

Vola il **Primitivo di Manduria**. Vendute 17 milioni di bottiglie, fatturato a quota 100 milioni

LINK: <https://www.agricultura.it/2018/09/18/vola-il-primitivo-di-manduria-vendute-17-milioni-di-bottiglie-fatturato-a-quota-100-milioni/>



Vola il **Primitivo di Manduria**. Vendute 17 milioni di bottiglie, fatturato a quota 100 milioni agricoltura Manduria . 18 settembre 2018 0 Comment 44 Visualizzazioni Quasi 13 milioni di litri che equivalgono a poco più di 17 milioni di bottiglie, di cui il 70% prende la via dell'esportazione, per circa 100 milioni di euro di valore stimato (consumo interno di circa 30 milioni di euro ed estero di circa 70 milioni euro). Un aumento del 13.87% rispetto al 2016 che conferma ancora una volta il primato della grande doc nei maggiori mercati del mondo. Sono questi i numeri effettivi dell'anno 2017 per **Primitivo di Manduria**. In particolare il Dop rappresenta il 91.2% dell'intero imbottigliato, il Riserva l'8.1% ed il dolce naturale Docg lo 0.7%. La novità riguarda l'incremento per il Docg (primo Docg in Puglia) e per il Riserva. Nel 2017 sono stati imbottigliati circa 95 mila litri di Docg equivalenti a circa 127 mila bottiglie con un incremento del 33.45% rispetto all'anno precedente. Nel comparto **Primitivo di Manduria** Riserva Dop si è registrata una crescita settoriale del 24.27% rispetto al 2016 per un totale di poco più di un milione di litri equivalenti a quasi un milione e mezzo di bottiglie. Dati che avvalorano il processo di 'premiumizzazione' del **Primitivo di Manduria**, cioè i consumatori tendono a preferire bottiglie più costose percepite come di maggiore qualità. Cresce anche il **Primitivo di Manduria** Dop del 12.90% per un totale di quasi 12 milioni di litri pari a circa 16 milioni di bottiglie. 'Il **Primitivo di Manduria** non è più una novità, ma una colonna portante del comparto enoico non solo pugliese ma anche italiano. - afferma soddisfatto **Roberto Erario**, presidente del **Consorzio di tutela** del **Primitivo di Manduria** - E' un vino che non conosce crisi, soprattutto all'estero con un exploit importante su tutti i mercati'. 'Abbiamo conquistato nuovi soci, - continua Erario - il Consorzio attualmente vanta 46 aziende che vinificano ed imbottigliano e oltre 900 soci viticoltori. Si stanno rivelando fondamentali i progetti di promozione e comunicazione per far conoscere all'estero i nostri vini ed il territorio che li esprime. Tra poco partirà per esempio la macchina del grande progetto Primitivo Taste Experience - Il **Primitivo di Manduria** nei calici cinesi e americani ideato da noi che consiste in attività di incoming e in partecipazione a fiere estere. Una bella scommessa sulla nostra identità che oggi rappresenta sempre più un elemento distintivo del brand Puglia. Il nostro è un territorio ricco, florido e in crescita e vorrei ringraziare tutte le aziende, sia le grandi che le piccole, che con sacrificio e passione producono questa meravigliosa doc'. Ma chi beve il **Primitivo di Manduria**? Il **Primitivo di Manduria** è la doc pugliese che rientra nella Top five dei vini più esportati con volume d'affari intorno 100 milioni di euro, amata soprattutto dalla generazione X (37 - 57 anni). Presente in tutto il mondo. Il consumatore finale del **Primitivo di Manduria** in generale è un uomo in carriera, colto e raffinato che ama consumare il vino pugliese ispirandosi dai comportamenti del 'lusso'. Lo beve durante una cena di lavoro importante, per festeggiare un anniversario o durante una proposta di matrimonio.

Normalmente lo sceglie per la perfetta armonia tra il corpo e il sapore. Il 46% dei consumatori è donna. Si stima che quasi la metà del fatturato ottenuto dalla vendita del prodotto in Italia e all'estero sia dato proprio dal mercato femminile. Lo sceglie per il suo bouquet inconfondibile: ricco, complesso, ampio e fruttato, con note di macchia mediterranea. I sensi sono esacerbati e molto sensibili al minimo effluvio e il palato femminile scopre finezze che quello degli uomini ignora. Le donne bevono poco ma bene, meno quantità ma più qualità quindi scelgono il **Primitivo di Manduria**.