Vinitaly 2016, alla ricerca di un nuovo appeal

img6976-242fbed7

Se solo alcuni anni fa spegnere 50 candeline significava aver raggiunto la mezza età, oggi chi fosse ‘nel mezzo del cammin della sua vita’ pare invece essere soltanto a metà dell’opera. Un brindisi a chi raggiunge un traguardo del genere va sempre fatto, in particolar modo se a essere festeggiata è la manifestazione sul vino più importante che il nostro paese possa vantare. Nei giorni che vanno dal 10 al 13 aprile 2016 si inaugurerà la cinquantesima edizione del Vinitaly. La fiera veronese verrà come ogni anno presa d’assalto da operatori, ma anche da semplici appassionati, che si accalcheranno per parcheggiare prima, per entrare poi e infine anche per incontrare i produttori e assaggiare le ultime annate. Proprio la gestione degli accessi speriamo venga velocizzata, anche se, rimanendo nella location fieristica che fino ad oggi ha ospitato la manifestazione, l’obiettivo più plausibile pare essere soltanto quello di un parziale miglioramento della situazione. Con questo non voglio dire che sarebbe utile cambiare location oppure limitare drasticamente gli accessi. In fondo il Vinitaly ha raggiunto le cinquanta edizioni, anche perché ha sempre mantenuto vivo il cordone ombelicale che lo lega al pubblico; il vero cliente finale, che compra e beve, con buona pace dei degustatori in punta di bicchiere.

MAGGIORE IMMEDIATEZZA

Se tuttavia si dice che la vita cominci a cinquant’anni, credo che il Vinitaly debba rendersi più immediato fuori, parlo nuovamente dell’accessibilità, ma anche dentro. Non mi riferisco a una redistribuzione dei produttori all’interno dei vari padiglioni. Una collocazione semplice, realizzata - magari - in base alla territorialità. Questo cambiamento sarebbe utile in primo luogo ai buyer stranieri (ad essi sarà comunque dedicata una lounge ad hoc nell’edizione 2016), che sarebbero resi più consapevoli, non solo rispetto all’ubicazione di un’azienda, ma soprattutto rispetto alla suo contesto produttivo sia esso territoriale e persino, se così possiamo dire, varietale.

DEDICATI AI WINELOVERS

Proprio questo aspetto - l’utilizzo sempre maggiore del vitigno autoctono - dovrebbe essere un punto focale di promozione di ogni edizione del Vinitaly. Non solo perché il vitigno ‘nostrano’ ha un numero di esemplari praticamente infinito, ma anche perché in grado, aspetto assolutamente non marginale, di uscire sul mercato a prezzi competitivi, senza per questo far venir meno la qualità. In occasione di questa cinquantesima edizione del Vinitaly saranno rappresentate, anche se a mio modo di vedere in maniera piuttosto nebulosa per non dire confusa, quelle categorie che oggi risultano molto in voga presso il pubblico dei winelovers. Parlo del biologico e di quella dimensione produttiva che ha a che vedere con l’artigianalità. A questi due aspetti saranno dedicati gli spazi di un unico padiglione. L’elemento di confusione -secondo alcuni immagino che questo aspetto invece risulterà di coesione- è quello di voler assegnare differenti categorie a realtà che invece molto spesso coincidono. Se il Vivit infatti sarà lo spazio in cui si potranno incontrare vigneron dallo spiccato taglio artigianale, in quello del Vinitaly Bio, area gestita in collaborazione con Feder Bio, verranno ospitati quei produttori che sono stati certificati biologici.

[caption id="attachment_94945" align="alignright" width="131"]Luca Gardini Luca Gardini[/caption]

Tuttavia artigianale spesso sta a indicare non tanto una produzione limitata, ma piuttosto una che, proprio perché piccola, rispetta in primo luogo l’ambiente in cui viene realizzata. Al di là di queste piccole questioni di gestione degli spazi, la 50esima edizione del Vinitaly mi auguro possa essere un successo di pubblico non tanto da attribuire ad una prassi consolidata, ma soprattutto ad un costante rinnovamento che possa far sì che la manifestazione italiana del vino si possa adattare ai tempi che cambiano, senza per questo trasfigurare sé stessa.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e - nel 2010 - Miglior Sommelier del mondo.