

“SENZA BRINDISI FESTE COLPO DA 1,4MLD”, PER CRISI COVID GRIDO D’ALLARME DI COLDIRETTI

29 Novembre 2020



ROMA – Il taglio dei brindisi di fine anno a tavola per effetto del coprifuoco, della chiusura dei ristoranti e dei limiti ai festeggiamenti nella case rischia di dare il colpo di grazia ai consumi di vino e spumanti che nel 2020 fanno registrare un crollo fuori casa del 40% per una perdita complessiva di quasi 1,4 miliardi di euro. Una mazzata anche per un settore strategico per l’Abruzzo.

È quanto emerge da una stima della Coldiretti sull’impatto dell’estensione per Dpcm del coprifuoco delle 22 alle feste di Natale a Capodanno nonchè della chiusura di tutti i bar e ristoranti alle 18 anche nelle regioni meno a rischio come le gialle.

“Il settore del vino e degli spumanti – afferma Coldiretti in una nota – è quello più colpito a tavola dalle limitazioni dei festeggiamenti anche nelle case con gli italiani che dovranno dire addio ai pranzi e cenoni da 9 persone in media che hanno segnato il Natale ed il Capodanno nel 2019 secondo l’indagine Coldiretti/Ixe”.

Il risultato è un taglio netto dei consumi rispetto ai circa 74 milioni di tappi di spumante stappati solo in Italia per le feste di fine anno nel 2019, secondo la Coldiretti.

“Se in Italia, nonostante gli ultimi cambi di colore in Italia restano chiusi 2 bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi su 3 per un totale di oltre 215mila locali situati nelle regioni rosse e arancioni dove è proibita qualsiasi attività al tavolo, a pesare anche all'estero – continua la Coldiretti – è il clima più sobrio con la serrata di bar e ristoranti in paesi importanti per le esportazioni di vino e spumanti tricolori”. Per l'Italia il 2020 si chiuderà con un taglio stimato pari al 4,6% delle esportazioni di vino e bollicine rispetto all'anno precedente per effetto del calo negli Stati Uniti (-2% a valore) e Germania (-3%), i due principali consumatori di vino italiano all'estero. Ad essere danneggiata – sottolinea la Coldiretti – è soprattutto la vendita di vini di alta qualità che trova un mercato privilegiato di sbocco in bar, alberghi e ristoranti.