Tappo di sughero, la chiusura preferita dai consumatori di vino cinesi

industry-223-9a1d3f1e

Il tappo di sughero è la chiusura preferita in Cina ed è sempre associata al vino di alta qualità. A dirlo è un'analisi, commissionata dall'Associazione portoghese del Sughero (Apcor) e svolta da Ctr Market Research (www.ctrchina.cn), che ha indagato la percezione, le preferenze e le abitudini di consumo del vino e delle tappature su un campione di 2001 persone tra i 18 e i 64 anni che risiedono a Pechino, Shangai, Guangzhou e Chengdu.

sughero Dall'indagine emergono anche dati positivi circa l'esportazione di vino italiano nel Paese Asiatico dove, nel primo quadrimestre del 2013, si è registrata una crescita del +35%, trainata soprattutto dagli spumanti. Del resto, stando a un recente studio di Coldiretti su dati Istat relativi al periodo 2008-2013, il vino è il prodotto italiano più esportato in Cina.

Per quanto riguarda le tappature del vino, agli intervistati è stato chiesto di esprimere un'opinione e una percezione su quattro tipi di chiusura: tappo di sughero naturale, tappo a vite, tappo sintetico e tappo di vetro. Ecco quanto è emerso:

- L'85% degli intervistati ritiene che i vini chiusi con i tappi di sughero siano di alta qualità.
- L'84% degli intervistati sostiene di preferire vini tappati con tappi di sughero al momento dell'acquisto.
- Il tappo in sughero naturale è il più conosciuto tra i consumatori di vino cinesi: l'89% degli intervistati sa di che cosa si tratta.

«I risultati della nostra ricerca dimostrano che il tappo in sughero naturale è la tappatura più conosciuta e apprezzata tra i consumatori cinesi di vino. Notiamo anche come questa alta consapevolezza e percezione positiva portino a una forte tendenza a sostenere questa tappatura» dichiara Su Ben-Cai, direttore della ricerca del dipartimento CR del CTR Market Research. «Naturalmente siamo molto contenti dei risultati, anche se non si tratta di una grande sorpresa, dal

momento che i tappi di sughero coprono il 70% del mercato globale delle tappature. Abbiamo ancora molto lavoro davanti a noi, dal momento che il nostro intento è mantenere il tappo di sughero naturale come la tappatura preferita anche per le future generazioni. Questo punto è cruciale, in quanto la Cina è oggi il mercato numero uno al mondo per il vino rosso», dice Carlos de Jesus, Gglobal communications director di Apcor.

Questi risultati corrispondono a quelli di una ricerca simile condotta sul mercato internazionale e pubblicata all'inizio del 2014. Secondo quest'ultima, condotta da Tragon Corporation, il 93% dei consumatori di vino statunitensi associano il tappo di sughero naturale con i vini di più alta qualità, mentre solo l'11% degli intervistati americani crede che i vini tappati con tappo a vite possano essere di alta qualità. Quanto all'Italia, l'85% dei nostri connazionali amanti del vino considera il sughero la miglior tappatura per garantire la qualità al vino; per l'84% dei francesi, poi, il sughero naturale è segno di qualità. E risultati simili si sono ottenuti anche in Spagna, dove il 92% dei consumatori dichiara di preferire i tappi di sughero e per l'86% questa tappatura preserva meglio le qualità del vino.

Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito www.realcork.org e sul sito di Apcor www.mygreencork.com o sul sito www.ilsughero.org.

Ctr Market Research è uno delle più importanti società di ricerche di mercato, una joint venture tra Citvc e Kantar Group, una delle più grandi reti di ricerche di mercato, d'opinione e di consulenza al mondo.

Apcor, l'Associazione Portoghese del sughero, è l'unica associazione nazionale che rappresenta l'industria di lavorazione del sughero. E 'stata fondata nel 1956, nel nord del Portogallo, a Santa Maria de Lamas, Comune di Santa Maria da Feira, nel cuore dell'industria del sughero. Ha attualmente oltre 270 aziende associate che insieme rappresentano l'80% della produzione nazionale di sughero e l'85% delle esportazioni di sughero. Queste aziende operano in tutti i settori di preparazione, trasformazione e commercializzazione.