

(/)

Home (/Index.php)

Servizi Speciali v

Photogallery (/Index.php/photogallery)



(/index.php/component/banners/click/58)



Video (/Index.php/video)

Archivio (/Index.php/archiviodal-05042011)

Siamo online da
4809 Giorni 9 ore, 48 m, 34 s



(/index.php/component/banners/click/15)



(/index.php/component/banners/click/18)



(/index.php/component/banners/click/19)

18 MAG Masi, "effetto pandemia": l'azienda di Sandro Boscaini si fa prestare 12 milioni di euro

Publicato in Scenari (/Index.php/archiviodal-05042011/scenari) il 18 Maggio 2020



Sandro Boscaini

di Emanuele Scarci

Con l'avvicinarsi della tempesta, Masi corre ai ripari: in marzo le vendite sono scivolote di quasi l'8% e in aprile a doppia cifra. La cantina della Valpolicella classica ha chiesto e ottenuto dalle banche 12 milioni in forma di finanziamenti chirografari (cioè senza garanzie) a medio-lungo termine.

Nel primo trimestre, Masi Agricola ha registrato un calo dei ricavi del 2,7% a 13 milioni che, al netto della compravendita one-off di prodotti di vinificazione di carattere accessorio, sarebbe stato del -7,7%. "È ragionevole attendersi impatti del covid-19 nel secondo trimestre e nei successivi dalle dilazioni di pagamento normalmente concesse ai clienti che si trovano tuttora nell'impossibilità di operare e di generare regolari flussi finanziari" spiega la società quotata in Borsa, all'Aim Italia. Nel primo trimestre "il calo complessivo dei ricavi - spiega Masi - è derivante principalmente dal travel retail e duty free, ma anche il mercato Italia ha registrato una significativa diminuzione, sia per le ridotte vendite all'horeca che dell'attività di Masi Wine Experience (i 7 wine bar Masi ndr). L'export si presenta sostanzialmente stabile, grazie a una performance positiva delle Americhe. Tuttavia guardando al secondo trimestre 2020, la diminuzione delle vendite si presenta al momento molto più severa, attestandosi nel mese di aprile a una doppia cifra e prospettandosi un maggio anch'esso pesante".

Masi ha registrato crescita nel canale della grande distribuzione e dell'e-commerce, ma la sua struttura distributiva "si fonda prevalentemente sull'Horeca, come quella di tutti i produttori di vini a marchio premium". Poi l'azienda conclude che "non è possibile stimare con sufficiente attendibilità l'impatto che l'emergenza da coronavirus potrà avere sull'andamento delle attività, né soprattutto è delineabile l'effetto che la stessa produrrà ex post in termini di stile di vita e relazioni sociali". Gli effetti della pandemia rischiano di rallentare il progetto di rilancio della cantina veneta puntato sul rinnovo dei distributori internazionali e sullo sviluppo della Masi wine experience. Negli scorsi mesi l'azienda veneta ha cambiato importatore e distributore prima in Russia e poi in Germania. E anche negli Stti Uniti la famiglia Boscaini, dall'1 aprile, ha lasciato, dopo 7 anni, l'americana Kobrand wine e spirits per Santa Margherita Usa, controllata dalla famiglia Marzotto. L'azienda di Sant'Ambrogio in Valpolicella ritiene che i vecchi distributori non abbiano raccolto volumi proporzionati al posizionamento premium della cantina.

E' stato avviato anche un progetto "al dettaglio" nel quadro del progetto Masi experience: sono stati inaugurati 7 wine bar. L'ottavo, a Monaco di Baviera, in Maximilianstrasse, è stato congelato dal virus. "Per ora andiamo avanti nell'implementazione della strategia - ha detto il

FLASH NEWS

Lombardo di Canicatti

(/index.php/notizie-flash/grottarossa-vini-dona-ventilatore-polmonare-ospedale-barone-lombardo-di-canicatti)

19 MAG



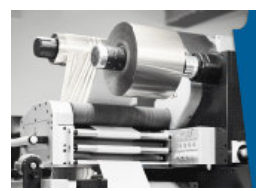
(/index.php/component/banners/click/34)



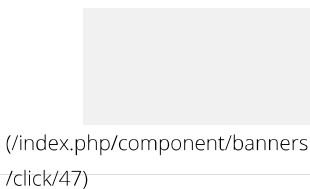
(/index.php/component/banners/click/35)



