

FORUM**CHE COSA NE FACCIAMO DEL VINO SICILIANO?**

Ultimo forum di Taormina Gourmet 2021 “Che ne cosa facciamo del vino siciliano?”, moderato da Fabrizio Carrera, ideatore di Taormina Gourmet e direttore di Cronache di Gusto, ha chiuso il confronto e il dibattito fra operatori del settore, aprendo la prospettiva ad un futuro del vino prodotto nell’Isola che punti ad una sempre maggiore preparazione professionale, alla creazione di ambasciatori del vino siciliano, ad un potenziamento dell’identità del prodotto attraverso la qualità, alla fidelizzazione dei sommelier, ad una migliore capacità d’accoglienza. Nando Papa, head sommelier del Verdura Resort di Sciacca, ha spiegato quanto è importante innalzare ulteriormente il livello di preparazione dei sommelier. “L’influenza sul cliente di professionisti preparati – ha detto- è enorme. Almeno 8 clienti su dieci si affidano ai consigli dei sommelier e l’80 per cento sceglie vini siciliani. Al Verdura abbiamo 800 etichette in carta accuratamente selezionate e ho stretto la mano alla maggior parte dei produttori”. Si è parlato anche di prezzi, spesso ritenuti troppo bassi, ma innalzarli non corrisponde ad innalzare la qualità del prodotto. Renato De Bartoli, dell’omonima cantina marsalese, ha spiegato che è facile che una bottiglia venduta in Italia a 5 euro decolli a 40 all’estero. “I turisti – ha detto- sono stupiti dei prezzi bassi italiani, ma del resto per noi un euro in più per bottiglia farebbe margine, per un ristoratore molto meno”. Franco Rodriguez, sommelier di Marsala, ha sottolineato che non bisogna abusare della leva del prezzo dei vini siciliani, ma nemmeno creare problemi di credibilità nel posizionamento degli stessi. “Occorre puntare alla promozione di vini fortemente identitari- ha detto- come il catarratto ad esempio, che sa di agrumi e parla di Sicilia”. Alfio Riotta, manager del food & beverage di Villa Sant’Andrea di Taormina, del gruppo Belmond Hotel, ha ribadito quanto sia necessario preparare maggiormente i sommelier. “Posso comunque testimoniare il fatto – ha detto- che i clienti arrivano con il desiderio di vivere la Sicilia in tutti i suoi aspetti e quindi anche cibo e vino, in particolare vedo sempre un maggiore interesse per i vini nati e prodotti sull’Etna”. Il forum ha ospitato anche Laura Piscopo, miglior sommelier siciliano 2021, di Sciacca. “Subito dopo l’arrivo del Verdura Resort – ha detto – i clienti ci chiedevano sommelier specializzati di cui non disponevamo. Oggi gli ospiti ci chiedono la storia del territorio e la provenienza dei vini. Se dovessi individuare una fascia d’età del consumatore tipo, certamente è over 40, posso assicurare che la fascia dei più giovani non apprezza i vini fino in fondo, spesso non li conosce, non ha consapevolezza del prodotto”. Sebastiano De Bella, presidente dell’Istituto regionale vini e oli di Sicilia, ha concluso l’incontro spiegando che la fidelizzazione dei sommelier e la creazione di ambasciatori del vino siciliano, sono strade percorribili all’interno del ruolo di promozione dell’Irvos. “Operando come sistema e con sinergia di intenti - ha detto- questi obiettivi sono realizzabili”.

cronachedigusto.it**BICA****FIZZ**
• COMUNICAZIONE •

UFFICIO STAMPA TAORMINA GOURMET

Silvana Polizzi Sabino

Tel. 328.9455278; E.mail: ufficiostampa@cronachedigusto.it