

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2710 del 22/09/2023

Generazione Z e Millennials: i nuovi percorsi del vino

I nativi digitali sono consumatori consapevoli, alla ricerca di informazioni e strumenti che guidino le loro scelte di acquisto, anche e soprattutto nel mondo del vino. Solo considerando questi fattori, e solo rinnovando il linguaggio e lo stile con cui promuovono i loro prodotti, le cantine potranno instaurare un rapporto proficuo con le nuove generazioni. Queste le premesse del wine talk tenutosi stasera a Palazzo Rocabruna "Generazione Z e Millennials: i nuovi percorsi del vino". Ospiti Andrea Lonardi, COO Angelini Wines & Estates, divenuto recentemente Master of Wine, Federico Veronesi, Brand Leader della catena Signorvino, Alessandro Nigro Imperiale, Miglior Sommelier d'Italia 2022 e Head Sommelier al Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, e poi due produttori di Trentodoc, Luca Salizzoni, enologo e responsabile di produzione di Cantina Salizzoni, e Massimo Tarter, direttore di Cantina d'Isera. A dialogare con loro Luciano Ferraro, direttore scientifico del Festival e vicedirettore del Corriere della Sera.

Quarto wine talk alla seconda edizione del Trentodoc Festival, che ha visto un'ottima affluenza di pubblico nonostante la pioggia. Sotto i riflettori un tema di grande attualità: cosa bevono oggi i ragazzi, in un momento di generale diminuzione del consumo di vino?

Ad aprire la serata Signorvino, nata 11 anni fa e molto in voga tra il pubblico giovane, che attualmente comprende 31 punti vendita a cui si aggiungeranno fra poco altre due realtà a Parigi e Praga. "L'idea alla base – ha detto il manager Federico Veronesi – era di creare un canale diretto con i consumatori, in maniera originale, semplice, nuova e attraverso un team di ragazzi giovani, formati per questo mestiere, in grado di trasmettere valori e competenze a loro coetanei, informandoli in maniera puntuale ma anche semplice e veloce. L'elemento fondamentale per noi è affidare la vendita a persone realmente appassionate, che portiamo anche nelle cantine per trasmettere al consumatore giovane la passione delle persone che producono vino." Cosa va di più nei ventenni dall'osservatorio di Signorvino? Vino rosso, e subito dopo le bollicine.

Andrea Lonardi, classe 1974, è stato recentemente proclamato Master of Wine dall'institute Masters of Wine di Londra, e ha raccontato al pubblico di Trento il suo percorso. "Negli anni 90 sono andato prima in Francia e poi negli Stati Uniti. Poi sono tornato in Italia e ho accettato una nuova sfida intraprendendo un percorso di studi durato 8 anni che mi ha portato a diventare Master of wine". Cosa può dire un Master of Wine, il secondo in Italia a concludere questo difficilissimo percorso, ad un ventenne di oggi riguardo il vino italiano? "Bisogna cambiare molto, anche abbigliamento, modalità di approccio. Innanzitutto, comunque, lo stile: in 30 secondi dobbiamo dire alla persona che abbiamo di fronte di cosa stiamo parlando. La seconda cosa da curare è la parte commerciale, rivolta al consumo: come e dove si può consumare questo vino? A chi è diretto?".

Alessandro Nigro, miglior sommelier italiano 2022, che oggi lavora in Francia, ed è anche un formatore, si è detto d'accordo sulla necessità di un cambio di passo per rivolgersi ai giovani. "La vecchia figura dell'esperto, che metteva soggezione ai consumatori, deve lasciare il posto ad un approccio nuovo, più diretto e meno barocco. Il cliente dal canto suo è sempre più curioso, vuole saperne di più". Anche

Instagram e TikTok fanno parte del cambiamento. “Per noi ben vengano, a patto che dietro al video ci siano informazioni, che qualcosa venga trasmesso al cliente oltre all’immagine, che alla fine rimanga la voglia di approfondire”. Ma come va il vino italiano all’estero? “Bene, perché si sa che è buono e perché è meno caro di quello - ad esempio - francese. Il cliente è incuriosito da questo rapporto qualità-prezzo. Bisogna saperlo comunicare bene”.

Luca Salizzoni ha raccontato la sua azienda in Vallagarina, a conduzione familiare, concentrata sulla qualità. “La nostra valle è l’ideale sia per produzione a bacca bianca che a bacca rossa. Abbiamo 8 ettari, per circa 60.000 bottiglie. Per ora abbiamo una sola etichetta, ma stiamo per lanciare una seconda Blanc de Blancs 100% Chardonnay”. Come si rivolge l’azienda ai giovani? “Negli ultimi 10 anni è cambiato il modo di porsi di fronte al vino, l’interesse dei Millennials va soprattutto alle bollicine, e questo per noi è molto importante. Un po’ di tempo fa, si stava imponendo l’idea che il vino fosse un prodotto per persone più anziane, mentre adesso il vento è cambiato. Arrivano anche giovani a visitare le cantine, e la nuova regolamentazione, anche in Trentino, ci sprona a realizzare dei pacchetti ad hoc”.

Massimo Tarter, anche lui enologo e figlio di un viticoltore, rappresenta la cantina d'Isera, una cantina cooperativa con 150 soci. “Abbiamo un territorio bellissimo, lo capiamo soprattutto quando vengono in visita degli stranieri, ad esempio degli americani. Abbiamo capito che per comunicare bisogna coinvolgere il produttore e portare il cliente anche in vigna, non solo in cantina. Conoscere la produzione nei suoi vari aspetti fa capire che il vino è una bevanda complessa, che in una bottiglia di vino è racchiuso un valore importante, che degustando il palato si affina, si educa. In futuro, probabilmente, per rivolgersi ai giovani, si dovrà tenere di due aspetti, che non sono antitetici: il web da un lato, la visita in cantina e il contatto diretto con il produttore dall'altro.”

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

(mp)