

L'importanza degli educational nel mercato americano

scritto da Michéle Shah | 24 Aprile 2017



Professionista nel mondo del vino dal 1991, prima proprietaria di un grande ristorante wine -oriented, attualmente di due negozi di vendita al dettaglio e wine bar, Debbie Zachareas ha risposto alle domande di Michéle Shah sul mercato americano. Lavora ormai da 25 anni nel mondo del vino e seleziona i migliori vini specialmente dei piccoli produttori. Ferry Plaza Wine Merchant e the The Oxbow Wine and Cheese Merchant, le società di cui è proprietaria, sono retailer indipendenti con lo scopo non solo di vendere ma anche di ispirare e formare i consumatori su quelli che sono ritenuti i migliori vini al mondo. La selezione dei vini è curata da un piccolo team di wine buyer molto conosciuti nel settore. Attenta al biologico e ai dettagli, Debbie è una donna molto ironica, che si divide

tra consulenza per il mondo dell'importazione, i negozi, la docenza e i concorsi enologici in cui è giudice.

Come vedi il potenziale del vino italiano nel mercato degli Stati Uniti?

Il vino italiano rimane il più forte nel nostro Paese grazie all'incredibile diversità di prezzi e stili e per le diverse categorie che sono in continua crescita.

Come pensi che i produttori italiani possano migliorare le loro performance nel mercato americano?

Ciò che rende forte il mio mercato di riferimento è il numero di "top importers" che conoscono i loro vini e sanno come venderli. Se invece ci sono mercati dove non vi è una buona rappresentanza, allora lì si trova la chiave. Le persone hanno bisogno di conoscere, approcciare ed essere educate sulle numerose varietà di vino meno conosciute.

Cosa pensi del rapporto qualità/prezzo dei vini italiani?

Penso che molti vini vengano distribuiti ad un prezzo equo, mentre altri vengano venduti ad un prezzo un po' elevato.

Cosa pensi della presentazione dei vini italiani (etichette ecc.)?

Da quello che posso vedere, nel mercato, i vini italiani hanno una certa attrattiva e sono facili da comprendere.

Quali sono le qualità del vino italiano che apprezzi personalmente?

Abbinamento ottimo con il cibo, diversità di stile, basso livello di tannino e alta acidità sono le caratteristiche che apprezzo di più. Inoltre amo i vini bianchi vibranti, aromatici, con una grande acidità ed un gusto fruttato. Amo nei rossi il fatto che hanno un range di varietà che va dal fruttato all'opulento, dal fresco al strutturato.

Quale varietà o stile di vino italiano ha il potenziale migliore nel tuo mercato?

Tra i bianchi sono apprezzati molto: Fiano, Falangina, Kerner, Verdicchio, Vernaccia, Erbaluce, Arneis e Greco. Per il rosso invece abbiamo: Frappato, Cerasuolo, Cortese, Lagrein, Sagrantino, Sangiovese (perlopiù dal Brunello) Cannanou, Schiava, Nebbiolo, Barbera, Schioppettino, Fumin. Il Franciacorta e gli altri vini spumanti sono in continua crescita.

Quale è il tuo consiglio per i produttori italiani che pensano

di entrare nel mercato?

Il mio consiglio è trovare il giusto importatore che rappresenti al meglio la vostra filosofia.

<https://www.ifonly.com/celebrity/debbie-zachareas>