

# Egm ai raggi X: Masi Agricola vede un balzo dell'utile netto del 91,3%

<https://www.ilssole24ore.com/art/egm-raggi-x-masi-agricola-vede-balzo-dell-utile-netto-913percento-AE1Uy5yB>

9 settembre 2022



(Luigi Narici)

5' di lettura

Fioccano i delisting nei mercati borsistici italiani (anche all'Euronext Growth Milan, dove l'ultimo caso ha riguardato Costamp Group su base volontaria e prossimamente dovrebbe aver luogo l'addio di Sourcesense a seguito di Opa da parte di Poste Italiane). L'orizzonte economico e la situazione geopolitica non sono certamente dei più sereni. E invece Masi Agricola, una delle società "veterane" dell'Euronext Growth Milan (aveva esordito all'allora Aim nel lontano 2015), non solo continua a credere nel mercato, ma al 30 giugno 2022 ha registrato il miglior primo semestre dalla quotazione.

Miracoli? No. Ma una significativa ripresa del canale Ho.Re.Ca. rispetto allo stesso periodo del 2021 (che era interessato ancora da alcune limitazioni dovute alla situazione pandemica), di cui hanno beneficiato sia i brand Masi sia, soprattutto, il marchio di spumanti Canevel, oltre alla ripartenza del canale Duty Free & Travel Retail.

## I numeri

**Complessivamente i ricavi del gruppo sono balzati del 26,2% a 36,9 milioni** e, in tale ambito, va sottolineato che non solo le vendite di prodotti sono salite del 24,8% a circa 35 milioni, ma quelle di accessori e altro sono balzate del 56,2% a poco meno di 2 milioni, confermando la strategia di integrazione intrapresa da Masi Agricola fra gli storici vini e altri prodotti e servizi complementari.

Nel semestre è stata avviata l'operatività del Masi Wine Bar di Monaco di Baviera e, anche per questo motivo, i dipendenti del gruppo sono passati da 159 a 171 unità, dando luogo a un incremento del costo del personale comunque significativamente inferiore a quello del fatturato (+11% a poco meno di 5 milioni, ricordando che nel primo semestre 2021 vi era stata una maggiore incidenza del ricorso ad ammortizzatori sociali).

## NUOVO SERVIZIO



## Calcola il tuo preventivo online per l'assicurazione della tua auto, moto e motociclo

---

Scopri di più

Particolarmente brillante l'andamento del mercato italiano (+39,7% a 9,2 milioni), ma **Masi Agricola vende soprattutto all'estero**: nelle Americhe (+17,8% a 13,1 milioni) e nel resto d'Europa (+22,9% a 12,5 milioni, e in quest'ultimo ambito una parentesi ci sta tutta: sì, c'è anche la Russia, con ricavi in aumento per effetto del rafforzamento del rublo e del fatto che le fasce di consumatori “high spending”, a causa delle sanzioni, sono rimasti maggiormente in patria rispetto al 2021).

Il resto del mondo, sebbene percentualmente meno rilevante, è stato trainato dal Duty Free & Travel Retail totalizzando un balzo del 53,9% a circa 2,2 milioni.

## I margini hanno beneficiato di maggiori contributi europei

---

Se il giro d'affari ha quindi complessivamente registrato una forte crescita, per i margini reddituali la performance è stata ancora migliore.

L'ebitda è infatti salito del 56,3% a 8,4 milioni e l'ebit è quasi raddoppiato (+86,8% a 6,2 milioni), così come l'**utile netto (+91,3% a 4,1 milioni)**. Questo pur in presenza di costi di acquisto e produzione del venduto balzati del 37,5% a 14,4 milioni per l'ormai nota situazione di generalizzato aumento dei costi di materie prime e accessori.

Il gruppo però ha anche beneficiato di altri proventi più che raddoppiati da 924.000 euro a 1,85 milioni, grazie a maggiori contributi a fondo perduto O.C.M. Vino (Organizzazione Comune del Mercato vitivinicolo) che vengono erogati per la promozione del vino sui mercati esteri, per ristrutturazione e riconversione di vigneti che producono vini Doc e Docg, oppure per l'acquisto di attrezzature e strumenti per il processo di trasformazione, confezionamento e commercializzazione dei vini.

In proposito Masi Agricola, fra l'altro, ad aprile e maggio 2022 ha partecipato al ritorno in presenza delle fiere di settore **Vinitaly** di Verona e Prowein di Duesseldorf, il che ha dato luogo a spese di viaggio e trasferta più che raddoppiate da 123.600 a 274.100 euro. Un semestre da incorniciare dunque. La società ha comunicato che anche nel mese di luglio gli ordinativi sono risultati in crescita rispetto al 2021, e per il consueto fenomeno di stagionalità il secondo semestre di ogni esercizio genera normalmente oltre la metà dei ricavi annui (anche per effetto degli acquisti per consumi e regali nel periodo delle festività di fine anno).

