



di vino

MUREDDU SUGHERI

MID-YEAR 2017

Vendemmia 2017

FRIZZANTE
IL GUSTO POP DEL MADE IN ITALY

.....

PREVISIONI VENDEMMIALI
ITALIA / FRANCIA 2017

.....

HAPPY BIRTHDAY
IGEA NEUTRAL CORK

.....



**MUREDDU
SUGHERI**
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Acquista italiano, rafforza l'economia italiana e anche la tua impresa

TREBBIANO
PINOT
PROSECCO
BARBERA
LAMBRUSCO
MOSCATO



Mercati

PIGNOLETTO
BONARDA
ORTRUGO
SANGUE DI GIUDA
MALVASIA
VERDUZZO

Frizzante

il gusto POP del Made in Italy

“ In giro per il mondo il volume medio esportato dall'Italia dei vini frizzanti è rimasto flat ma **il prezzo aumenta in modo costante** e graduale a significare la crescente attenzione al fattore qualitativo soprattutto da parte di nuovi mercati che consumano prodotti DOP e IGP. ”



Giro d'affari



DOP, IGP
e vini comuni



Domestic
Trend

Il giro d'affari mosso dai vini frizzanti europei è di 430 milioni di euro e pari a 2 mil Hl. L'Italia da sola pesa l'80% con ben 363 milioni di euro. La presenza dei frizzanti italiani sfiora il monopolio in Germania (31% a valore su totale export 2016), Spagna, Austria, Francia e Repubblica Ceca. Solido il gradimento negli Stati Uniti d'America (21% a valore su totale export 2016) che rimangono il nostro secondo mercato dopo quello storico e consolidato tedesco.

Il grosso dell'export dei frizzanti italiani – circa l'80% - è rappresentato da bottiglie a denominazione d'origine e a indicazione geografica. Fra le DOP, dove sono rubricati i Lambruschi a denominazione ed il Prosecco frizzante, il primo mercato si conferma quello germanico, seguito da Austria, Paesi Bassi e Regno Unito. Sul fronte degli IGP, che inglobano fra gli altri i Lambruschi Emilia, il Glera e la massa di frizzanti veneti, è l'America ad assorbire il 44% seguita da Germania, Spagna e Messico. In leggera regressione invece il segmento dei frizzanti comuni su quasi tutti i mercati di sbocco.

Nella GDO domestica i vini frizzanti sono stabili al 12% in quota valore (230 mil. euro) e volume (66 mil. litri) con un prezzo medio di 3,40 €/litro. Domina il Lambrusco con 20 mil. Litri. Il Prosecco frizzante (5 mil. Litri) fa da traino al nuovo fenomeno emiliano del Pignoletto i cui confini sono ancora però quelli nazionali. Potenziale ma ancora poco conosciuto fuori zona è l'Ortrugo dei Colli Piacentini la cui produzione è di circa 4 mil. bottiglie/anno (di cui il 90% frizzante). In Oltrepò Pavese, la cui bonarda frizzante rimane marchio di fabbrica, hanno ampio spazio di crescita il Sangue di Giuda (in espansione all'estero) ed il Pinot nero vinificato in bianco.



Export: cresce la fascia "popular", piace rosso e dolce

Progressivamente ridotta la fascia "basic" dei vini inferiori a 2€/litro, che passa nel periodo 2012/2016 dal 40% al 17% con un fatturato sceso da 144 a 63 mil. di euro mentre è in fortissima espansione la fascia superiore dei vini c.d. "popular" compresi fra i 2-3 €/litro che rappresenta il 70% dell'export di categoria con fatturato balzato da 192 a 250 mil. di euro. Se in Italia crolla il classico formato magnum 1,5 l. del Lambrusco amabile questo non conosce battuta d'arresto negli USA e in altri mercati "giovani" dove il must dei millennials latino-americani è "rosso e dolce".



Download

<http://www.uiv.it/giornale/corriere-vinicolo-n-25-2017-dossier-frizzanti/>



L'intervista



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

Fra le colline più nobili di Valdobbiadene e Vidor nasce il Prosecco dell'azienda De Faveri. Chiediamo al Sig. Giordano, parte della nuova generazione della famiglia insieme alla sorella Giorgia, cosa rappresenti attualmente la versione frizzante dell'iconico Prosecco... "Il Prosecco Doc Treviso Frizzante Selezione Nera Spago, detto anche semplicemente "Spago", è la selezione dei nostri frizzanti. È un vino ottenuto da una particolare scelta di uve di alta collina. Vanta un perlage fine e persistente e un bouquet delicato e fruttato. La sua fresca immediatezza lo rende un aperitivo ideale e grazie al gusto secco ed elegante accompagna bene tutti i piatti di pesce, i formaggi freschi e i primi piatti a base di verdure."

Ci lasciamo dunque piacevolmente guidare nella degustazione nella cornice delle dolci colline candidate a patrimonio UNESCO. "La bottiglia nera e lo spago bianco legato a mano infondono modernità e tradizione allo stesso tempo." Autentica e tradizionale la stappatura. "Tutto bene, come normalmente accede con i vostri tappi". Versiamo il prosecco per scoprire piacevoli emozioni. Naso raffinato, profumi intensi tipici di fruttato. Fiori bianchi, primaverili. Il gusto è armonioso, secco ed elegante. E' lo stile De Faveri.

www.defaverispumanti.it



Dedicato alle bollicine da sigillare "raso-bocca"



MUREDDU SYSTEM
TECHNICAL CORK

è la soluzione naturale e di grande affidabilità per la chiusura dei vini frizzanti.

1+0 - 2+0 - 1+1

è la matematica delle chiusure naturali per vini frizzanti, l'utilizzo di una o più rondelle di sughero naturale iberico altamente selezionato aggiunge un tocco di pregio al contatto del tappo con il vino frizzante.



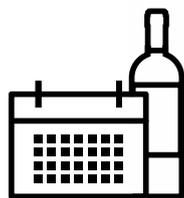
MUREDDU methodo
MICRO CORK

è la scelta smart e di nuova generazione per la chiusura dei vini frizzanti.

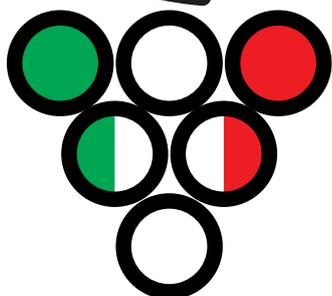
CLASSIC - PREMIUM

queste le versioni a disposizione del nostro cliente due opzioni di neutralità garantite dal sistema di bonifica "Te. de.Sys" per garantire una degustazione al 100% affidabile e sempre del più alto livello.





Previsioni

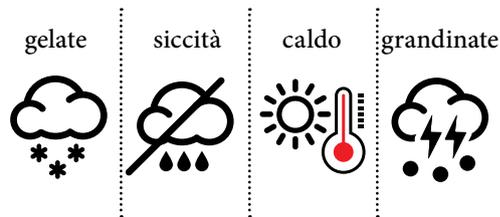


Previsioni Vendemmiali Italia 2017

Se da un lato si stima un **quantitativo inferiore del 25%** rispetto all'anno precedente pare non essere – ad oggi – in discussione l'aspetto qualitativo. Grazie alla specifica trasversalità territoriale ed alla grande biodiversità italiana verranno raccolte uve mediamente sane e di buono/ottimo livello.

Complessità climatica

Il 2017 ha registrato un accanimento climatico che, a memoria d'uomo, è stato fra i più feroci degli ultimi 50 anni e quindi nemico assoluto dei raccolti agricoli, uva compresa. Ad aprile l'ondata di gelo che ha attraversato penisola e isole tutte ha compromesso la fruttificazione di germogli già ben sviluppati. E' seguito un periodo lungo di siccità e caldo torrido che, salvo alcune zone del nord Italia, non ha giocato a favore della crescita dei grappoli. Le grandinate estive, sopraggiunte a macchia di leopardo, hanno reso ulteriormente critica la produzione di specifici areali.



Timeline di raccolta

Al 28 agosto è stato raccolto circa il 20% dell'uva. Primi a partire Sicilia e Sardegna a fine luglio seguite da Puglia e Lombardia all'inizio del mese di agosto (topico per varietà precoci come Chardonnay, Sauvignon e Pinot). A livello nazionale si registra un anticipo delle vendemmie di 7-15 giorni rispetto al 2016. Ci si attende il pieno della raccolta nazionale verso la metà di settembre per chiudere le ultime operazioni con i nebbioli di Valtellina a fine ottobre. Icewine a parte.



