

La centralità dell'abbinamento cibo-vino

scritto da Veronica Zin | 16 Febbraio 2022



In occasione dell'ultimo evento **B2B digital Speedtasting** tenuto in collaborazione con **Michèle Shah** e focalizzato sul **mercato statunitense**, abbiamo potuto conoscere alcuni dei partecipanti, tra cui **Lisa Denning**, **commerciante di vino ma anche esperta di cucina e abbinamento cibo-vino**, di cui parla approfonditamente nel suo blog.

Non ci siamo fatti sfuggire l'occasione per chiedere a Lisa qualche **informazione in più sul suo lavoro e sul mercato del**

vino americano.

Leggendo il tuo portale online Grape Collective abbiamo scoperto che hai iniziato dal food styling per poi, successivamente, appassionarti di vino. Parlaci di più del percorso che ti ha portato ad innamorarti del vino.

Già dall'infanzia il cibo è sempre stato uno dei miei più grandi piaceri. Quando avevo vent'anni ho deciso di lasciare il mio lavoro come promoter per frequentare una scuola di cucina che mi ha portata a lavorare come chef. L'amore per il vino è nato come una naturale estensione dell'intera esperienza di cucina, anche perché credo che il vino sia una bevanda che dovrebbe essere gustata insieme al cibo e non semplicemente da sola.

Visto che sei partita dal mondo della cucina, ti appassiona combinare i piatti al vino ideale?

Nonostante io creda che la giusta combinazione tra cibo e vino possa elevare al massimo l'esperienza culinaria – che è anche un aspetto su cui ripongo attenzione e di cui mi piace occuparmi – sono anche convinta che le persone dovrebbero semplicemente bere quello che più gli aggrada. Se questo significa abbinare ad un piatto di pesce un vino rosso corposo, va bene.

Ti capita mai di abbinare una ricetta con un vino che viene da una nazionalità e da una cultura completamente diversa?

Mi capita spesso. Nonostante io creda nel detto “what grows together, goes together” – ovvero, quello che cresce assieme, va assieme – penso anche che l'intensità di un piatto (dolcezza, acidità, ricchezza o gusto corposo) sia l'elemento che determina la selezione del vino. È di primaria importanza trovare una combinazione che esalti tutte le qualità del cibo e del vino.

Parlando ora di un panorama più ampio, come sta andando il mercato USA? Nello specifico quali trend si stanno sviluppando negli ultimi mesi?

Il mercato del vino negli USA sta avendo difficoltà, soprattutto a causa delle nuove tendenze, diffuse soprattutto tra i Millennials, verso prodotti a bassa gradazione alcolica o analcolici e l'aumento del mercato della cannabis.

Nonostante questo, gli Stati Uniti sono il mercato più grande del vino con una popolazione enorme di consumatori regolari. Così come per qualsiasi altro prodotto, ci può essere un declino della popolarità ma penso che il vino rimarrà sempre un prodotto importante sulle tavole degli statunitensi.

Rispetto ai vini italiani, qual è la risposta degli americani ai nostri vini? Hai qualche suggerimento utile per i produttori italiani di vino che vogliano incrementare le proprie vendite negli States?

Gli Americani consumano molti cibi e vini italiani, molto apprezzati ed amati dal pubblico. Tuttavia, con tutti questi brand, il mercato è veramente competitivo. I produttori dovrebbero cercare di aumentare la loro visibilità il più possibile in modo tale da essere notati. Potrebbe essere d'aiuto anche avere un'etichetta moderna che attragga l'attenzione. Infine, i vini biologici e sostenibili stanno aumentando la loro popolarità nel mercato statunitense, quindi produrre questo tipo di vini darà sicuramente una spinta in più.

Rispetto allo speedtasting di Michèle Shah, che cosa ti è piaciuto di più del format?

Mi è piaciuta la dinamicità, il fatto che i produttori potessero restringere il campo con le loro presentazioni e dare ai buyers le informazioni maggiormente rilevanti. È stata un'ottima idea anche quella di poter organizzare degli incontri successivi per poter ottenere maggiori informazioni dalle aziende vinicole di nostro interesse.