

Kura Master, le compte à rebours est lancé

Nous avons le plaisir de vous annoncer que la 5^e édition du concours Kura Master se tiendra le 12 juillet 2021, à Paris. Un premier jury, présidé par Xavier Thuizat, devra évaluer pas moins de 960 sakés (répartis en 5 catégories). Un chiffre en croissance puisque le nombre d'échantillons soumis l'an dernier s'établissait à 824. Autre grande première : un second jury, présidé par Christophe Davoine, aura la lourde tâche de départager 164 bouteilles de honkaku-shochus et d'awamoris (réparties en 6 catégories). Nous tenions à remercier une nouvelle fois les producteurs de nous accorder leur confiance !

Crise sanitaire et ventes d'alcool

De janvier à avril 2021, les ventes de boissons alcoolisées ont progressé de 11% (soit 63.000.000 litres) en GMS, un record. Elles ne compensent cependant pas la baisse de consommation sur le circuit HoReCa (80.000.000 litres, habituellement). Cette hausse en volume est plus forte en valeur : les Français ont dépensé 14,4% de plus qu'en 2020, privilégiant champagnes (+50%), tequila (+47%), gin (+30%) ou encore cognac (+27%). Les producteurs de bière ont aussi profité de ce sursaut économique (+16%). À noter que ce sont les moins de 35 ans qui ont consommé le plus d'alcool (+16%).

Lancement d'un gin à la truffe

C'est nouveau ! Le gin est un spiritueux « tendance » qu'il est possible de personnaliser à sa guise. Preuve en est : une nouvelle création à la truffe d'été signée la distillerie Du grand nez, située dans le Lot-et-Garonne. La volonté de ses fondateurs : mettre en valeur le patrimoine agricole régional. Pour une question de goût et de finesse, de la vanille bio de Madagascar est ajoutée à la recette. La triple distillation confère un côté gras en bouche. À retrouver chez un caviste indépendant, en épicerie fine et en magasin bio.

