Quale sarà il futuro delle degustazioni in presenza?

scritto da Agnese Ceschi | 18 Agosto 2021

Sputacchiere personali e sommelier personali? Queste sono solo alcune delle novità che potrebbero riservarci le degustazioni fisiche che, pandemia permettendo, riprenderanno da Settembre per tutta la stagione autunnale.

Quindici mesi dopo il blocco di ogni evento in presenza, il **noto giornalista ed enologo Chris Wilson** (tra le collaborazioni più note Decanter, Harpers, Drinks International) si è diretto a Londra per partecipare a due degustazioni di vini internazionali in presenza ed ha espresso la sua opinione sul futuro degli eventi di degustazione fisici in un interessante articolo su **The Buyer**, che prendiamo come spunto di riflessione.

Dalle parole di Wilson si evince che i due eventi – "**Georgian Wine Trade Tasting**" al Trivet Restaurant e "**Wines From Spain**" al ristorante One Great George Street – sono stati impostati con due format completamente diversi: il primo in modalità walkaround, molto "vecchia scuola" nello stile, il secondo in modalità seduta con sommelier personali.

“È stato fantastico uscire di nuovo e partecipare a dei tasting fisici. Una gioia essere di nuovo a contatto con i membri del trade e con nuovi vini da degustare. Entrambi gli eventi hanno offerto modi fattibili per ospitare degustazioni sicure e piacevoli allo stesso tempo” ha scritto Wilson.

Vediamo assieme i due modelli che vantaggi e svantaggi offrono:

1 TASTING WALKAROUND CON SUSSIDI ALLA DEGUSTAZIONE PERSONALI

Nel primo caso gli organizzatori avevano diviso la giornata in due sessioni di degustazione: mattina e pomeriggio – e all’arrivo ogni partecipante è stato indirizzato verso un tavolo dove trovare sputacchiere, materiale informativo e bicchieri personali.

“Le regole erano semplici: gettare le sputacchiere piene nei contenitori più grandi, tenere in mano il proprio bicchiere ed essere consapevoli dello spazio personale degli altri” spiega Wilson. Le due sale degustazione erano divise tra quella con banchi con importatori che versavano i vini e quella con tavoli d’assaggio “free pour”, dove ogni partecipante poteva versarsi autonomamente il vino.

“La cosa più difficile è stata trovare il modo di muoversi nelle stanze, che non erano sovraffollate ma occupate da un numero corretto di partecipanti, con in mano bicchiere, sputacchiera e quaderno per gli appunti, cercando di non rovesciare tutto per terra” continua il giornalista. A parte quest’ultimo dettaglio, il giornalista approva a pieni voti questa formula di degustazione che definisce “ben organizzata e molto spaziosa”.

2 TASTING “SEDUTO” CON SOMMELIER PERSONALIZZATI

Formato completamente diverso dal precedente: sessioni di degustazione prenotabili nel grande sala al piano superiore dove i partecipanti avevano i propri tavoli completi di

materiale informativo, sputacchiera, acqua e codici QR. Tramite un’app e utilizzando codici QR e/o nomi di produttori/vini ricercabili dal catalogo i partecipanti potevano “ordinare” quattro vini alla volta che venivano consegnati al tavolo e versati da sommelier personali.

“Nel complesso il formato ha funzionato bene ed è stato possibile degustare i vini rapidamente e senza il fastidio di aspettare che qualcun altro terminasse prima di me. È mancata l’energia e la vitalità dell’evento precedente, tuttavia, la stanza era abbastanza silenziosa e tutto un po’ più sterile” scrive Wilson.

Settembre è alle porte e tutto il mondo del vino si aspetta, pandemia permettendo, un mese pieno di appuntamenti ed eventi che sicuramente useranno questi due format o altri ibridi.

“Il format che ha colpito di più la mia attenzione è stato quello dei vini georgiani, perché più simile ai tasting passati rispetto a quello spagnolo. Entrambi i format comunque valgono la pena di essere usati e mi aspetto che il mondo del vino si adatti in fretta e facilmente alle future sfide che coinvolgeranno gli eventi nella prossima stagione autunnale conclude Wilson.