IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Vino: piano promozionale straordinario contro i dazi di Trump

Un piano promozionale straordinario per rilanciare il vino italiano negli Usa colpito dai dazi di Trump, dopo che il 2026 si è aperto con un calo in valore del 28% nei primi due mesi rispetto al 2025 (Eurostat), ma con la consapevolezza che il momento di difficoltà potrà essere superato grazie alla grande capacità imprenditoriale dei nostri produttori.
E' uno dei temi al centro dell'incontro promosso a Palazzo Rospigliosi a Roma da Coldiretti e Filiera Italia nell'ambito delle iniziative per il Vinitaly, con la presenza di decine di buyer americani assieme ad istituzioni, imprese, rappresentanti del commercio internazionale ed esperti di mercato, per analizzare criticità e individuare strategie concrete di rilancio e tutela dell'export vitivinicolo italiano. Il primo atto di un percorso che nei prossimi mesi vedrà Coldiretti impegnata con una serie di iniziative per sostenere le cantine nazionali, a partire dalla presenza al Fancy Food di New York e ai Mondiali di Calcio. Si intensifica così l'impegno al fianco delle aziende vinicole italiane sul fronte della promozione per contrastare l'effetto dei dazi e delle tensioni geopolitiche e rilanciare consumi in un mercato chiave.

All'incontro partecipano il presidente della Coldiretti Ettore Prandini, il segretario generale Vincenzo Gesmundo, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, l'amministratore delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia, assieme a Matteo Zoppas, presidente Ice, Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, Felice Adinolfi, direttore del Centro Studi Divulga, Federico Bricolo, presidente Veronafiere spa, Stevie Kim, founder di Italian wine podcast e managing partner Vinitaly, Antonio Rallo, amministratore delegato Donnafugata, Teresa Nicolazzi, direttore generale Pemac, e Victor Oscar Schwarts (in collegamento video), l'importatore statunitense autore del ricorso che ha portato la Corte Suprema ad annullare i dazi di Trump. Moderatore Andrea Radic.

Il settore vitivinicolo italiano costituisce uno dei pilastri dell'agroalimentare nazionale e uno dei principali motori dell'export Made in Italy e gli Stati Uniti rappresentano da soli il 23% delle esportazioni vinicole italiane nel mondo.

Questa rilevanza strategica è stata messa sotto pressione da diversi fattori, a partire dall'introduzione dei dazi che hanno penalizzato la competitività dei prodotti italiani, aggravata peraltro anche dall'andamento sfavorevole del cambio euro/dollaro, che incide sui margini delle imprese. Il risultato è un calo del 9% in valore nel 2025 rispetto all'anno precedente. Ma il vino sconta anche il rallentamento dei consumi e i mutamenti nelle preferenze dei consumatori, mentre cresce la concorrenza di altri Paesi produttori e di vini alternativi. A ciò si aggiungono tensioni geopolitiche, costi di produzione elevati e la necessità di rafforzare il posizionamento del vino italiano lungo tutta la catena del valore.

Temi al centro delle iniziative di Casa Coldiretti al Vinitaly, dal 12 al 15 aprile a Verona. Il palinsesto 2026 si articola in quattro giorni ricchi di eventi, con la grande novità del Ristorante

Campagna Amica e Terranostra firmano la gestione del ristorante ufficiale della manifestazione, trasformandolo in uno luogo unico dove agricoltura, cucina e territorio si incontrano.

La domenica 12 aprile apre con la giornata istituzionale: degustazione "Restiamo in bolla" su spumanti italiani (Prosecco, Trento Doc, ecc.), convegno e aperitivo con vini leggeri sotto i 12 gradi.
Lunedì 13 è dedicato ai giovani innovatori, con focus su produttori emergenti e interpretazioni del Sangiovese toscano e non. Martedì 14 esplora "Vino e Patrimonio Unesco", abbinando vini a cibi tradizionali (pizza napoletana, Parmigiano) e territori come Prosecco e Langhe, più vini d'altitudine.
Mercoledì 15 "Mediterraneo nel bicchiere" e vini dolci italiani, celebrando tradizioni regionali.
L'agenda prevede conferenze, degustazioni mirate (da 4 a 6 vini ciascuna) e aperitivi musicali, stimolando connessioni tra vino, territorio e innovazione.