

MIXERPLANET.COM

APRILE 2017 N. 295

# Mixer

**30**  
anni

IDEE E TENDENZE PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ

**IGINIO MASSARI**  
IN PASTICCERIA  
SERVE TALENTO E...

**VINO**  
La riscoperta dei  
piccoli territori

**TENDENZE**  
Alla conquista  
degli anziani

1,2 EURO - OGNI COPIA STAMPA FPM-CONCOMITE.ORG

Foto: Giacomo Ferr



## Faema E71. La migliore interprete del caffè d'autore.

Tecnologia e tradizione hanno trovato delle nuove forme, fondendosi in una nuova macchina. La naturale evoluzione di un'icona classica come la E61 è finalmente arrivata.

Faema E71, studiata e disegnata per ricercare la perfezione e darti una qualità superiore ad ogni sorso, con ogni tazza di caffè.

 **FAEMA**  
EXPRESS YOUR ART

Per ulteriori informazioni e notizie su Faema E71 visita [e71.faema.it](http://e71.faema.it)

# Il futuro riparte dai piccoli territori

**DOVE VA IL GUSTO DEL CONSUMATORE? LA RISPOSTA CI ARRIVA DAI PRINCIPALI ATTORI DEL SE VITIVINICOLO ITALIANO CHE CON CORO PARLANO DELL'IMPORTANZA DEL TERROIR**

di Guido Montaldo

Il mondo del vino sta attraversando una fase di forte cambiamento: consumatori più consapevoli e interessati, nuovi canali di relazione personale con il cliente e l'affermarsi dell'e-commerce come canale di distribuzione, rappresentano per le aziende vinicole un forte potenziale di espansione e crescita. In particolare la generazione Y, i cosiddetti "Millennial", sta affermando nuove scelte d'acquisto e modelli di consumo. I Millennial, ovvero coloro che sono nati tra il 1980 e 2000, sono la prima generazione ad essere nata nel mondo della comunicazione globale dove tutto è connesso e relazionato. I loro livelli di consumo di vino sono superiori alla generazione dei genitori. In Italia il 32% delle clienti donna che consuma vino è della generazione Millennial, il 25% tra i consumatori uomini. (Fonte dati: PwC il settore del vino in Italia e la generazione Y)

## QUESTIONE DI NUMERI

Sebbene il mercato globale del vino sia in calo del 2,6%, i vini spumanti sono cresciuti dell'8,4% nel 2015 e il Prosecco del 16,5%. I vini Metodo classico hanno accelerato ancora di più la loro crescita. Ulteriori 19 milioni di casse di vini spumanti saranno consumate a livello mondiale nel 2020, la metà delle quali sarà rappresentata dal Prosecco. Sicuramente vini più freschi e leggeri, soprattutto bolllicine. Il futuro riparte dai piccoli territori come dal Trento Doc e

taggi della Valle di Gresta, con il nostro nuovo Dosaggio Zero 2009, proposto dal maestro Gianfranco Grisi, titolare dell'Osteria Al Silenzio di Rovereto. In ogni caso il vino di territorio deve essere gustato, capito e ricordato perché se ne conosca la sua storia, la sua unicità, e Cavit, grazie all'esperienza dei viticoltori delle sue Cantine socie, interpreta, gestisce e racconta questa storia. Maso Romani è un raro esempio di Cru Trentino di 6 ettari di Marzemino in Vallagarina, nella zona dei Ziresi. Qui Cavit ha svolto uno studio, in collaborazione con la Fondazione Mach di S. Michele all'Adige, per cercare la vera espressione del Marzemino".

Marzemino anche per **Le Manzane** di San Pietro di Felleto (TV) che lancia sul mercato il Marzemino Vino Passito in una veste grafica completamente rinnovata. Un rosso antico che trasuda storia e incarna la tradizione centenaria del territorio tanto da essere citato nel Don Giovanni di Mozart.



ALESSANDRO MARCHIONNE,  
AMMINISTRATORE DELEGATO  
DI GENAGRICOLA

"La capacità del brand di veicolare le scelte del consumatore – spiega **Alessandro Marchionne** amministratore delegato di **Genagricola** – è *inevitabile* anche per il mondo del vino. Il brand porta con sé valori che tranquillizzano il consumatore al momento della decisione d'acquisto e una promessa che il consumatore è certo di ritrovare nella bottiglia. Quindi avere un marchio prestigioso è senz'altro premiante. Notiamo anche un continuo interesse per i vitigni autoctoni. Nel nostro assortimento l'Albarossa di Bracco dei Guazzi ha riscosso un ottimo successo nell'ultimo anno: la capacità di offrire un profilo organolettico unico e fortemente legato al territorio è una caratteristica che appassiona chi nel mondo del vino cerca autenticità, adesione al terroir e tipicità. A conferma di quanto detto Genagricola crede nel potenziale dei vitigni autoctoni e nel territorio, nell'ultimo anno ha acquisito un'azienda agricola in Valpantena, dove produrrà tre classici del territorio: Amarone, Ripasso e Valpolicella. Si tratta di vini che nascono a partire solamente da uve autoctone e che vantano una tecnica produttiva tradizionale e unica nel panorama vinicolo italiano. L'azienda si chiama Arente e i suoi vini presentati per la prima volta a Vinitaly. Arente è un antico termine che nel dialetto locale significa "vicino", "dentro": un invito ad avvicinarsi a questo territorio e a questi prodotti".

