



Prima pagina > News & Co. > Scheda news & co.

Chi siamo - Servizi - Registrazione - Login

Cerca nel sito:

Trova: almeno un termine tutti i termini

NEWSLETTER

Iscriviti per essere sempre aggiornato sulle novità di Bereilvino.it

E-mail

abbandona l'oscurità...

pacchetto affiliazione servizi base a soli 120,00 euro/anno (iva esclusa)

SCHEDA NEWS & CO.

23/09/2008 - Non esiste più un "vino del momento"



L'indagine sul consumo di vino nelle enoteche e nei ristoranti di Milano e Roma condotta dall'agenzia milanese Maurizio Rocchelli per Syngenta, rivela che a differenza di qualche anno fa non esiste più un vino "di moda". Messa a confronto con l'analisi di 4 anni fa che individuava nel Nero d'Avola ed in generale nei vini di Sicilia i vini e la regione più richiesti del momento, l'ultima ricerca condotta dall'agenzia di marketing Maurizio Rocchelli fa emergere con chiarezza quanto rapidamente sia aumentato il livello di complessità della attuale dinamica domanda / offerta di vino.

L'affermazione "non esiste più il vino del momento" data con forza dalla gran parte di titolari delle enoteche di Milano e Roma, in un'epoca di "società a coriandoli" e marketing tribale, suona come l'ennesima conferma di quanto sia difficile proporre con successo un vino secondo le logiche del marketing tradizionale, per altro già scarsamente applicate nel settore del vino anche quando esse sarebbero state efficaci.

Il confronto tra le due città, condotto intervistando un campione di 120 esercizi tra i più rappresentativi, fa emergere Roma come la città in cui il vino trova oggi la miglior collocazione e considerazione sia in termini di consumo, che di fascia prezzo rappresentata - mediamente più alta che a Milano - che di tipologia di assortimento. Ecco alcuni dati: il 100% dei ristoratori romani considera il vino importantissimo nell'economia del proprio locale, mentre addirittura l'11% dei milanesi sostiene che non è importante, dato confermato anche dal numero di etichette presenti in assortimento - 450 etichette in carta nei ristoranti di Roma, contro le 250 presenti nei ristoranti milanesi - e dalla presenza di personale specializzato nel servizio vino: nel 77% dei ristoranti della capitale è presente un sommelier, mentre a Milano lo si trova solo nel 51% dei ristoranti.

Per quanto riguarda il confronto enoteche/ristoranti, si evidenzia come l'enoteca si proponga, nei confronti dei suoi clienti, come un luogo di formazione oltre che di acquisto, ideale per crearsi una competenza vinicola, aggiornarsi sulle nuove tendenze, essere guidati verso nuove sperimentazioni: l'enotecario non vuole semplicemente vendere una bottiglia, vuole influenzare la scelta ed è in grado di orientarla, determinando il successo di un vino o di un produttore. Al contrario i ristoranti sembrano essere più il luogo delle conferme, in cui si cerca la sicurezza di quanto già noto perché sperimentato in precedenza e quindi il luogo in cui, quando una marca conquista fedeltà presso il suo pubblico, questa tende ad essere molto resistente nel tempo.

Maurizio Rocchelli è una società specializzata nell'offerta di servizi per il marketing, la comunicazione e lo sviluppo commerciale, che ha consolidato una competenza specifica per le aziende del comparto alimentare, in particolare per il settore vino e alcolici. Obiettivo dell'agenzia è aiutare le aziende a sviluppare il mercato, ottimizzare le vendite e rafforzare la propria immagine.

Syngenta Crop Protection è uno dei principali attori dell'agro-industria mondiale. Da sempre attenta alle esigenze dell'intera filiera agro-industriale è particolarmente sensibile alle esigenze del comparto vitivinicolo italiano.

Publicato da: **Redazione**

Categoria: Comunicati stampa - Letto: 30 volte



Fattoria il Gambero
Il gusto dell'equilibrio

ESPLORA BEREILVINO

News & Co. Vini doc, docg, & igt
Degustazioni I vocaboli del vino
Collegamenti utili Vitigni

RSS FEED Scopri i feeds RSS di Bereilvino.it!



AZIENDE VINICOLE

Abruzzo	Molise
Basilicata	Piemonte
Calabria	Puglia
Campania	Sardegna
Emilia Romagna	Sicilia
Friuli Venezia Giulia	Toscana
Lazio	Trentino Alto Adige
Liguria	Umbria
Lombardia	Valle D'Aosta
Marche	Veneto



SONDAGGIO

Quanto spendete mediamente per una buona bottiglia di vino al ristorante?

- meno di 10 euro
 tra 10 e 15 euro