(/index.php/component/banners/click/37)



(/index.php/component
/banners/click/49)



(/index.php/component
/banners/click/41)



(/index.php/component
/banners/click/64)



(/index.php/component
/banners/click/28)



(/index.php/component
/banners/click/43)



(/index.php/component
/banners/click/60)

Newsletter

Nome:

E-mail:

[Iscriviti](#)

LE RICETTE DEGLI CHEF



Antonio Zaccardi
*Pashà Ristorante
Conversano (Ba)
3)*

Animelle, fagiolini e tartufo
(/index.php/tutte-le-ricette-degli-
chef/antonio-zaccardi/antonio-
zaccardi-animelle,-fagiolini-
e-tartufo)

SITI AMICI



(/index.php/component/banners
/click/44)



(/index.php/component
/banners/click/30)

FACEBOOK FAN BOX



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



(/index.php/component/banners/click/31)



WWW.MELINICHIANTI.COM

(/index.php/component/banners/click/32)

I PIÙ LETTI DI MAGGIO

Ristoranti e pizzerie: "Se queste sono le regole, l'80 per cento dei locali rimarrà chiuso"
 (/index.php/archiviodal-05042011/scenari/ristoranti-e-pizzerie-se-queste-sono-le-regole,-l-80-per-cento-dei-locali-rimarrà-chiuso)

Il latte crudo nei formaggi non è essenziale. "Conta di più se l'animale si alleva al pascolo"
 (/index.php/l-intervento/il-latte-crudo-nei-formaggi-non-è-essenziale-conta-se-l-animale-si-alleva-al-pascolo)

Accoglienza, bellezza e design: a La Bella Italia c'è Carla Maugeri (Zash)
 (/index.php/l-iniziativa/accoglienza,-bellezza-e-design-a-la-bella-italia-c-è-carla-maugeri-zash)



(/index.php/vino-della-settimana)



(/index.php/tutte-le-ricette-degli-chef)



(/index.php/best-in-sicily)



(/index.php/component/banners/click/45)



“La ristorazione cambierà e anche molto. E io dico basta ai piatti più belli che buoni” (/index.php/intervento/la-ristorazione-cambierà-e-anche-molto-e-io-dico-basta-ai-piatti-più-belli-che-buoni)

Sebastiano Di Bella nuovo presidente Irvo (/index.php/archiviodal-05042011/scenari/sebastiano-di-bella-nuovo-presidente-irvo)

Così l'ape nera vola sul cielo dell'Etna. I fratelli Lazzaro e la passione per il miele (/index.php/l-azienda/così-ape-nera-vola-sul-cielo-etna-i-fratelli-lazzaro-e-la-passione-per-il-miele)

Oscar Farinetti: "Apro l'Eataly delle auto" (/index.php/archiviodal-05042011/scenari/oscar-farinetti-apro-l-eataly-delle-auto)

Tra dubbi, incertezze e visione: la ristorazione stellata italiana si prepara al post-coronavirus (/index.php/archiviodal-05042011/scenari/tra-dubbi,-incertezze-e-visione-la-ristorazione-stellata-italiana-si-prepara-al-post-coronavirus)



(/index.php/component/banners /click/46)

ULTIMI COMMENTI

Loris Biatta (Le Marchesine):
"Un ritorno alla normalità solo fra qualche anno"
(/index.php/l-intervista/loris-biatta-le-marchesine-un-ritorno-alla-normalità-solo-fra-qualche-anno)

Ambra Tiraboschi

23.05.2020 12:05

grande Loris, un caro saluto a tutta la famiglia

Una visita al primo ristorante stellato siciliano. La rinascita dopo i fasti del 1959
(/index.php/la-degustazione/una-visita-al-primo-ristorante-stellato-siciliano-la-rinascita-dopo-i-fasti-del-1959)

Vincenzo

22.05.2020 17:58

ho avuto l'immenso piacere di averlo frequentato negli anni 70 e solo oggi vengo a sapere della stella ...

