

Enologia. Dalla quantità alla qualità

Produrre meno esportare di più

Produrre meno per migliorare la qualità ed esportare di più. Il caso del settore enologico italiano dimostra che è possibile: dalla metà degli anni '80 ad oggi, la produzione di vino made in Italy si è quasi dimezzata (-40%), ma l'export è più che quadruplicato, sino a raggiungere un valore complessivo pari a 3,5 miliardi di euro. Stando ai dati dell'ultimo rapporto Federvini, l'esportazione di vini e mosti dall'Italia è stata di 19 milioni di ettolitri nel 2009, in crescita del 12% dal 2008. Il mercato di riferimento è sempre quello tedesco (6,5 milioni di ettolitri importati), seguito dal Regno Unito (2,7 milioni) e dagli Stati Uniti (2,4 milioni). Russia e Francia dimostrano il maggior potenziale di crescita, con una crescita delle importazioni di vino dall'Italia pari rispettivamente al 114,5% e al 31,9 per cento.

Il passaggio dalla quantità alla qualità nel settore enologico, secondo uno studio Coldiretti, ha avuto ricadute positive sull'intera economia nazionale, in un'ottica di piena integrazione di filiera.

Così, ogni grappolo d'uva raccolto, lavorato e successivamente imbottigliato come vino è in grado di alimentare ben 18 settori complementari: dall'industria vetraria a quella dei tappi, dai trasporti alle assicurazioni, dai produttori di cavatappi e accessori sino ai vivai e alle industrie del packaging. Così, tra vigne, cantine, distribuzione commerciale e attività connesse e di servizio, il settore enologico offre oggi lavoro a 1,2 milioni di italiani. Senza contare poi l'impatto positivo sull'enoturismo, sul wellness, sui vivai, sull'editoria e la pubblicità e sullo sviluppo di software per le aziende vinicole.

Un'ulteriore ricaduta positi-

va per la green economy è data dall'impiego dei sottoprodotti della vinificazione, come vinacce e raspi, per la produzione di bioenergie. Se sfruttati appieno, i residui del settore vinicolo possono fornire da 2,4 a 3,2 milioni di tonnellate di biomasse ogni anno.

Gli imprenditori italiani del settore enologico sembrano consapevoli della necessità di puntare tutto sulla qualità. Così, nel corso degli ultimi 5 anni è andata raddoppiando la richiesta da parte del pubblico di corsi di formazione per aggiornarsi e stare al passo con i tempi. I corsi di laurea sulla viticoltura, l'enologia e l'enogastronomia sono oltre 20 in tutta Italia. I master e corsi post-laurea dedicati espressamente al vino sono ben 450, di cui 212 specifici sull'enologia. Le più importanti scuole di enologia del paese, da San Michele all'Adige ad Alba, passando per Conegliano Valdobbiadene e gli istituti agrari di Roma, Siena, Ascoli Piceno e Bolzano, hanno registrato nell'86% dei casi un incremento degli iscritti negli ultimi cinque anni. A oggi, gli studenti sono più di 650, con una buona quota di stranieri (il 20 per cento).

I NUMERI

3,5 miliardi

Il valore dell'export del vino made in Italy

-40%

Il calo nella produzione di vino italiano dalla metà degli anni 80

+400%

L'aumento dell'export di vino nello stesso periodo