Masi Agricola, tuttavia, non vive fuori dal mondo. E il primo semestre 2022 ha anche beneficiato di un trend probabilmente “non recurring” quale l'anticipo degli ordini di acquisto da parte di alcuni mercati internazionali, soprattutto le Americhe, allo scopo di premunirsi contro i previsti incrementi di prezzo e le difficoltà e i maggiori costi di trasporto. Oltre a questo vi è stata una maggiore tendenza al restocking (ricostituzione delle scorte in cantina), anche in questo caso ovviamente non destinata a durare in eterno.

I costi salgono (quelli delle utenze, nel primo semestre 2022, sono balzati del 74,4% a 484.500 euro), e secondo le ultime indicazioni di Federvini materie prime come alcol e zucchero hanno registrato impennate fino al 40%, ma il maggior problema è il vetro delle

bottiglie per cui ci si attende un balzo del prezzo fino al 50% perché le vetrerie italiane (settore energivoro) soffrono molto degli elevati costi dell'energia e, come se non bastasse, alcune importanti vetrerie sono situate in Ucraina e ovviamente sono ferme.

## **Il gruppo continua a puntare sui prodotti di fascia medio-alta**

---

Su cosa può puntare Masi Agricola per ovviare almeno in parte a queste criticità? Prima di tutto sul fatto che la stragrande maggioranza dei suoi prodotti si situano nella fascia medio/alta di prezzo e quindi sono destinati a consumatori meno suscettibili di ridurre gli acquisti a seguito di eventuali ritocchi al rialzo dei listini.

Nel primo semestre 2022 la percentuale delle vendite generata dai **“Top Wines” (prezzo per bottiglia superiore a 25 euro)** ha raggiunto il 28,1% del totale a fronte del 25,5% dello stesso periodo del 2021, mentre quella dei **“Premium Wines” (prezzo per bottiglia tra 10 e 25 euro)** è rimasta quasi invariata (dal 48% al 47%) e quella dei **“Classic Wines” (prezzo per bottiglia tra 5 e 10 euro)** è scesa dal 26,5% al 24,9%.

Poi prosegue il rafforzamento della presenza nel più ampio ambito del **“Mondo del Vino”**, dato che è stato recentemente presentato il Masi Operations & Visitor Center, struttura polifunzionale di enoturismo in corso di realizzazione nell'ambito delle attività della Masi Wine Experience, presso il cui cantiere sarà festeggiato anche il 250mo anniversario delle vendemmie della famiglia Boscaini presso il vigneto Vaio dei Masi. Come sarà questa 250ma vendemmia? Precoce rispetto a quella del 2021 – data la situazione meteo di quest'anno vi è stato un anticipo della raccolta di circa 10 giorni per le varietà a bacca bianca – e caratterizzata da quantità inferiori: secondo le indicazioni del consiglio di ricerca

Crea ci si attende un calo della produzione in Veneto intorno al 5%, ma il contenuto di zuccheri e polifenoli è superiore alla norma e non vi sono particolari allarmi fitosanitari tranne alcuni fenomeni di flavescenza dorata (parassitosi) che si sono ripercosse sulla resa produttiva nell'area del Soave.

Secondo un recente report diffuso da Veneto Agricoltura, nell'area veronese (zona dell'Amarone) la resa per le produzioni a bacca rossa del comprensorio collinare potrebbe scendere fra il 2% e il 10% rispetto alla vendemmia 2021 ma la qualità delle uve risulta piuttosto buona e con gradazioni nella media. Più critica la situazione nel trevigiano con un calo produttivo atteso fra il 10% e il 20% specie in zona collinare e maggiore incertezza sul livello qualitativo. In linea generale comunque le stime qualitative per la vendemmia 2022 nelle aree vinicole del gruppo Masi sono positive.

Meno vino, ma di qualità. È sempre stata questa la strategia di Masi Agricola, che si sta muovendo decisamente anche verso le nuove tendenze riguardanti il consumo di vini bio fruttati e vegani, quali la linea “Fresco di Masi” che è stata recentemente abbinata ad alcune pizze proposte dalla pizzeria gourmet milanese Giolina, tra cui la “Masina”, creata in collaborazione con lo chef di Masi Wine Experience Vitangelo Galluzzi, che fra gli ingredienti annovera fra l'altro il capocollo di cinghiale affinato nel Campofiorin Rosso Veronese Igt di Masi.

Riproduzione riservata ©

### **Dai inizio alla discussione**

---

o

Loading...

### **Newsletter**

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

Iscriviti