Export del Made in Italy: "Non prima della fine dell'anno. Ma sarà un grande 2021"
(/index.php/l-intervento/export-del-made-in-italy-non-prima-della-fine-dell-anno-ma-sarà-un-grande-2021)

Nicola PUPILLO

16.05.2020 05:45

E' vero che l'esportazioni sono diminuite ,ma questo verso mercati già esistenti ,ma quel -5% -10% ...

"La ristorazione cambierà e anche molto. E io dico basta ai piatti più belli che buoni"
(/index.php/l-intervento/la-ristorazione-cambierà-e-anche-molto-e-io-dico-basta-ai-piatti-più-belli-che-buoni)

Passalacqua S.

14.05.2020 16:29

Ecco cosa fa grande un uomo. Giovanni Guarneri, da sempre, con i piedi per terra, nonostante il suo ...

Tra dubbi, incertezze e visione: la ristorazione stellata italiana si prepara al post-coronavirus
(/index.php/archiviodal-05042011/scenari/tra-dubbi-incertezze-

LE GRANDI VERTICALI

A vertical wine tasting in the oasis of silence, five vintages of Ginolfo of Baglio di Pianetto
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/a-vertical-wine-tasting-in-the-oasis-of-silence-five-vintages-of-ginolfo-of-baglio-di-pianetto)

Adenzia (Baglio del Cristo di Campobello): sei annate di fascino e timidezza
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/adenzia-baglio-del-cristo-di-campobello-sei-annate-di-fascino-e-timidezza)

Ajello, dieci annate di Furat
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/ajello-dieci-annate-di-furat)

ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/alessandro-di-camporeale-syrah-kaid)

AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/avide-doc-cerasuolo-di-vittoria-barocco)

CASTELLUCCI MIANO Shiarà
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/castellucci-miano-shiara)

Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/cepparello-di-isole-e-olena-una-piccola-grande-verticale)

CEUSO Ceuso
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/ceuso-ceuso)

Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
(/index.php/servizi-speciali-cdg/le-grandi-verticali/chateau-dyquem-sorsi-di-

LE RICETTE PIU' LETTE

Cheesecake cotto al
forno (</index.php/la-ricetta/cheesecake-cotto-al-forno>)

Semifreddo alle
fragole (</index.php/la-ricetta/semifreddo-alle-fragole>)

Timballo di anellini
alle melanzane
(</index.php/la-ricetta/timballo-di-anellini-alle-melanzane>)

Crema catalana
(</index.php/la-ricetta/crema-catalana>)

Churros (</index.php/la-ricetta/churros>)

Tartare di tonno
(</index.php/la-ricetta/tartare-di-tonno>)

Arrosto in varie salse
(</index.php/la-ricetta/arrosto-in-varie-salse>)

Pignolata (</index.php/la-ricetta/pignolata>)

I VIDEO PIU' VISTI

Il maestro della tagliata di tonno (/index.php/video/il-maestro-della-tagliata-di-tonno)

Grandi chef a Palermo (/index.php/video/grandi-chef-a-palermo)

Bollicine & Formaggi (/index.php/video/bollicine-a-formaggi)

Icone di vino (/index.php/video/icone-di-vino)

Pesce di casa mia (/index.php/video/pesce-di-casa-mia)

Gaja : io e il vino (/index.php/video/gaja-io-e-il-vino)

Regali di gusto (/index.php/video/regali-di-gusto)

Cibo e sicurezza (/index.php/video/cibo-e-sicurezza)



(/index.php/categoria)

AREA RISERVATA

Ricordami

cronachedigusto

Direzione, redazione
ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia
Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915
Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Cronache di Gusto
è iscritta al Roc
(Registro degli Operatori
di Comunicazione)
col numero 32897

Editoriale De Gustibus
Italia
P.IVA **05540860821**
(tel:05540860821)

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Sofia Catalano
Roberto Chifari
Lorella Di Giovanni
Maria Giulia Franco
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Federica Genovese
Costanza Gravina
Clarissa Iraci
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti
Stefania Petrotta
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Marco Sciarrini
Maristella Vita
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel **0917302750**
(tel:0917302750)
info@publisette.it
(mailto:info@publisette.it)

COOKIE POLICY
(/index.php/cookie-
policy)
PRIVACY POLICY

Copyright © 2007-2020 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered by Visioni© (<https://visioni.info>)

La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.

(<https://s6.shinystat.com/cgi-bin/shinystatv.cgi?USER=statscdg&NH=1>)