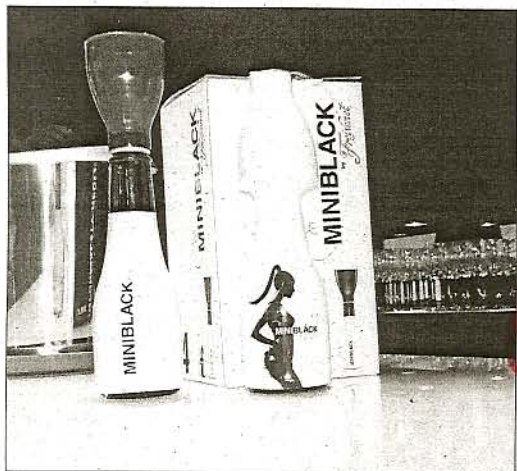


CATALUNYA - BARCELONA - SUBIRATS

Freixenet treu al mercat 'miniblack', una línia adreçada al públic 'informal' i d'ambients 'creatus'



Imatge del 'miniblack' de Freixenet que s'ha presentat a Alimentària

BARCELONA

3d8 / ACN

Freixenet ha aprofitat la seva presència al Saló Internacional d'Alimentària per presentar un nou producte que es comercialitza des de fa ja uns mesos sota la marca 'miniblack by Freixenet', però que es presenta com a novetat a Alimentària. L'aportació d'aquesta línia de producte ve donada per ser una ampolla individual similar al tradicional 'benjamí' però amb un disseny jove i amb el fet original que el tap de rosca es converteix amb la copa on es pot beure el producte. Un cop obert, el tap s'enrosca a l'ampolla i es transforma en una copa amb un peu que és la mateixa ampolla. Ignasi Benito, cap de producció de 'miniblack', ha explicat que el públic objectiu d'aquest producte és gent jove d'ambients informals, creatius i assidus de locals de moda.

Ignasi Benito ha manifestat que per el 'miniblack' s'ha creat un cava especial, 'un brut amb

una petita aportació de sucre' adreçada a agradar en els ambients de publicistes, dissenyadors, creadors i en general un públic 'snob'. Per les singularitats del producte, de moment no hi ha previsiones de vendes i la companyia s'ha plantejat que durant aquest any es faran diferents accions comercials per donar-lo a conèixer i que el mes de setembre es podrà fer un balanç que servirà per planificar una estratègia de vendes, on s'inclou un pla de producció.

El cava 'miniblack' està elaborat amb un 45% de macabeu, 25% de xarel·lo i un 30% de parellada. La cria és de dotze mesos en botella i el grau alcohòlic és de l'11,50%.

Inicialment, per les característiques del mateix producte, el 'miniblack' només s'està comercialitzant en el mercat de l'estat espanyol, tot i que un cop consolidat no es descarta comercialitzar-lo en el mercat internacional, aprofitant la presència dels productes Freixenet.

Les vendes de vi català al mercat exterior van créixer més que mai durant el 2007

L'augment del 17,8 % eleven a més de 530 milions d'euros les exportacions de vi català en valor, que només ha augmentat un 3,20% en volum

CATALUNYA

3d8

Les vendes de vi català han experimentat el major creixement dels darrers anys en el mercat exterior durant l'any 2007, tal i com reflexen les estadístiques presentades per la Unió Vinícola del Penedès-UVIPE en el marc del saló professional Alimentària.

Igual que ha succeït a la resta d'Espanya, l'increment ha estat major en valor que en volum, conseqüència de l'augment en general del preu mig de les exportacions. Així ho demostren les xifres, respecte el 2006 s'ha produït un augment del 3,20% en volum, un augment del 17,80% en valor, arribant als 530.060.719 euros i un augment del preu mig del 14,15%.

UVIPE ha explicat que durant el 2007 les vendes exteriors de vi embotellat català amb Denominació d'Origen van augmentar en volum fins arribar als 42,58 milions de litres, un 7,09% més que al 2006, i en valor van sumar 134,22 milions d'euros, un 5,78% superior a l'any anterior, el que situa a la baixa el preu mig per litre en 3,15 euros.