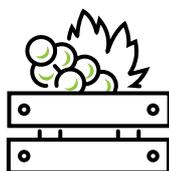
Regione per regione

Spettano a Lazio, Umbria, Toscana, Abruzzo, Puglia e Sicilia le più alte punte (dal 30 al 40%) di decremento produttivo rispetto alla vendemmia 2016. Si prevede un -25% in Lombardia come anche in Sardegna e nelle Marche. Andrà poco meglio per Piemonte e Veneto. Quest'ultima regione (che con 8,6 mil. Hl resta la regione più produttiva), si attesterà a -15%. L'Emilia Romagna produrrà 6,3 mil Hl perdendo il -20% mentre in Trentino Alto Adige si prevede il -10%. Solo la Campania, con un +5%, è in leggera crescita.



Non va meglio oltralpe. Agreste, il servizio statistico del Ministero francese dell'Agricoltura (MAAF) pubblica nel suo ultimo aggiornamento del 21 Agosto 2017 una previsione di vendemmia in netto calo (-18% vs 2016) a quota 37,3 mil. Hl. Colpito duramente Bordeaux che con un pesante -51% perderà 3,4 mil. Hl rispetto ai 6,7 prodotti nel 2016. Aspettative al ribasso anche in Alsazia -27% e in Languedoc-Roussillon. Loira e Beaujolais cresceranno circa del 10% mentre la regione dello Champagne segnerà un felice +8% (fonte: Unione Italiana Vini)

Qualche numero... scarso



Numeri ancora parziali paventano una produzione di circa 56/58 milioni di quintali di uva e dunque di 40/42 mil. Hl di vino. Un dato inferiore del 24% rispetto a quello del 2016 che si è chiuso con 54,1 mil. Hl (dato: Istat) e del 13% in meno rispetto alla media degli ultimi cinque anni (2012-2016) di 47,2 mil. Hl.

fonte: Assoenologi/U.I.V. - ISMEA



Download

http://www.assoenologi.it/main/images/pics/vendemmia2017_prime_previsioni_dati_regionali.pdf



Focus Prodotto



HAPPY

BIRTHDAY



2017



Il tappo monopezzo **MUREDDU IGEA Neutral Cork** è giunto al primo anno di vita nel mercato delle chiusure naturali di assoluto pregio. L'eccellente purezza dei monopezzo bonificati con il nuovo sistema IGEA sarà sempre di più la vostra miglior scelta di tappatura. **OFF-FLAVOURS FREE.**



Igea News



NAVIGARE IGEA ONLINE

Disponibile alla navigazione nel nuovo website aziendale è la pagina dedicata alla tecnologia di purificazione dei mono-pezzo IGEA dove troverete ogni informazione tecnica in merito all'efficacia di trattamento dell'impianto, le analisi di laboratorio esterne ed il link diretto alla linea di prodotto MUREDDU IGEA Neutral Cork.

Per qualsiasi approfondimento scriveteci a:

info@mureddusugheri.com

DAL PANEL DI DEGUSTAZIONE

La genesi dei tappi della linea MUREDDU IGEA Neutral Cork è una ricetta complessa la cui declinazione del Lab. Controllo Qualità è così semplificata: BIS!!! Abbiamo raddoppiato il campionamento dell'esame organolettico portandolo a ben 800 tappi per lotto. Il 2016 è stato chiuso con circa 300.000 tappi distrutti per effettuare i nostri quotidiani "assaggi" rispetto ai 220.000 dell'anno precedente.



10.000+ ANALISI GC-MS NEL 2016

Il gascromatografo triplo Quadrupolo Agilent 7.000 chiude l'anno 2016 con oltre 10.000 analisi effettuate con un aumento del 30% rispetto al 2015 per via dell'intensificazione dei controlli sulla nuova linea dei mono-pezzo ad alta garanzia "MUREDDU IGEA Neutral Cork". Il nostro profondo detection level è garanzia di individuazione dell'eventuale presenza sia di TCA/TBA che degli OFF-FLAVOURS rappresentati da pirazine, geosmina e guaiacolo.



TOUR "A CENA CON IGEA"

Il 2017 è l'anno di presentazione della nuova linea MUREDDU IGEA Neutral Cork direttamente presso i luoghi di produzione vinicola più vocati d'Italia e non solo. Attraverso l'intenso tour annuale raccontiamo come nasce e quali vantaggi offre la nostra nuova linea di prodotto ad alta garanzia. Certi che possa sorprendervi, vi aspettiamo presto "A CENA CON IGEA" !!!



