CORRIERE DEL VENETO

25-05-2020
1+8/9
1 / 3

I numeri in tavola

53 **Varietà**
Sono 53 i tipi di vino prodotti in Veneto, 78.200 gli ettari con viti dei quali il 20% in montagna, 15% in collina: e il 56% in pianura: 56% . La produzione totale di vino è di 8.989.000 ettolitri di cui il 52.7 % di vini Dop e 40,7% Igp. Il 30% sono vini rossi e rosati, il 70% vini bianchi. (Dati Assovini)

Cantine
Anche nel lockdown talk, consigli e assaggi
Il vino si fa social

di **Antonino Padovese**

Senza Vinitaly, con le cantine chiuse agli appassionati, le degustazioni sospese. I vignaioli non si sono persi d'animo e hanno organizzato sulla Rete incontri, assaggi e talk. Anche con 1300 invitati.

alle pagine **8** e **9**

Senza Vinitaly, aziende chiuse , stop degustazioni il **mondo del vino** ha occupato il web con creatività
E ora è pronto alla Fase Due, senza rimpianti

Le cantine fanno Zoom Anche nel lockdown talk, consigli e assaggi

Online Piergiorgio Tommasi, direttore commerciale Italia della cantina veronese Tommasi. Fa parte dell'Associazione delle Famiglie storiche

Le cantine in primavera presentano le anteprime alle fiere e aprono i cancelli al pubblico per visite guidate e degustazioni. Nel periodo di quarantena, Zoom, Skype, Whatsapp sono state le piattaforme più utilizzate per continuare a tenere vivo il legame con il pubblico rappresentato dai *wine lover*. Senza trascurare i clienti che non potevano più muoversi di casa. Mentre l'Italia cerca di tornare a una vita che possa assomigliare a quella di prima, l'esperimento sarà utilizzato anche nella cosiddetta «fase 2».

Spiega Piergiorgio **Tommasi**, direttore commerciale Italia dell'omonima cantina veronese: «Un appuntamento davanti allo schermo non potrà mai sostituire una stretta di mano ma ci darà la sensazione di essere vicini anche se lontani. E questo non solo con i nostri agenti all'estero ma anche con chi ci conosce in Italia». Il cugino Pier Angelo ha appena finito un *webinar* con i *buyer* e 40 clienti in Polonia. Molti li avrebbe visti al Vinitaly in aprile ma la manifestazione è stata annullata. «Quando sono arrivati i primi Dpcm — aggiunge Piergiorgio Tommasi — ci siamo organizzati subito con le piattaforme web per dare vita ai *Tommasi talk*, discussioni sul vino con la presentazione delle nostre etichette, che hanno avuto un ottimo riscontro anche tra gli appassionati. Così, nei giorni in cui era in programma il Vinitaly, abbiamo trasferito online alcuni appuntamenti che avremmo organizzato in fiera». A Verona tante sono le cantine che hanno potenziato il digitale, da **Masi** che ha utilizzato il profilo Instagram per consigli di abbinamento e degustazioni guidate, a **Tedeschi**, che ha mantenuto il rapporto con i propri interlocutori all'estero, anch'essi bloccati dalla pandemia. Camilla Rossi Chauvenet (**Massimago**) ha registrato videodegustazioni grazie alla startup Divinea e lanciato talk online con multinazionali che hanno sede in Veneto. **Zenato** continua a proporre ogni giovedì su Instagram in lingua inglese un vino della propria cantina, il prossimo sarà il Valpolicella.

> **Piergiorgio Tommasi**
> **Ci siamo organizzati subito con le piattaforme web per dare vita a discussioni sul vino con la presentazione delle nostre etichette**

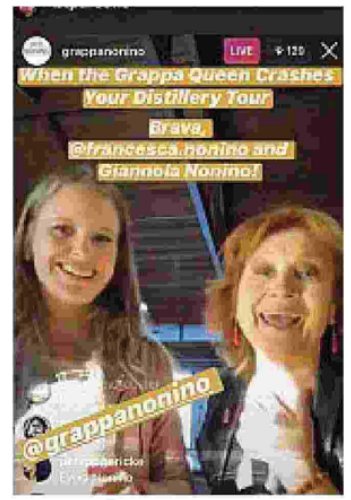
A Padova, sui Colli Euganei, è **Maeli** di Elisa Dilavanzo ad aver lanciato, già a marzo il fenomeno con tre percorsi di videodegustazione, il più lungo durata due ore. A Treviso ci sono le pillole in lingua inglese di **Villa Sandi**, mentre **Ca' Del Poggio**, prima di chiudere al pubblico, tenuto vivo il legame con gli appassionati con gli «aperisocial» sulla pagina Facebook.

La Regione **Friuli Venezia Giulia** attraverso Promoturismo ha organizzato un appuntamento su Zoom che ha coinvolto ben 1.331 persone, collegati da 30 Paesi, in un evento tutto online condotto da Fede&Tinto («Decanter», Rai Radio2), che ha ospitato politici, sportivi, artisti, giornalisti, chef e produttori. Dress code: una bottiglia di un vino bianco friulano e un calice sempre pieno per un brindisi online. L'evento si chiamava «BrindiAMO» e il prossimo anno potrebbe lasciare il mondo digitale per approdare a quello reale. Di notevole interesse, in Friuli, le dirette Instagram della distilleria **Nonino** di Percoto e curate da Francesca Nonino, responsabile della comunicazione web. Sesta generazione della famiglia friulana, ha raccontato il lavoro in distilleria. «Se non vieni a Percoto e se non stai un po' con noi non capisci l'autentico spirito Nonino. Così ho lasciato perdere l'idea dei soliti filmati un po' patinati, volevo mostrare il nostro lavoro e i volti dell'azienda». La diretta che ha avuto più successo è stata l'intervista con Giannola Nonino: «Mia nonna ha un'energia travolgente, è diventata subito un'eroina su Instagram». Anche nel caso di Nonino, l'esperienza sarà ripetuta: «Ci collegheremo ogni volta che ci sarà qualcosa di bello da comunicare».

Interessante è stata l'esperienza di **Fabrizio Nonis**, il giornalista «Bekèr» (macellaio) della «Prova del cuoco» e di «Linea Verde», che dalla sua casa di Cinto Caomaggiore (Venezia), ai confini con il Friuli, si collega con i protagonisti della cucina. I tristellati Norbert Niederkofler ed Enrico Bartolini, Paolo Casagrande, Raffaele Alajmo, Giancarlo Perbellini e molti altri. «Nella prima settimana a casa mi sentivo via whatsapp con molte persone che ho intervistato durante i miei programmi, mi trasmettevano una grande serenità. Mi sono detto: e se questa serenità la trasmettessimo anche al pubblico? Non volevo show cooking, il pubblico in crescita costante ha apprezzato le nostre conversazioni». La «fase 2» del *Bekèr* è già iniziata e si chiama «Grillers». «Questa volta faccio cucinare, sempre su Instagram, alcuni professionisti della griglia, che riescono in modo semplice a regalare sempre consigli utili a chi ci segue sui social».

Antonino Padovese

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In diretta Francesca e Giannola Nonino sui social e a destra la videochat di Fabrizio Nonis con Norbert Niederkofler, chef tre stelle al St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina