

## AGRICOLA FRATELLI TEDESCHI

### Prevedete una ripresa dei mercati entro tempi ragionevoli?

Lo speriamo fortemente; qualche spiraglio di ripresa c'è, sicuramente sarà impossibile recuperare le perdite delle vendite che abbiamo avuto a partire da fine marzo, quando eravamo in forte crescita. Pensiamo sia fondamentale aspettare la riattivazione del turismo.

### Il canale privati vi può interessare più di prima?

Sicuramente è un canale che peraltro abbiamo sempre curato, ampliando l'offerta anche in azienda con le visite. Il privato è poi lo stesso consumatore che andrà al ristorante e consumerà il prodotto o farà gli acquisti in enoteca.

### Servizio del vino al ristorante: cosa cambierà?

Il 2020 si chiuderà in negativo per le grandi perdite nella prima metà dell'anno. Penso che continuerà a rimanere comunque il canale dei vini premium. Anche con la riapertura, sia per il numero ridotto dei clienti sia per la tendenza dei ristoratori a ridurre le scorte di magazzino dei vini, gli ordini saranno comunque parsimoniosi rispetto al passato, per l'incertezza dell'immediato futuro.

### Vino iconico: AMARONE MONTE OLMI

Rispecchia tutto il classicismo dell'Amarone della Valpolicella con eleganza, nel bicchiere ha un colore intenso rosso rubino. Una sinfonia di profumi al naso: lampone, resina, fiori secchi, tabacco, cuoio e pepe. In bocca è ricco, caldo grazie all'alcolicità con un tannino finemente lavorato, chiude con un finale molto lungo.



## MONTEVERRO

### Prevedete una ripresa dei mercati entro tempi ragionevoli?

Non abbiamo vissuto una vera crisi perché gli ordini esteri non si sono mai veramente fermati, sicuramente si è registrato un rallentamento e c'è stata una forte flessione degli ordini Italia a causa lock down. Siamo fiduciosi, però, che con la riapertura delle frontiere anche i flussi turistici europei e d'oltreoceano faranno aumentare i consumi Horeca.

### Il canale privati vi può interessare più di prima ?

Lo è sempre stato e la riapertura delle visite in cantina ha rafforzato questo legame: ci ha sorpreso per la quantità di privati che hanno deciso di venire a degustare i nostri vini direttamente qui da noi. Il lockdown - con la chiusura di tutti gli esercizi di somministrazione - ha favorito il consumo casalingo di vino, favorendo spesso scelte di qualità (bevo meno, ma bevo meglio), i consumatori hanno scoperto così casualmente nuove etichette, finendo per premiare quelle d'eccellenza.

### Servizio del vino al ristorante: cosa cambierà?

Secondo le nuove indicazioni, non avremo più il piacere di sfogliare la carta dei vini, a favore di un più impersonale Qrcode. Questo significa che il ruolo svolto dal sommelier sarà ancora più importante: dovrà farsi interprete puntuale e sensibile delle esigenze del cliente e indirizzarlo verso la scelta più giusta".

### Vino iconico: TERRA DI MONTEVERRO, ANNATA 2015

Questo blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot con un assemblaggio bordolese classico presenta un colore rosso ciliegia intenso con riflessi rosso rubino. Al naso troviamo sentori di lamponi, frutta rossa, pomodorini secchi, eucalipto e sigaro. Al palato l'attacco è vellutato ma fresco, con una trama tanninica strutturata.

