

# Vino, tiene l'export negli Stati Uniti

## Molto bene gli spumanti: +14,5% in quantità, +15,5% in valore

ROMA - Dopo una serie di alti e bassi delle esportazioni vinicole italiane verso gli Usa nel 2013, alla fine si è avuta una chiusura in sostanziale parità rispetto l'anno precedente. Lo afferma l'Italian Wine & food institute (Iwfi) sottolineando che una lieve contrazione dello 0,5% in quantità e un aumento del 6,6% in valore, dovuto alla lievitazione dei prezzi, hanno caratterizzato l'andamento complessivo delle esportazioni tricolori.

«Un risultato non esaltante ma accettabile nel contesto

complessivo dell'attuale andamento del mercato vinicolo americano» - afferma Lucio Caputo, presidente dell'Italian Wine & food institute. Secondo Caputo, in una situazione di mercato che ha visto le importazioni complessive statunitensi ridursi del 9,4% in quantità, perdendo circa un milione di ettolitri e leggermente lievitare dell'1,9% in valore, quella italiana può essere comunque considerata «una posizione non interamente negativa».

Mentre l'Italia ha mantenuto

posizioni in cima alla classifica dei paesi fornitori Usa, quasi tutti gli altri paesi concorrenti hanno fatto registrare perdite notevolmente consistenti: l'Australia -10,5% in quantità e -5,8% in valore; l'Argentina -31,2% e meno 11,6%; il Cile -10,3% e -6,8% e la Germania -10,9% e -6,9%.

Solo la Francia ha tenuto il passo con l'Italia con una contrazione dell'1,0% in quantità ed un aumento del 4,8% in valore. Fra i restanti paesi Nuova Zelanda e Sud Africa hanno avuto degli aumenti (rispettivamente del

+4,3% e del +12,6% la prima e del +33,5% e del 17,2% il secondo) su quantitativi tuttavia notevolmente più contenuti.

Va notato, conclude l'Italian Wine & food institute, che per le esportazioni italiane di spumanti il 2013 è stato invece un anno molto positivo. L'Italia detiene infatti il primato delle esportazioni con 364.010 ettolitri, per un valore di 215.467.000 dollari, contro i 317.970 ettolitri per un valore di 186.607.000 dollari, con un incremento del 14,5% in quantità e del 15,5% in valore.

