Tasting rooms USA: i trends destinati a superare la pandemia

scritto da Emanuele Fiorio | 30 Settembre 2020



Come riportato dal sito sonomanews.com, negli ultimi mesi gli operatori delle sale di degustazione e delle cantine hanno puntato sulle degustazioni all'aperto con posti a sedere su prenotazione.
Secondo alcuni produttori e professionisti dell'industria vinicola, alcuni di questi cambiamenti potrebbero durare ben oltre la pandemia.

Degustazioni all'aperto
La degustazione all'aperto è preferibile, per tenere gli ospiti in un ambiente più aperto, sicuro ed offrire panorami emozionanti.
"Penso che le degustazioni all'aperto rimarranno in futuro", ha detto Lisa Mattson, direttore marketing e comunicazione della Jordan Vineyard & Winery di Healdsburg. "Stare all'aperto aiuta a creare un legame con la peculiare diversità di Sonoma. I turisti si sono goduti tutte le degustazioni

seduti all’aperto ed ora penseranno: ‘Perché tornare in una sala di degustazione?’ Personalmente non vado in vacanza per stare in casa e penso che la maggior parte delle persone non lo faccia”.

Gruppi ridotti

Con la pandemia, la crisi economica e le restrizioni sui ristoranti e le sale di degustazione, il turismo ha subito un rallentamento. Ciononostante, ci sono stati benefici nell’avere meno visitatori, permettendo alle cantine di ospitare tasting online e di dare più attenzione al singolo cliente.

“Prevediamo di ricevere meno persone, il che ci permetterà di prendere le cose con più calma”, ha detto Carol Reber, vice presidente di Duckhorn Vineyards. Duckhorn ha una tasting room nello Stato di Washington e cinque in California, tra cui Duckhorn Vineyards e Paraduxx nella Napa Valley e Kosta Browne a Sebastopoli.

“Gli ospiti beneficeranno di più attenzione individuale e di un’esperienza di degustazione più rilassata”, ha detto Reber. “Non vediamo l’ora che arrivi il momento in cui potremo fare tutto questo senza mascherine”.

I tasting online, secondo Reber, hanno offerto una modalità alternativa di successo per soddisfare i piccoli gruppi.

“Abbiamo visto un enorme interesse per le nostre degustazioni online e vogliamo che proseguano in futuro. Permettono a gruppi di amici, famiglie o colleghi di fare una “Wine Country experience” anche se sono sparsi su tutto il territorio nazionale. La tecnologia ci permette di portare i nostri ottimi vini e la nostra ospitalità unica direttamente nelle loro case”.

Esperienze uniche

Gli amanti del vino vogliono vivere esperienze di degustazione in totale sicurezza. All’interno o all’esterno, le degustazioni devono essere interattive e coinvolgenti come quelle di Corner 103 nel centro di Sonoma. Questa sala di

degustazione si è recentemente distinta come la migliore del paese secondo il sito 10Best.com, edito da USA Today.
Il proprietario Lloyd Davis ha le idee chiare: “uno dei fattori chiave del successo di questo settore sarà quello di creare vere e proprie esperienze per gli amanti del vino”.
L’educazione degli appassionati di vino è al centro delle degustazioni partecipative di Davis che offre ai visitatori un tuffo profondo nell’abbinamento tra cibo e vino. Ad esempio, un metodo è quello di offrire ai clienti un assaggio di Chardonnay da solo, poi abbinarlo al salmone e infine mostrare i risultati dell’abbinamento cibo-vino e la differenza che crea un pizzico di mascarpone sul salmone.