

BLUARTE

ITALWINES, effect event and business point

Italwines - Expo Festival, si è posto come un palcoscenico sul quale gli attori del vino incontrano i protagonisti del business. Step by step, perché sono le solide idee a rendere grandi i piccoli produttori.

di Antonella Iozzo



Mogliano Veneto (TV) - Italwines - Expo Festival, il gusto, la cultura, il mercato. Tradizioni solide che dialogano e comunicano rilanciando le prospettive di crescita. Produttori, esperti del settore e semplici appassionati sono stati i protagonisti di un evento che ha animato il parco de L'Aranciera di Villa Zoppolato - Trevisanato a Mogliano Veneto. Attraente location che ha accolto, tra la rigogliosa vegetazione secolare e i verdissimi prati, piccole e medie imprese, voci soliste di una multi sfaccettata realtà, quella enologica e

gastronomica. Un performance di piccoli imprenditori, molto diversi fra loro, tutte validi e predisposti per una crescita internazionale. Italwines - Expo Festival, si è posto come un palcoscenico sul quale gli attori del vino incontrano i protagonisti del business. Una piattaforma di lancio quindi, che però può celare delle pericolose insidie se non si conoscono le regole basilari del mercato globale, in particolare quello americano o asiatico. Ecco perché Italwines - Expo Festival, alla prima edizione, ha proposto un face to face, produttore - operatore dal quale può nascere un percorso produttivo a lungo termine.

Questo il nodo centrale del Festival, organizzato da "Le Strade del Gusto", creare opportunità, interagire con il mondo, innovarsi sul fronte del dinamismo economico. Step by step, perché sono le solide idee a rendere grandi i piccoli produttori. E l'event planner Davide Seidita, ha strutturato un percorso molto stimolante e coinvolgente con un Workshop sull'Export, tenuto da Ivan Salvatore Italiano, export-manager di Wexs per gli USA, focalizzato sulle linee guida dell'esportazione verso gli Stati Uniti. Un miraggio per molte cantine che abbagliati dalla luce accecante del desiderio non riescono a distinguere le figure chiavi e il loro ruolo, come la differenza fra importatore e distributore e, soprattutto, le figure professionali degne di fiducia che possono aprire i canali di vendita statunitensi.

Come ci conferma lo stesso Ivan Salvatore Italiano: << Sì, in effetti, molto confondono la figura dell'export manager con il broker, per esempio. Quest'ultimo è interessato solo al flusso di transazione, mentre l'export manager non vende vino, ma costruisce il marchio aziendale >>. E allora chiediamo, quanto è importante per una piccola/media azienda avere un marchio aziendale? << Tantissimo, considerato che è l'unico modo per poter

entrare e rimane sul mercato statunitense>>. E' più difficile entrare o rimanere nel mercato statunitense? << Rimanere. Per mancanza strategia da parte dell'azienda>>. Ma è poi così importante il mercato USA? << Il mercato statunitense è il mercato dove si consuma più vino procapite. E' vero che l'Europa, quindi, Francia, Spagna e Italia sono i più grossi produttori di vino, ma non sono più grossi consumatori >>. Abbiamo capito quindi l'importanza del mercato statunitense, ma Lei cosa propone? << Ho riunito tante piccole realtà, anche perché bisogna tenere presente che queste cantine non hanno delle risorse infinite, per fare sistema. Parto dal principio che l'unione fa la forza, insieme si può impostare un programma export verso gli USA, difficile dal punto di vista legislativo e di marketing >>.



Non solo prospettive americane, ma anche giapponesi e londinesi con la presenza della Akhenaton Trading London, per incontri B2B nel secondo giorno della manifestazione completamente dedicato agli operatori di settore.

Una gallery di cantine tra effect event e business point duplice ruolo all'ombra di freschi ed invitanti calici. Incredibile la verità che traspariva da ogni sorso, la filosofia aziendale e la voglia di coinvolgere il consumatore in un'esperienza del bere con gusto, la tradizione e la storia delle proprie vigne. Attimi di felicità olfattiva che al palato persistevano di passione, d'impegno, di qualità in rosso. Rosso della Valpolicella, rosso intenso dell'Amarone, rosso corposo del Ripasso. È l'Azienda agricola di Marco Conati, Fumane (VR). Tempo che parla, tempo che respira, tempo che rilascia emozioni, che dire altro, ci vediamo in Valpolicella.

Nuove fragranze e solide certezze animano il parco in stile bollicine, naturalmente, parliamo di Prosecco Asolo DOCG. Meravigliosamente teso verso la morbidezza e la raffinatezza, quello della Tenuta Baron di Fonte (Tv). La vivacità delle bollicine persiste delicatamente nello spumante millesimato extra dry, mentre l'elegante mineralità del bianco fermo, millesimato, si espande in tutta la sua armonia.

