



## Il punto

del presidente FIPE

Lino Enrico Stoppani

# In Vino Veritas

**I**l mondo del vino ha celebrato i 50 anni del Vinitaly, con gli apprezzamenti e i complimenti, anche nostri, dovuti ad una manifestazione che ha consolidato un movimento importante, per i numeri che esprime, per l'immagine positiva che trasferisce sul Paese, per i valori storici, culturali, turistici, ambientali ed edonistici che sviluppa. Se pensiamo allo scandalo del Metanolo, che nel 1986 ha rischiato di distruggere il comparto, dobbiamo riconoscere che tutta la filiera si è impegnata per riparare i danni e recuperare buona immagine, investendo ingenti risorse su cantine, vigneti, tecnologia, competenze, promozione e formazione. **Il consumatore ha fatto la sua parte**, avvicinandosi al vino con un approccio sempre più informato, rifiutando prodotti qualitativamente improponibili, anche per il prezzo, che deve coprire almeno i costi di contorno (bottiglia, capsula, etichetta ed imballo), selezionando le occasioni di consumo, privilegiando qualità rispetto alla quantità, e in generale riservando curiosità ed attenzione, cercando anche di andare oltre le recensioni e l'etichetta.

**Grande ruolo nella valorizzazione enologica del consumatore l'ha avuta anche la Ristorazione**, che ha saputo cogliere anche il giusto aspetto di convenienza economica nel business.

Superata la tradizione del vino sfuso della casa, dove l'unica distinzione era tra vino bianco e rosso, la Ristorazione è stata capace di accompagnare un processo di acculturamento generale sul vino, con investimenti anche di natura finanziaria, perché gli immobilizzi di capitale sono spesso rilevanti.

**La maggior parte dei Ristoranti oggi ha la sua bella cantina, con la relativa Carta dei Vini**, spesso presentata da un Sommelier che ne valorizza le proposte, adattata alla clientela dei locali, che apprezza e premia lo sforzo di miglioramento, anche nella ricerca di bicchieri e decanter che valorizzano

colore, profumi, gusto e retrogusto dei prodotti. **Si può e si deve fare ancora di più, combattendo anche la pigrizia**, che appiattisce l'innovazione o la voglia di cambiamento, ma anche le normali difficoltà finanziarie collegate al rafforzamento o completamento degli assortimenti.

La gestione della cantina, se ben organizzata e soprattutto se oculata, garantisce rendimenti che sistemano i conti economici di attività spesso in sofferenza.

Un buon cantiniere e/o sommelier da solo riesce, in certi locali, a sviluppare corrispettivi spesso pari o superiori a quelli realizzati da tutto il resto della brigata, con una marginalità di grande rilievo, anche con ricarichi giusti.

**Oggi ci confrontiamo con un consumatore sempre esigente, ma altrettanto competente**, che sa giudicare, apprezzare e pagare offerte che meritano.

Una buona Carta dei Vini accresce anche l'immagine degli Esercizi che sanno cogliere le nuove opportunità dell'affascinante mondo del vino.

Importante è non esagerare, nei ricarichi e negli assortimenti, con l'avvertenza che anche il vino, come qualsiasi altro prodotto, va venduto e non tesaurizzato, ricercando, quindi, anche il giusto giro di magazzino, evitando fondi di cantina che con il tempo rischiano di diventare buoni solo per le acetaie.

**L'enologia italiana è oggi un'eccellenza per il Paese**, fondata su competenze, valori e marchi di assoluto rilievo, anche internazionale, che ha bisogno ancora di uno sforzo migliorativo nella Ristorazione, che non ha ancora compiutamente interpretato e raccolto le opportunità, le potenzialità e le convenienze che il vino offre.

Chi l'ha capito, gode di avviamenti che ingrassano e fortificano imprese con rendite che alimentano circoli virtuosi di qualità, che devono essere patrimonio allargato.

Cordialmente o meglio...

*"in vino veritas!"*