16 e 17