

MONDO

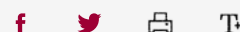
HOME > MONDO

VINO E MERCATI

Dagli Usa, mercato n. 1 al mondo, al Messico, tra gli emergenti, inizia il Simply Italian Tour 2019

Il vino italiano in Florida, Stato Usa che consuma più vino, e a Città del Messico, da oggi al 6 febbraio

FORT LAUDERDALE, 04 FEBBRAIO 2019, ORE 15:02



Dagli Usa, mercato n. 1 al mondo, al Messico, inizia il Simply Italian Tour 2019

Gli Usa, primo mercato al mondo, nonostante qualche difficoltà, restano il partner n. 1 del Belpaese enoico, con il vino imbottigliato a denominazione (417,6 milioni di euro, +15,7%, e 901.000 ettolitri, +22,2%) che vale la metà nostro export complessivo negli States (826,63 milioni di euro per oltre 1,7 milioni di ettolitri). Il Messico, invece, è un mercato ancora piccolissimo, ma sotto i riflettori tra quelli emergenti. E sono i due Paesi da cui inizia il Simply Italian Tour 2019, che porterà le cantine del Belpaese in Florida, a Fort Lauderdale, il 4 febbraio (un mercato costantemente monitorato grazie alla presenza diretta dal 2007 della sede locale di International Event & Exhibition Management a Miami) ed a Città del Messico il 6 febbraio.

“Dobbiamo puntare con maggior decisione alle fasce più alte di mercato, per mantenere la nostra leadership in Usa - **spiega Marina Nedic, managing director di IEM** - mentre in Messico il vino è considerato uno status symbol e un prodotto di tendenza tra i giovani e il ceto medio-alto, più acculturato e cosmopolita. Anche se la progressiva diffusione della cultura del vino sta aprendo la strada anche ad altre tipologie, l'Italia è fra i primi 5 partner commerciali del Messico e registra una crescita a doppia cifra (+10,3% in valore e +15% in quantità), ben più alta della media delle importazioni (+2,9% in valore e +5,6% in quantità)”. Un trend che non accenna a diminuire, e fa ben sperare per il futuro.

Si comincia oggi, nell'iconico luxury hotel The Ritz-Carlton di Fort Lauderdale, con tre masterclass guidate conducono i professionisti alla scoperta di celebri zone vinicole dello Stivale: “One Denomination, Three Great Wines: Asti, Asti Secco, Moscato d'Asti”, a cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg (condotta dal wine writer Lyn Farmer); “Ricci Curbastro: One Family, Two Territories: Franciacorta and Romagna”, guidata dal produttore stesso; “The Sparkling Life: Fresh & Fun Wines from Friuli” con 10 vini del Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave (anche questa condotta da Lyn Farmer). **Questa tappa è organizzata con il supporto di Agenzia Ice. “L'Italian Trade Agency è lieta di supportare il grand tasting di Simply Italian Great Wines a Fort Lauderdale”, spiega Maurizio Forte, Italian Trade Commissioner. “Considerando l'interesse crescente per il vino italiano anche in città secondarie degli Usa, crediamo sia essenziale sostenere eventi che consentano ai vini italiani di alta qualità di trovare nuovi mercati e così favorire l'incremento del prezzo medio dei vini italiani negli Usa. Questi obiettivi sono perfettamente in linea con la nostra campagna “Italian Wine: Taste the Passion”, lanciata ad aprile 2018 per promuovere il vino italiano negli Stati Uniti”.**

D'altra parte la Florida, è fra gli stati Usa con il più alto consumo di vino: quasi 2.710 ettolitri all'anno secondo il Surveillance Report del National Institute of Health (un risultato battuto solo dalla California con 5.442 ettolitri, dove però si concentra anche l'86% della produzione vinicola americana). Inoltre, la Florida è il punto nevralgico per l'import/export nel sudest degli Stati Uniti, nonché una porta d'accesso diretta verso il Sudamerica e i Caraibi.

Il 6 febbraio, invece, i Simply Italian Great Wines animano il cuore culturale della Capitale messicana, negli spazi dell'Hotel W México City, con il tasting guidato alla scoperta dei tre volti dell'Asti: “One Denomination, Three Great Wines: Asti, Asti Secco, Moscato d'Asti”, a cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. La masterclass è organizzata in collaborazione con l'Associazione Sommelier Messicana e condotta dalla sua vice presidente, la celebre sommelier Georgina Estrada Gil (Asi, Master Sommelier e professore universitario).

Copyright © 2000/2018

TAG: **FLORIDA, IEM, MESSICO, USA, VINO ITALIANO**