

30 Ιανουαρίου 2015

Οι πέντε κύριες τάσεις κατανάλωσης οίνου στην εστίαση

Σύμφωνα με τις απόψεις των σημαντικών χονδρεμπόρων στη Γαλλία, πέντε είναι οι κυρίαρχες τάσεις που επικρατούν στην αγορά της εστίασης όσον αφορά την κατανάλωση κρασιών

Η κατανάλωση τοπικών προϊόντων γίνεται δημοφιλής

Ακριβώς όπως συμβαίνει και για άλλα γεωργικά προϊόντα, οι καταναλωτές κρασιού στο εστιατόριο γίνονται όλο και πιο ευαίσθητοι στο να «τρώνε τοπικά». Μια σαφής τάση παρατηρείται στην κατανάλωση τοπικών κρασιών όλο και περισσότερα εστιατόρια ψάχνουν για τις τοπικές ιδιαιτερότητες.

Προτίμηση στην ανακάλυψη και την καινοτομία

Η τάση αυτή συνοδεύεται από ένα αυξανόμενο ενδιαφέρον από την πλευρά των καταναλωτών για την ανακάλυψη «νέων» κρασιών, που διευκολύνεται από την προσφορά του κρασιού σε ποτήρι, το οποίο συνεχίζει να αυξάνεται. Σε απάντηση, οι εστιάτορες διαφοροποιούν τους καταλόγους τους επιλέγοντας ελάχιστα γνωστές ονομασίες.

Κρασί ως απεριτίφ

Είναι επίσης πιο πιθανό οι εστιάτορες να προτείνουν ένα πιάτο που συνοδεύεται με ένα ποτήρι κρασί που αλλάζει καθημερινά. Αυτό σημαίνει πολλαπλασιασμό των "μικρών παραγγελιών" που πρέπει να ανανεώνονται πολύ πιο συχνά και γρήγορα. Μόδα είναι, επίσης, η κατανάλωση κρασιού ως απεριτίφ, ένα "Afterwork" δηλαδή.

Ζήτω το λευκό!

Όσον αφορά το χρώμα του οίνου, παρατηρείται για δύο χρόνια μια αυξανόμενη τρέλα για τους λευκούς και μετά για τους ροζέ: Όλο και περισσότεροι καταναλωτές τους προτιμούν ως απεριτίφ

Όταν το Bordeaux αποφεύγεται από τους καταναλωτές ...

Ένα όνομα που κατέγραψε "βαριά" πτωτική τάση, στην εστίαση είναι το Bordeaux. Παρά την «αναβάθμιση» των κρασιών σε ποτήρι, οι επαγγελματίες βλέπουν μια συνεχιζόμενη πτώση στις πωλήσεις κρασιών Bordeaux που διαρκεί από το έτος 2009. Είναι το αποτέλεσμα των πολύ έντονων αυξήσεων των τιμών του τρύγου 2010. Τότε οι καταναλωτές στράφηκαν προς άλλους ερυθρούς οίνους. Τα κρασιά του Bordeaux είναι «περίπλοκα, λιγότερο προσιτά, και τιμωρούνται οι πωλήσεις τους, στο νέο πλαίσιο της τάσης "καινοτομία" και "ανακάλυψη"».