Advertising



MUREDDU IGEEA
NEUTRAL CORK

ZERO ODORI A PROVA DI SEGUGIO

Dal nuovo trattamento IGEEA nasce una linea
di tappi naturali monopezzo altamente neutri



DEVIAZIONI E OFF-FLAVOURS
(fissato, ossigeno e analcolato)
ZERO O SOTTO LA SOGLIA PERCETTIVA

T.C.A. max 5 (x 2) tappi su 1.000



MUREDDU
SUGHERI
S.p.A. - SUGHERI
Via S. Maria 47, 12010 Pinerolo (CN) - Italy
tel. 0172.549447 - fax 0172.549447
www.muredduigeeasugheri.com
info@muredduigeeasugheri.com

L'intervista

fratelli alessandria



fratelli alessandria
verduno

Nella casa settecentesca a ridosso del centro storico di Verduno – Langhe - pulsa il cuore di una una famiglia il cui amore per il territorio scorre nel sangue dal 1870. Dimensione familiare e vinificazione di uve di proprietà sono i precetti per la produzione di grandi vini che “nascono prima di tutto in vigna” come da sempre sono convinti gli Alessandria ormai prossimi alla vendemmia del pregiato Nebbiolo...

“La vendemmia 2017 ha avuto un inizio molto anticipato, mai così anticipato! In piena Estate con temperature quasi proibitive che ci hanno spinto ad anticipare l'orario di raccolta alle prime luci del sole per poi fermarla nel primo pomeriggio. Dopo la pioggia del 2 Settembre, le temperature di sono abbassate di colpo riportandoci ad un clima da Vendemmia più classico e realistico. Le uve di Nebbiolo ancora da raccogliere possono beneficiare di grandi escursioni termiche giornaliere che sono alla base dello sviluppo del loro carattere varietale.”

F.lli Alessandria ha scelto la linea di monopezzo ad alta garanzia per sigillare le migliori etichette. Cosa vi aspettate dal tappo “off-flavours free” MUREDDU IGEEA Neutral Cork?

“Abbiamo deciso di aumentare l'investimento dei tappi da Barolo dando fiducia al nuovo sistema Igea con l'obiettivo di diminuire l'incidenza dei tappi difettosi. Pensiamo che il sughero debba essere sempre più selezionato e sia da destinare alle bottiglie dei vini più importanti e longevi. Per questi vini c'è bisogno però di tappi sempre più sicuri e controllati; in sintesi crediamo ci sia la necessità di creare un nuovo patto tra produttori di vino e di tappi: i primi si impegnano ad aumentare un pochino l'investimento, i secondi si prendono la responsabilità di migliorarne la qualità.”

L'invito è a scoprire, sorso dopo sorso, le Langhe attraverso l'autenticità di questi immensi vini. www.fratellialessandria.it





#SOCIALNEWS



f Pubblicato il 1° agosto
 we taste it! #mured-
 dusugheri #affidabilità
 #tappidisughero #cork
 #monopezzo #super



t Pubblicato il 26 luglio
Mureddu Sugheri
 Just an ordinary cork
 stopper manufactu-
 ring day



f Pubblicato il 21 luglio
Mureddu Sugheri
 presso Dalegna Del
 Collio, Friuli-Venezia
 Giulia, Italy.



f Pubblicato il 7 luglio
Mureddu Sugheri
 presso Comune di
 Radda in Chianti.



f Pubblicato il 4 luglio
Mureddu Sugheri
 presso Ascoli Piceno,
 Colli del Tronto.
 Sempre di grande
 piacevolezza la passe-
 rina! #mureddusugheri
 #whitewine #sughero
 #igeaneutralcork #mar-
 che #italy



f Pubblicato il 13 giugno
 never stop investing, ne-
 ver stop improving, never
 stop doing something
 new #mureddusugheri
 #sughero #tappi #per
 #vino #investimenti
 #produzioneindustria-
 le #plantmanagement
 #newmachine #bestcor-
 kstoppers



f Pubblicato il 10 Maggio
Mureddu Sugheri



f Pubblicato il 9 marzo
Mureddu Sugheri
 presso Fontanafredda
 3ª tappa del tour "A
 cena con Igea"

seguidi sui nostri social...



Acquista italiano, rafforza l'economia italiana e anche la tua impresa