

Grandi potenzialità di sviluppo dei vini in India

scritto da Michéle Shah | 23 Dicembre 2013



Susan Hulme è Master of Wine dal 2005. Oggi gestisce la sua società Vintuition ltd come consulente e formatore. Dal 2005 al 2008 è stata la Chairman dell'Association of Wine Educators (AWE) e dal 2007 è editrice del AWE newsletter. Durante le competizioni enologiche dell'International Wine Challenge e Decanter World Wine Awards supervisiona il panel dei giudici. È curatrice dell'Hachette Wine Guide, insegna al corso diploma WSET, nonché è uno degli esaminatori di questo prestigioso diploma. Dal 2007 fa parte del Comitato del Master of Wine Institute. Inoltre ha lavorato per il British Council a Napoli oltre ad aver svolto consulenze in Sicilia e Bari. Susan Hulme ha sviluppato un'esperienza notevole anche in India. Ha partecipato come relatore ai seminari organizzati per la promozione dei vini siciliani in India nel 2011 e 2012 a Mumbai, Delhi, Bangalore, Calcutta e Pune. Anche nel giugno 2014 Susan Hulme assieme al presidente dell'Indian Wine Academy Subhash Arora organizzeranno un ricco programma di eventi e seminari a Delhi e Mumbai.

Qual è la tua opinione sulla regione Sicilia in termini di

potenziale di mercato in India? Qual è la tua percezione del potenziale delle varietà di bianco e delle varietà di rosso?

Penso che la Sicilia abbia un enorme potenziale nel mercato indiano. Le varietà di bianco come Grillo, Inzolia, Cataratto, Carricante e Zibbibo offrono una gamma di stili: dai bianchi secchi fermi, ai frizzanti, a quelli di più intensa corposità, con la possibilità di un buon invecchiamento ed anche i vini passiti intensamente dolci

Molti degli aromi e dei sentori di questi vini bianchi sono accennati e sottintesi e questo stile è il più adatto ad un mercato relativamente giovane come quello indiano, nel quale i vini fanno da delicato sottofondo ad alcune delle pietanze indiane caratterizzate dai forti sentori e dalle spezie piccanti

Allo stesso modo la gamma dei rossi, dallo stile più leggero del Cerasuolo di Vittoria docg (che può essere servito fresco per enfatizzarne il suo fruttato e che si abbina al più leggero pollo (chicken tikka) o ai piatti di pesce), fino alla più intensa e robusta versione del Nero d'Avola che è l'ideale per lo stile più ricco dei piatti Madras e il (dhansak) o (dhals) del Nord India.

La Sicilia ha una gamma di livelli qualitativi e di prezzi che le consentono di offrire un buon rapporto qualità prezzo in qualunque fascia. Inoltre le iniziative in India degli ultimi due anni in parte finanziate dall'UE significano che i vini siciliani sono già noti in alcuni settori del mercato indiano. È molto importante continuare a costruire in queste iniziative e non perdere il vantaggio che si è creato

Come pensi che I produttori siciliani possano migliorare la loro prestazione nel mercato indiano? Che cosa suggerisci?

I produttori siciliani hanno bisogno di costruire puntando sulla presenza nel mercato e sull'immagine che hanno nel mercato indiano continuando ad essere visibili nello stesso. Alcuni vini siciliani sono già presenti, come Planeta Segreta Rosso e Bianco. Vini reperibili a Bangalore, ad esempio. Altri produttori siciliani dovrebbero investire in questa

iniziativa. L'India è un mercato difficile a causa della pesante tassazione sulle importazioni di vino che favorisce i vini locali, ma questo potrebbe cambiare improvvisamente come ad esempio è avvenuto ad Hong Kong, e se questo accadrà la Sicilia potrebbe essere una delle principali regioni a cogliere il beneficio se i suoi vini sono già noti al mercato indiano. Penso che la Sicilia dovrebbe continuare a presentare i suoi vini ai corsi educational, alle degustazioni, alle cene ed agli eventi e i produttori siciliani dovrebbero puntare anche ad avere contatti con gli importatori tramite la formula del business to business. L'approccio dovrebbe essere quello di gruppo basato sull'idea del "Brand Sicilia" con un insieme di produttori siciliani che lavorano in squadra per il bene comune e di tutti piuttosto che agire come singoli. Questo tipo di approccio si è dimostrato vincente per altri paesi nel passato come fu per la promozione dell'insieme dei vini australiani nel Regno Unito all'inizio degli anni '90.

Cosa pensi del rapporto qualità prezzo dei vini siciliani?

Penso ci siano dei vini di qualità siciliani adatti ad ogni soglia di prezzo ed è possibile per la Sicilia dare più di quanto ci si aspetti sul piano qualitativo fin tanto che i vini non saranno ingiustamente ostacolati da un'eccessiva tassazione e dai dazi doganali

Quali sono le qualità che personalmente apprezzi maggiormente dei vini siciliani?

I vini sono molto versatili, con carattere deciso e delineato, da un forte senso di identità e di provenienza. Nei vini siciliani puoi ritrovare ogni stile: dal dolce al secco, fermo, frizzante, leggero, corposo e potente, vini adatti ad ogni occasione e gusto personale. Puoi godere tutti gli stili dal frizzante degli spumanti a quello molto intenso e concentrato dei passiti dall'uva Moscato di Pantelleria ed ogni altro stile che stia nel mezzo.

Come ritieni che si possano abbinare i vini siciliani con il

cibo indiano?

Poiché i vini siciliani presentano un'ampia gamma di stili con sempre qualcosa che è adatto a ciascun piatto. Durante i miei viaggi in India lo scorso anno durante i miei viaggi in India ho trovato che generalmente i vini erano più adatti alle pietanze indiani locali di quanto non lo fossero le frizzanti lager o le birre più pesanti. I bianchi frizzanti si legano meglio al pollo (chicken tikka) o ai gamberoni in salsa (prawn tikka) mentre i vini bianchi più densi e corposi si abbinano ai piatti cremosi aromatizzati al cocco delle regioni come il Kerala. Molti vini rossi siciliani si accostano bene ai piatti con il pomodoro molto speziato del Punjab e di molte altre regioni. Molti vini rossi italiani sono pensati per abbinarsi ai piatti italiani con il pomodoro, così non è un gran salto abbinare gli stessi anche ad alcune pietanze indiane speziate al pomodoro. La carezzevole, piena e leggera speziatura che si avverte a metà palato del Nero d'Avola si accosta bene con quel tipo di pietanze. Infine le versioni fragranti fruttate e dai sentori d'uva e del Moscato (Zibbibo) sia secco, semi-secco o dolce, contrastano e si bilanciano perfettamente anche con molti dei piatti indiani più leggeri