

A Seattle dove il consumo di vino è sempre più curioso

scritto da Fabio Piccoli | 20 Ottobre 2017



Ottima la prima. Così ci verrebbe da sintetizzare la prima volta che il nostro Wine Meridian Tour tocca anche Seattle, la capitale dello Stato di Washington. A poco più di due ore di autobus da Vancouver ma anche profondamente diversa dalla bella città della British Columbia.

Canada e Usa, due grandi Paesi vicini ma decisamente diversi tra di loro, anche nell'approccio al consumo di vino.

E gli Usa, in aggiunta, rappresentano un mercato sicuramente molto diversificato al suo interno, con differenze sostanziali tra Stato e Stato.

In questo senso avevamo raccolto in questi ultimi anni interessanti indicazioni dalle evoluzioni del mercato del vino nello Stato di Washington. Informazioni che ci hanno convinto quest'anno ad organizzare questa tappa nella dinamica città di Seattle. E a bilancio consuntivo di questa prima edizione dobbiamo ammettere che non ci siamo sbagliati.

Ottima affluenza di pubblico, sia di importatori che di trade (sommelier, ristoratori, beverage manager, ecc.), ma anche di giornalisti e wine blogger.

Ma la sensazione più positiva, che va oltre i numeri e il profilo dei partecipanti, è stata la straordinaria curiosità ed interesse che abbiamo riscontrato.

Come è ormai noto Wine Meridian ha fatto una scelta non facile e cioè quella di supportare in questi nostri Tour internazionali non solo aziende provenienti da territori famosi ma anche realtà di denominazioni molto meno note.

Spesso ci capita, pertanto, nelle nostre masterclass di presentare vini sconosciuti a gran parte dell'audience.

Si tratta, pertanto, di un test decisamente interessante per capire l'indice di disponibilità ad "accettare" nuove tipologie di vino, non solo per quel che concerne il brand ma anche spesso per quanto riguarda le caratteristiche gustative. Molto indicativa, a questo riguardo, l'esperienza vissuta proprio a Seattle dove nel tasting gestito in maniera eccellente da Michaela Morris (non ci stancheremo mai di ringraziare questa nostra straordinaria wine ambassador del vino italiano in Canada) avevamo come "special guest" il Durello, forse lo sparkling italiano più originale e decisamente lontano dalle tipologie conosciute in gran parte del mondo.

Sette Durello, di cui tre charmat e quattro metodo classico. Eccellenti rappresentanti di questa tipologia che in poco più di dieci anni ha conosciuto una crescita straordinaria e che oggi, a nostro parere, rappresenta uno dei migliori sparkling

ottenuti da vitigni autoctoni (la mitica Durella).

Ebbene i trenta presenti alla degustazione sono rimasti letteralmente affascinati da questa tipologia di vino che non conoscevano e la gran parte di loro la ritengono perfettamente in linea con la ricerca attuale a Seattle di "nuove esperienze gustative".

"Siamo una food city " ha spiegato Erin Bradley, una nota sommelier di Seattle " e per noi l'acidità nei vini è un elemento essenziale per garantire l'abbinabilità ai piatti dei vini che proponiamo. E a mio parere il Durello può rappresentare una straordinaria bollicina a tutto pasto".

Ma quello del Durello è solo un esempio che testimonia la crescente curiosità nei confronti di vini fuori dagli schemi più classici.

E questo rappresenta una straordinaria opportunità per le nostre denominazioni meno note, soprattutto per quelle che evidenziano una forte personalità e aziende disponibili a mettersi in gioco anche dal punto di vista comunicativo.

A breve torneremo sugli aspetti di mercato dello Stato di Washington che sta crescendo notevolmente sia per quanto riguarda i volumi e soprattutto i valori.