Musicalità contemporanee e sapere tramandato da generazioni, deliziano i palati sorprendendoci con le singole interpretazioni, con soluzioni innovative e scelte evolutive come Oro Club, on the stage la professionalità di produttori che intendono promuovere, valorizzare, comunicare la cultura enogastronomica e contemporaneamente un modo d'essere. Non solo proponendo prodotti di assoluta qualità, ma interagendo con i consumatori che a loro volta possono entrare nel parter della produzione, adottando una o più viti in una regione storica per i vini, la Toscana. Il futuro vino sarà personalizzato con il proprio nome o logo, un'esperienza che ci pone a stretto contatto con la natura, con la realtà della vendemmia e dell'intero ciclo produttivo. E se la Toscana è famosa per i rossi, noi ... osiamo e degustiamo un I.G.T. Toscana Bianco, "Donum, dedicato a te che mi hai trovato", un sottotitolo molto eloquente, quasi una loquace dichiarazione di sensualità celata, per un brindisi al suo carattere: sauvignon blanc, trebbiano, malvasia. Freschezza setosa che scivola verso la perlacea evanescenza del gusto. Oro fruttato che invita a un nuovo sorso, ottimo con il pesce, perfetto per abbandonarsi al respiro di un'incantevole serata.



Raffinatezza che inizia con l'etichetta, che riprende il particolare di un'opera artista di Alberto Rana uno degli artefici di OroClub. Astrattismo geometrico dai toni solari per una planimetria emozionale in stretta correlazione con le linee guida della ragione nel calice.

Un Festival che ha saputo affiancare al piacere la consapevolezza del bere con una degustazione AIS (Associazione Italiana Sommelier) sulle tematiche del tasting wine in ottica del "bere responsabilmente", relatore Vladimiro Gobbo e la verve dello spettacolo con Tinto (Nicola Prudente) conduttore di "Decanter" programma cult di Rairadio2 che ha presentato il libro "Sommelier ma non troppo". piacevoli momenti dalle

sfumature più diverse nel fil rouge del vino che celebra la sua beltà a tavola. La gastronomia, infatti, è l'altro focus di Italwines - Expo Festival, con il "Concorso culinario Junior Italwines Talent". Giovani talenti a confronto nella creazione del miglior piatto. Tre ristoranti si sfidano a colpi di gusto "Casa Brusada" di Crocetta del Montello (Tv), " Il Concerto" di Silena (Tv), e "PER" della Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto (TV), quattro giurati: lo Chef Marco Valletta della Federazione Italiana Cuochi, Jenny Tomadon Restaurant Manager del ristorante Dobladino di Valdobbiadene, Vladimiro Gobbo, sommelier che abbinava ad ogni portata un vino, ed un blogger food, più un rappresentate del pubblico ma senza diritto di voto, hanno giudicato la migliore creazione culinaria.

Giovani chef alle prese con la tradizione veneta, la tipicità accumulava le tre differenti proposte. Inventiva e creatività hanno contraddistinto il carattere proprio e la filosofia del ristorante rappresentato. Osare in cucina può essere affascinante, stimolante, vincente ma anche pericoloso, soprattutto, se il cliente non è pronto al respiro di una tradizione riletta in chiave moderna, ma Alessandro Sanfilippo del "Ristorante Il Concerto" con il "Raviolo con anguilla e schiuma di latte" ha saputo creare abbinamenti originali dove la ricchezza dell'anguilla era addolcita dalla schiuma di latte, unica nota dolente la pasta, un tantino troppo spessa. Nel secondo piatto la freschezza delle creme di verdure stempera la compattezza baccalà mantecato. Piatti da riproporre ed esaltare per un pubblico che ama le variazioni su tema.

Linearità, espressività ben definita ottimo equilibrio per lo chef Stefano Bariviera del "Ristorante PER" della Latteria Perenzin, di San Pietro di Feletto (TV), vincitore del concorso. Scenografica presentazione per il primo piatto "Emozioni d'estate", raviolo, formaggio montato, salsa con peperone e limone, acciughe e pane grattugiato. Ogni aroma esaltava l'altro senza coprirlo, mentre il raviolo scioglieva il suo cuore morbido. La materia prima eccellente della Latteria Perenzin è l'anima, della seconda degustazione, Robiola di capra, con carpaccio e salsa di peperoni, la consistenza del formaggio si espande e regala a "PER" e al suo giovane chef, la vittoria.

Italwines - Expo Festival, una prima edizione che ha posto l'attenzione sulla qualità delle piccole cantine, sui giovani talenti, sulle concrete forme del presente. Un progetto da sviluppare e migliorare coniugando esperienza, organizzazione, professionalità. Il domani parla di affidabilità e dinamismo economico.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(06/07/2014)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it