Analitzat per colors, el volum de vi blanc exportat arriba als 12,23 milions de litres, un 6,33% més que al 2006, el que suposa un valor de 36,55 milions d'euros. Aquest increment però no ha pogut evitar que el preu mig del vi blanc amb denominació d'origen disminuïssin fins als 2,99 euros per litre, el 4,17% menys que l'any anterior.

Pel que fa al vi negre i rosat amb denominació d'origen exportat, també es pot destacar el seu augment en volum fins als 30,35 milions de litres, un

7,39% més que l'any anterior, i en el seu valor amb euros 97,66, un 7,30% més que al 2006, que finalment fa que el preu mig de venda se situï en els 3,22 euros per litre.

Respecte els vins de taula embotellats s'ha patit una disminució en quan a volum de litres situant-se en 18,77. El seu valor en euros ha estat de 30,56 milions d'euros, un 19,96% superior a l'any anterior, que com a conseqüència ha fet que el preu mig arribi a 1,63 euros.

Pel que fa referència al vi a granel, les xifres anuals en volum de litres també han experimentat una important disminució situant-se en 21,80, un 20,93% menys que al 2006. El seu valor en euros ha estat de 9,50 milions d'euros, un 10,01% inferior a l'any anterior, que com a conseqüència a situat el preu mig en 0,44 euros.

Situació global

Una situació totalment positiva pel sector vinícola català,

durant els últims 12 anys els vins catalans exportats amb DO han experimentat un augment lent però progressiu del 13,15% en valor del 198%. Quant a la totalitat de productes vinícoles catalans exportats, l'augment en volum és molt més significatiu, situant-se en un 83% i en valor en un 194%, no s'inclouen ni el most ni els vinagres.

En aquest mateix període també es pot observar com la proporcionalitat de les exportacions de vi català amb DO respecte al total exportat per Espanya, segons ha valorat UVIPE, ha anat disminuint amb volum passant del 5,7% al 3%, tot i que en valor el comportament ha estat totalment diferent, augmentant la representativitat proporcional del 5,9% al 8,2%.

Pel que fa al conjunt de productes vinícoles catalans, en volum s'ha reduït la proporcionalitat del 16,3% al 14,1%, mentre que en valor aquesta proporcionalitat ha augmentat del 23,7% al 32,5%.

Parker considera que el celler Castellroig fa el millor cava del món

SUBIRATS

3d8

El passat dimarts 4 de març es donaven a conèixer les puntuacions dels vins espanyols per part del nord-americà Robert Parker, considerat com un dels crítics més influents del planeta, que cada any publica a la seva revista The Wine Spectator.

Dins d'aquesta llarga llista, el cava Castellroig Reserva Familiar Sabaté i Coca ha obtingut la puntuació més alta entre tots els caves del món. En dues anyades consecutives; la del 2001 i la del 2003, ha rebut la puntuació màxima per un cava: 91

punts. Una puntuació excel·lent que el situa a l'alçada, fins i tot, de grans marques de renom de la xampanya francesa.

Partint de la particular filosofia Castellroig de Vins de Terrer, aquest cava neix de la selecció de raïms de les varietats xarel·lo i chardonnay de vinyes velles provinents de petites parcel·les (terres) de la finca familiar Sabaté i Coca vinificades per separat. El resultat és un cava de molt fina bombolla, aromes complexes i sabor ampli. Castellroig presenta aquest dies a la fira Alimentària de Barcelona la nova anyada disponible (2003) d'aquest magnífic cava que està rebent una gran acollida internacional.



PROMOCIO SETMANA SANTA

del 17 al 24 de març

Gaudeixi de Ra Wellness i d'un servei immillorable | No el deixarem indiferent
L'obsequiem amb 2 hores d'àrea de mar (circuit d'aigües, sauna, Jacuzzi, bany de vapor, sala de relaxació)
i accés al Centre Fitness per una reserva igual o superior a 85 € per persona.

Dinar davant del mar a partir de 35 € i sopar temàtic a partir de 43 € per persona | Música en viu

Deixa que els teus sentits gaudeixin dels plaers de la xocolata
Tractaments Especials per Dilluns de Pasqua:

Cremós de Capuccino amb virutes de xocolata (120' - 150€) | Mousse de xocolata a l'aroma d'ametlla dolça (60' - 140€)

Tel. (+34) 977 69 42 00
ra@lemeridien.com
www.lemeridien.com/ra

MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA