

Francesco Marchio: gli autoctoni, nuova tendenza ad Hong Kong

scritto da Federico Gallo | 6 Settembre 2021



Abbiamo intervistato **Francesco Marchio, uno dei 15 Italian Wine Experts nel mondo**, massimo livello di certificazione della Vinitaly International Academy. Abbiamo parlato della sua carriera nel mondo del vino e dello stato attuale del mercato di **Hong Kong, "uno dei mercati del vino più sviluppati e prestigiosi del mondo"**.

Per prima cosa vorremmo sapere di più su come è nata la tua passione per il vino e del tuo lavoro nel settore, che ti ha portato a viaggiare per il mondo fino a raggiungere Hong Kong. Mi sento fortunato in quanto sono nato e cresciuto in Piemonte, dove l'enogastronomia ha un ruolo importante nella

cultura locale. Ho iniziato la mia carriera lavorando come barman a Torino e poi mi sono trasferito sulle montagne olimpiche piemontesi in un hotel di lusso dove ero beverage manager, avevamo inoltre un'enoteca dove offrivamo ai nostri ospiti una grande selezione di vino al bicchiere. All'epoca avevo già ottenuto il mio diploma da sommelier con AIS Piemonte. Dopo alcuni anni di lavoro in Italia tra il Piemonte in inverno e l'Emilia-Romagna durante l'estate, ho deciso che era il momento di alzare la posta e ho accettato un lavoro nel Regno Unito come sommelier in un ristorante 2 stelle Michelin. Durante il periodo di lavoro nel ristorante ho completato il livello 3 del WSET e recentemente ho ottenuto il diploma. Sono stato molto fortunato che il mio insegnante **Michael Palij**, Master of Wine, sia diventato il mio capo e mentore in quanto ho iniziato a lavorare per lui nella sua azienda di distribuzione specializzata in vini italiani. Infine, quando si è costituita una nuova azienda a Hong Kong per importare vini italiani di qualità, mi è stato chiesto di trasferirmi lì per sviluppare questo nuovo mercato per i vini italiani, nel 2012.

Sei un Italian Wine Expert, cosa ci puoi raccontare di questo percorso?

Vivendo all'estero ho capito l'importanza di porsi sempre dei nuovi obiettivi nella carriera e accettare nuove sfide. Attraverso un mio caro amico mi sono imbattuto nella Vinitaly International Academy, guidata da una delle donne più energiche e professionali che abbia mai incontrato: **Stevie Kim**. Stavano organizzando un corso VIA a HK, così ho deciso di farne parte e alla fine sono diventato IWE. Per diventare IWE o IWA è necessario avere non solo un grande amore e conoscenza per i vini italiani, ma anche abbracciare la cultura italiana a 360 gradi.

I membri della facoltà MW **Sarah Heller** e **Henry Davar** sono semplicemente tra i migliori insegnanti che abbia mai incontrato e ho avuto la fortuna di lavorare con loro come membro ospite della facoltà per l'ultima edizione di VIA

Verona 2021 lo scorso giugno.

Come gli eventi degli ultimi tempi hanno influenzato il mercato del vino di Hong Kong?

Il cambiamento è già avvenuto prima del Covid-19.

Nel 2019 abbiamo avuto un intero anno di protesta in strada e purtroppo tutto il mercato ha rallentato semplicemente perché non era molto sicuro uscire a cena durante quei giorni. Poi la pandemia ha colpito di nuovo duramente, soprattutto alberghi e ristoranti, con la città chiusa ai turisti, basti considerare che nel 2020 abbiamo avuto solo 3,6 milioni di turisti contro i 65 milioni nel 2018...che è una differenza enorme ed è stato devastante per l'economia della città.

La pandemia ha sicuramente migliorato le vendite online e sviluppato nuove piattaforme di vendita. **Il mercato di Hong Kong è un mercato abbastanza tradizionale**, i contanti e gli assegni sono ancora un metodo di pagamento molto frequente, ma la pandemia sicuramente ha contribuito a cambiare questa abitudine.

Un altro aspetto è la crescita del consumo di vino durante i giorni di chiusura dei ristoranti. In HK il vino è consumato principalmente al ristorante, ma ora più persone stanno comprando vino da bere a casa ed è un cambiamento positivo per il nostro business.

Puoi dirci di più di come il vino italiano è percepito nel mercato di Hong Kong e qual è il suo posizionamento?

Il vino italiano è molto popolare di questi tempi e la popolarità è aumentata negli ultimi due anni. Il mercato di HK è molto esigente, vogliono semplicemente i migliori vini e le migliori annate soprattutto per Barolo, Barbaresco, Brunello e Amarone che sono i vini italiani più consumati, insieme ai ben noti Super Tuscan. I nuovi consumatori più giovani e i sommelier stanno ora esplorando i vitigni autoctoni d'Italia e questa è sicuramente la nuova tendenza del mercato, c'è molto spazio qui per migliorare ed educare il consumatore soprattutto promuovendo l'abbinamento

enogastronomico con la cucina locale.

Hai qualche consiglio da dare ai produttori italiani per l'esportazione dei loro vini a Hong Kong?

Il mio suggerimento è quello di **cercare un distributore professionale in grado di comunicare i propri vini**. È importante spiegare e far degustare i vini ai clienti con cene ed eventi dedicati.

Questo è un mercato dove non ci sono grandi volumi di vino da vendere ma dove è importante essere presenti, essendo uno dei mercati del vino più sviluppati e prestigiosi del mondo. HK può offrire l'opportunità di aprire nuove porte anche per il mercato della Cina continentale, ma questa è un'altra storia...