



NASCE A L'AQUILA "EWINERY", ENOTECA ONLINE CHE SOSTIENE I PICCOLI PRODUTTORI

27 Marzo 2023 

L'AQUILA – Un luogo fisico dove poter apprezzare periodicamente le diverse anime dei vini italiani, ma soprattutto le numerose eccellenze di un territorio ricco di tipicità attraverso il moderno strumento di internet. È stata inaugurata ieri sera in via Oberdan a Paganica (L'Aquila) EWinery, enoteca online che nasce con l'obiettivo di "aiutare nella scelta dei migliori vini da abbinare ai piatti", oltre che far "conoscere le piccole cantine e la ricchezza che si nasconde dietro alla produzione nazionale e regionale, con l'aiuto di sommelier qualificati ed esperti del settore".

L'iniziativa è dell'aquilano **Davide Diamante** che, dopo aver lavorato per diversi anni nell'ambito dell'informatica, negli ultimi tempi ha deciso di rivoluzionare la sua vita professionale, dedicandosi a una passione, quella legata appunto al mondo dell'enologia, di lunga data e avviando quindi l'esperienza della vendita online per "dare voce al lavoro e alle storie dei produttori attraverso curiosità, racconti e consigli in grado di fare la differenza nella scelta di uno o dell'altro prodotto".

"Il nostro obiettivo è offrire a chi approccia al nostro sito un'esperienza di valore – dice a *Virtù Quotidiane* – ma con i vantaggi e le tempistiche del web, proponendo sempre prodotti autentici, che nascono esclusivamente dal sapere e dalla cultura tradizionali".

La maggior parte del lavoro viene fatto online, con i clienti che possono acquistare le bottiglie selezionate tra quelle messe a disposizione ma, oltre alla vetrina multimediale, EWinery sarà anche un luogo fisico per il ritiro dei prodotti e, periodicamente, un punto di incontro dove poter prenotare la propria degustazione, in occasione di serate organizzate proprio con l'obiettivo di diffondere, accanto alle etichette più conosciute, quelle che sono le eccellenze locali.

"Ogni bottiglia di vino ci racconta una storia di grande attaccamento al territorio e alla cultura dei luoghi da parte dei produttori – dice ancora Diamante – e in Italia, come in Abruzzo, si trova una miriade di vitigni autoctoni che ho personalmente avuto l'occasione di conoscerne, alcuni girovagando per l'Italia. La decisione di vendere vino è derivata proprio dalla curiosità e dalla volontà di avvicinarmi a queste realtà. Essenzialmente ogni vino che sarà venduto sulla piattaforma mi è piaciuto e mi ha dato qualcosa".

Una scelta particolare, in ogni caso, quella di affidarsi quasi esclusivamente al web ma che,



secondo lo stesso gestore dell'enoteca, fa riferimento al fatto che "all'Aquila già esistono realtà che si occupano di vendita al dettaglio, mentre quella dell'enoteca virtuale è una vera e propria novità, che ci permetterà di essere disponibili 24 ore su 24, sette giorni su sette e di differenziarci rispetto a quella che è l'offerta già esistente".

"Molti piccoli produttori hanno difficoltà a far conoscere le proprie eccellenze al pubblico e gli stessi consumatori, spesso, non hanno la possibilità di scoprire prodotti originali e di alta qualità proprio perché difficilmente reperibili al supermercato o nell'enoteca di fiducia - aggiunge -. Ewinery è nata proprio per risolvere questo problema agli amanti del vino e a coloro che, meno esperti o indecisi su cosa acquistare, avranno anche la possibilità di sottoscrivere un abbonamento mensile e, ogni 30 giorni, ricevere tre bottiglie diverse accuratamente selezionate tra i vini italiani da quei sommelier che hanno deciso di collaborare con noi, in modo da stimolare la curiosità del consumatore e promuovere prodotti nuovi e sempre diversi accanto a quelli più conosciuti".

Le stesse degustazioni che saranno organizzate periodicamente in collaborazione con i produttori locali serviranno inoltre a far conoscere le etichette e permetteranno agli esperti di diffondere consigli e curiosità sui vitigni meno popolari o su i vini migliori da abbinare ai principali piatti della cucina italiana.

"Per questo i nostri spazi saranno messi a disposizione per cene aziendali ed eventi privati - conclude Diamante -. Inutile dire che, in tutti i casi, garantiremo la migliore condizione per il mantenimento delle bottiglie attraverso un'attenta gestione del magazzino, climatizzato e a umidità controllata per avere sempre la bottiglia perfetta al momento giusto".