



Mondo - Andrea Biscaro e la creazione della cultura del vino in Thailandia

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 13 mag 2022 (Prima Notizia 24) Seppur giovane, Andrea Biscaro -araldo del brand Italia in Asia- ha coltivato la sua personale passione per i vini ed il loro mondo fino a trasformarlo nel suo lavoro che ha anche le caratteristiche di una missione: creare una vera e proprio “Cultura del Vino” in Thailandia.

Andrea Biscaro, giovane, prestante, luminoso e dal sorriso che accoglie con fare molto friendly il suo interlocutore, è un profondo appassionato del mondo dei vini, specialmente dei vini italiani, per i quali ha profuso la gran parte della sua esperienza professionale e lavorativa. Oggi vive e lavora in Thailandia, Nazione nella quale ha condensato il suo mondo lavorativo in una dimensione che acquisisce particolari caratteristiche, ovvero, diffondere una vera e propria “Cultura del Vino” in quel Paese asiatico. Si tratta di una Nazione fortemente legata alle proprie radici storiche e culturali, la cucina quindi, è uno dei tratti dove la Tradizione nazionale è ampiamente rispettata e riverita; allo stesso tempo, però, è anche un Paese aperto alle conoscenze che provengono dall'estero, dal Mondo Occidentale in particolare e l'Italia, anno dopo anno, attraverso brand famosi in tutto il mondo, attraverso il Calcio, l'ambiente motoristico di assoluto prestigio planetario, la fama che precede la sua cucina ed i suoi vini, ha conquistato uno spazio particolare nel cuore della vita nazionale thailandese, al giorno d'oggi, infatti, diversamente da quanto accaduto nel recente passato, è molto più facile trovare una pizza, pietanze italiane, vini del nostro Paese e persino una buona tazza di caffè “espresso” un po' ovunque, nelle località turistiche come nella cosmopolita Capitale, Bangkok. Ma se tutto questo è accaduto è proprio grazie a figure esistenziali e professionali come Andrea Biscaro, i quali hanno svolto e svolgono un lavoro pionieristico nel diffondere il brand “Italia” in Thailandia. Oggi Andrea Biscaro ha concretizzato tutto questo fondando una società denominata “Primo Wines”, senza tralasciare di menzionare il fatto che precedentemente ha conseguito il 3° Livello di Sommelier. Secondo quali percorsi sei finito col vivere e lavorare a Bangkok? Si tratta di un discorso abbastanza complicato, nel senso che -dopo la Laurea in Architettura conseguita a Udine, ho partecipato ad un concorso e son finito col lavorare negli Stati Uniti, in particolare a Yellowstone. Il primo step lavorativo è stato quello di House Keeper, poi sono stato promosso ad Ispettore, alla fine, son stato promosso a Manager. Durante l'esperienza di Yellowstone, che è durata cinque mesi, ho conosciuto la mia attuale ragazza, che si chiama Naomi, originaria di Taiwan. Durante quel periodo abbiamo cominciato ad ipotizzare una relazione tra di noi più stabile nel tempo. Così, dopo l'esperienza di Yellowstone, ho cominciato a viaggiare in tutta l'Asia, dal Nepal (ho anche fatto il campo-base dell'Everest, in solitaria), ho viaggiato molto in tutto il Sud Est Asiatico, per otto mesi, successivamente son tornato in Italia ed ho cominciato a lavorare per una azienda vinicola, una delle più importanti in Italia, la

Colferai, nella posizione di Manager. Attraverso questo lavoro, ho fatto diverse esperienze in Asia, nel frattempo, con la mia ragazza avevamo avvertito l'esigenza di stabilire una maggiore continuità e stanzialità, così abbiamo deciso di vivere insieme, è stato quello il momento nel quale mi sono trasferito a Bangkok, nel 2019. Ho cominciato così a lavorare con diverse società importando prodotti che qui erano alquanto scomparsi, come i wine in box. Poi, purtroppo, è giunto il colpo del Covid, un problema enorme ed inaspettato. Considerando lo spartiacque "Prima del Covid"/"Dopo il Covid", quale scenario si verifica a Bangkok e in Thailandia a proposito dei vini italiani? Vi sono segnali che spingono ad un cauto ottimismo? Prima del Covid il lavoro di importazione dei vini andava discretamente bene anche se la Thailandia non è mai stata, in precedenza, un grande consumatore di vino, visto il suo clima. Durante il Covid si è verificato un vero e proprio disastro anche per quanto riguarda la gestione dell'alcool. Il mio parere personale è che -nonostante molte restrizioni siano state eliminate- c'è in giro ancora una forma di fobia del Covid e molti thailandesi hanno ancor oggi la paura di uscire di casa, andare nei locali oppure di andare nei locali affollati. Con il fatto che i locali notturni e le location più vicine al mondo giovanile siano ancora chiuse, oppure con limitazioni ancor oggi vigenti, certo non aiuta la vendita di vino o di prodotti tipici, come possono essere i vini frizzanti o i vini spumanti. Quali sono le caratteristiche del mercato thailandese per quel che riguarda le nozioni e gli apprezzamenti nei confronti dei vini italiani? Ad esser sinceri, il mercato thailandese è un mercato appena nato, allo stato attuale non ci sono grandi conoscenze dei vini, non ci sono conoscenze sulla qualità del vino, dell'educazione al vino, della complessità del vino e comunque -in generale- su cosa significhi un vino. Molti acquistano il vino solo perché è un indice di status. Le conoscenze sui vini italiani, quindi, sono abbastanza limitate, in particolar modo per quanto riguarda i vini bianchi, i vini spumanti (si pensi ad un Franciacorta Metodo Classico) tali conoscenze quasi non esistono, il Prosecco sta facendo un po' di breccia ma bisogna ancora diffondere la Cultura relativa a cosa sia realmente un Prosecco, tanta gente qui lo chiama ancora "Champagne". Per quanto riguarda, invece, gli apprezzamenti nei confronti dei vini italiani, qui si intende nell'85-90% dei casi, si hanno in mente i vini rossi e in particolare, i vini più corposi, come il Brunello di Montalcino, l'Amarone, oppure i vini molto alcoolici e fruttati come il Primitivo. Attualmente come si posizionano i vini italiani rispetto a competitors classici in tutto il mondo come i francesi in primis fino a giungere ai vini californiani o australiani? Qui bisogna fare una premessa: le Leggi thailandesi impongono dazi doganali molto elevati sui prodotti europei e americani, quindi, i vari competitors hanno differente valenza qui in Thailandia, nel senso che Australia e Cile non pagando il dazio possono importare e poi distribuire prodotti con un prezzo più accessibile, perché qui si giunge fino a triplicare il costo originario del prodotto rispetto al tempo in cui è sdoganato. Per quanto riguarda più nello specifico i competitors europei, diciamo che la Francia possiamo dire che è lo Stato che qui prevale in assoluto, in particolare i Bordeaux e quindi i rossi con Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Tra i vini italiani spicca la Toscana, con i vari Brunelli, Chianti e i Super Tuscan; bene anche il Veneto, con l'Amarone e il Ripasso, il Piemonte, con Barolo e Barbera. Molto apprezzati anche i rossi dell'Abruzzo, come il Montepulciano e i rossi pugliesi, in particolar modo il Primitivo. Quali compiti svolgi oggi in termini di divulgazione delle conoscenze relative ai vini italiani e quali sono i tuoi

progetti in essere in questo campo? Dopo il Covid, mi sono focalizzato molto di più sull'educazione al vino, piuttosto che alla distribuzione vera e propria. Nel senso che -grazie alla creazione del nostro panel online che è primowine.com e grazie ai novi rapporti con hotel e grandi gruppi, stiamo costruendo una vera e propria Scuola di Educazione in cui si insegna cosa sia il vino, si insegna come il vino è prodotto, quali sono le caratteristiche dei vari vini, dei vari vitigni, in maniera molto semplice. Questo ha fatto sì che la gente davvero si incuriosisse, l'utente indifferenziato -ad esempio- non sa nemmeno come un vino spumante acquisisca le bolle, qui generalmente si pensava in modo ingenuo, che -come nelle bevande gassate- si aggiungesse del gas successivamente. Oppure non si sapeva che alcuni vini bianchi potessero essere fatti con delle uve rosse. Quindi, ho visto che c'è molta curiosità e questo è un bene, nel senso che stiamo parlando di un infante che sta cercando di apprendere. Al momento, il mio obbiettivo è quello di continuare il più possibile a creare dei Corsi in cui si insegna il concetto di vino, la cultura del vino e l'emozione del vino. Si tratta quindi, di Corsi dove si apprendono le nozioni base ma anche come si apre una bottiglia, come un vino viene servito, come va mantenuto. Tutto ciò mi rende fiducioso per il futuro, perché ho visto che -in termini semplici, nel senso della divulgazione- qui la gente è molto interessata. Questo, ovviamente, non riguarda solo i vini italiani ma riguarda tutto il mondo del vino, perché al momento, secondo me, prima di focalizzarmi nel rappresentare i vini italiani, vorrei educare il cliente con le nozioni base. Solo in questo modo è possibile comprendere, passo dopo passo, la complessità e la bellezza che il vino e la cultura italiana realmente hanno.

di Francesco Tortora Venerdì 13 Maggio 2022