



Vino, ecco come cambia il modo di vendere negli Usa

A WINE2WINE analisi e nuovi strumenti per consolidare la leadership

Roma, 18:00 - un'ora fa (AGV NEWS) Mercato di riferimento del vino italiano, nei primi otto mesi del 2016 gli Stati Uniti hanno stabilizzato le quantità importate, mentre si registra ancora una lieve crescita in valore dell'1,69% rispetto allo stesso periodo del 2015, anche se non è certo il +14% dello scorso anno.

Su questo e su come migliorare le performance si è discusso a wine2wine, il forum del business del vino di Vinitaly che si conclude oggi a Verona.

Far diventare il vino italiano un prodotto di lusso.

La prima analisi di ieri, fatta da Maurizio Forte, direttore ICE New York e coordinatore Rete Usa dell'Agenzia ITA, ha riguardato proprio il valore in termini monetari dei vini italiani: "Primo per consumi, nei listini il vino italiano sconta ancora una debolezza dei prezzi medi, attestati a 2,89 dollari a bottiglia contro i 5,12 dollari dei vini francesi.

Per questo – ha proseguito - dobbiamo stimolare la domanda di qualità e allo stesso tempo alzare la percezione del vino come prodotto di lusso, obiettivi del 'Progetto vino' che punta a rafforzare in tre anni l'immagine del vino italiano sul mercato statunitense".

Il motivo di questa strategia è semplice: "Dati di vendita in mano - ha evidenziato Giuseppe Lo Cascio, esperto di Fine Wine brand management e strategie di importazione e distribuzione -, alle fasce di prezzo più alte corrispondono i tassi di sviluppo più interessanti, con una crescita più spinta tra 10 e 20 dollari".

Occhio alle regole per l'import e sui vini biologici.

È stata questa la raccomandazione di Ludovico Bongini, esperto di aspetti legali del Gruppo Diacron, perché "in un Paese federale ogni Stato ha le sue leggi, che mettono chi vuole importare di fronte a 50 mercati diversi, con unico punto in comune, che è la guerra ai solfiti".

Alta anche l'attenzione per le certificazioni bio, con differenze tra legislazione comunitaria e quella americana.

Secondo la normativa specifica esistente negli Stati Uniti infatti, ci possono essere diverse tipologie di vini biologici, da quelli 100% bio senza l'utilizzo di solfiti chimici per scendere al 95% degli ingredienti di partenza bio, al 75% fino a quelli prodotti a partire da uve biologiche e da uve-non biologiche.