

NEW YORK - Grande rilievo ha avuto la presenza italiana alla ormai tradizionale biennale "Wine Experience", la manifestazione vinicola organizzata dal giornale *The Wine Spectator*, la principale pubblicazione americana del settore. Considerata tra le più selettive vetrine della produzione vinicola mondiale, la "Wine Experience" ha visto la partecipazione di oltre 300 persone, a pagamento (il prezzo della registrazione era stato fissato a 650 dollari). Nei tre giorni di tavole rotonde, seminari, degustazioni, pranzi e cene, gli operatori, i visitatori e la stampa hanno potuto visionare il meglio del mondo del vino. E la presenza dei più famosi produttori e delle case più rinomate ha contribuito a rendere la manifestazione un appuntamento da non mancare per tutti coloro che amano il vino.

Momento clou della manifestazione sono certamente i due "Grand Tasting" serali. L'Italia era presente con ben 27 vini, su un totale generale di 198 scelti dalla redazione del *The Wine Spectator* in rappresentanza della produzione mondiale. La maggioranza era composta naturalmente dai vini americani (59 contro i 45 di due anni fa). Secondo posto alla Francia (47 contro 34), mentre con 27 vini l'Italia è al terzo posto come numero di produttori invitati (ben 12 in più rispetto all'ultima volta). Confermate le 15 aziende di due anni fa (Antinori Badia a Coltibuono, Barbi Colombini, Cerotto, Conterno Aldo, Conterno Giacomo, Costanti, Gaja, Lungarotti, Mastroberardino, Pio Cesare, Prunotto,

#### IMPORTAZIONI DI VINI DA PASTO NEGLI USA (quantitativi in hl)

Paesi	Gennaio-Ottobre		Variaz. %	% del mercato di importaz. 1989
	1988	1989		
Italia	811.128	740.770	- 9%	42,4%
Francia	540.121	527.750	- 2%	30,2%
Germania Fed.	193.414	158.650	- 18%	9,1%
Portogallo	92.619	79.950	- 14%	4,6%
Altri paesi	211.355	239.130	+ 13%	13,7%
TOTALE	1.848.637	1.746.250	- 6%	100,0%

#### IMPORTAZIONI DI SPUMANTI NEGLI USA (quantitativi in hl)

Italia	134.519	124.070	- 8%	38,0%
Francia	110.333	109.790	- 1%	33,6%
Spagna	103.558	85.000	- 18%	26,0%
Altri paesi	15.632	8.040	- 49%	2,4%
TOTALE	364.042	326.900	- 10%	100,0%

#### IMPORTAZIONI DI VERMOUTH NEGLI USA (quantitativi in hl)

Italia	63.853	63.860	0%	89,4%
Francia	7.381	6.930	- 6%	9,7%
Altri paesi	416	610	+ 47%	0,9%
TOTALE	71.650	71.400	0%	100,0%

Fonte: Italian Wine & Food Institute

# Successo italiano alla Wine Experience

## Il ritorno del prosciutto

*Dopo 22 anni di assenza, il prosciutto di Parma è tornato negli Stati Uniti. Era infatti dal 1967 che il prosciutto mancava dalle tavole americane. Dopo le prime spedizioni "pilota" lo scorso autunno, i negozi sono stati riforniti proprio in tempo per le festività di Natale. Il prezzo al dettaglio nei reparti alimentari dei grandi magazzini come Macy's è di circa 18-20 dollari alla libbra ma in altre rivendite può raggiungere anche i 30 dollari. Negli Stati Uniti arrivano soltanto esemplari della massima qualità. Gli investimenti e i controlli necessari per ottenere il nulla osta governativo non sono stati un azzardo. I riconoscimenti qualitativi sono stati infatti così significativi che oltre agli Stati Uniti sarà certamente possibile far accettare il Parma anche al Giappone, un mercato con interessanti prospettive e con regolamenti sanitari in linea con quelli statunitensi. L'obiettivo di vendite per il primo anno è di circa 30-35.000 prosciutti. Sarà questo un periodo "test" in quanto è in tale fase che forse si scatenerà la battaglia con gli "americani" Citterio, Fiorucci, Hormel, Daniele e Volpi che già producono un ottimo prosciutto "made in Usa". Sarà interessante vedere se il consumatore americano riterrà che il Parma valga la differenza di prezzo. In fondo, nonostante le spese di trasporto e di esportazione, il costo dovrebbe essere soltanto del 10-20% superiore a quello del prodotto locale. Se si afferma la nuova immagine di prodotto super-selezionato e inimitabile, per il prosciutto di Parma sembra prospettarsi un giro d'affari di enormi proporzioni. (f.g.)*

Ratti, Ruffino, Villa Banfi), i nuovi arrivi sono: Fattorie di Ama, Barone Ricasoli, Biondi Santi, Ca' del Bosco, Castellare, Castello di Rampolla, Castello di Neive, Castello di Volpata, Frescobaldi, Gresy, Marcarini, Fattoria di Monte Vertine.

Durante le giornate, è stato invece un susseguirsi di tavole rotonde, seminari e altre manifestazioni collaterali. Da sottolineare gli special per i vini Chateaux della Francia e la rassegna sui Porto millesimati del Portogallo. L'Italia Wine & Food Institute si è fatto carico invece dalla sponsorizzazione di una apprezzatissima colazione che ha visto oltre mille qualificati partecipanti, tra i quali operatori, produttori, giornalisti e Vip di settore. A piatti tipici italiani sono stati accoppiati alcuni grandi vini tra i quali: Bolla Amarone Recioto della Valpolicella, Marchesi di Barolo, Rocca delle Macie, Ruffino Libaio e Martini & Rossi Asti Spumante.

Opposti a una concorrenza qualificata e di fronte a una platea esperta ed interessata, i vini italiani hanno ricevuto sincreti e lusinghieri apprezzamenti.

FABIO GAVINELLI