

VareseNews

“I love Nebbiolo”, il portale dedicato al più nobile vitigno italiano

Pubblicato: Giovedì 14 Marzo 2024



Nel panorama della **distribuzione di bevande online** c'è una nuova realtà, nata in **provincia di Varese**, che guarda con competenza e attenzione al **mondo del grande vino** italiano. Il nome dice già molto, si chiama **“I Love Nebbiolo”** e tratta per l'appunto tutti i vini prodotti il più nobile tra i vitigni italiani.

“I Love Nebbiolo” ha la propria **base a Gemonio**, all'imbocco della Valcuvia, e ha alle spalle una solidissima attività nel campo delle bevande. È infatti un marchio nato **all'interno dell'azienda “Beghi”**, fondata nel 1980 e gestita ora da **Emilio Beghi** e dalla moglie **Samanta De Rossi**. Sono loro a raccontare una realtà in crescita, nella quale è possibile trovare **sia le bottiglie più conosciute sia numerose chicche** ricercate tra i produttori più piccoli. Una “nicchia nella nicchia” in grado di regalare grandi sorprese e soddisfazioni.

Come è arrivata la vostra realtà a occuparsi di nebbiolo?

«La nostra azienda ha un'esperienza di oltre 40 anni nel mondo delle bevande, e il vino ha sempre ricoperto una parte preponderante dell'attività. Negli anni Ottanta iniziammo con il vino da tavola ma poi, progressivamente, abbiamo scelto di alzare la qualità anche perché i cambi generazionali hanno cambiato le modalità di acquisto e di consumo. Siamo passati a una clientela che sceglie di bere meno ma che ricerca una qualità sempre maggiore e una informazione puntuale e approfondita sui prodotti che, poi, finiscono nel bicchiere».

Così, accanto al lavoro è sbocciata la passione.

«Esatto: per affiancare i nostri clienti nelle scelte in modo ancora più preciso, ho iniziato (parla Emilio) a frequentare i corsi sino a diventare sommelier AIS. Durante questo percorso ho sviluppato in modo particolare la passione per i vini a base nebbiolo, il più nobile vitigno italiano, e così al momento di creare il nostro e-commerce abbiamo deciso di dedicarci soprattutto a questo prodotto che ci ha affascinato. Girare per le cantine, poi, regala soddisfazione ed emozione anche considerando che molte di esse si trovano davvero vicine al nostro territorio».

Con quali produttori lavorate?

«La scelta di focalizzarci sul nebbiolo ci consente di entrare in una nicchia ma di spaziare tra un numero alto di produttori: andiamo da quello importante e famoso sino alla cantina di dimensioni ridottissime. Una scelta che permette a tanti appassionati di scoprire tutte le sfaccettature di questo genere di vini. Il nostro scopo è anche quello di dare spazio anche a quei produttori che di solito non hanno la forza di esporre alle grandi fiere o di sviluppare una rete di vendita ampia. Noi diamo loro uno sbocco sul mercato e consentiamo agli appassionati di fare nuove scoperte».

Quali vini trattate su “I Love Nebbiolo”?

«Innanzitutto i grandi vini piemontesi a partire dal Barolo, dal Barbaresco e dagli altri a base nebbiolo prodotti nella regione. Pensiamo al Carema del Canavese, al Lessona (Biella), a Ghemme e Gattinara dalla provincia di Novara e al Prunent dell'Ossola. E ancora il Picotendro dalla Valle d'Aosta e quindi i nebbioli lombardi. Mi riferisco alla Valtellina e alle sue sottozone: Inferno, Sassella, Grumello, Valgella e Maroggia. E ci fa piacere avere in carta anche un vino varesino, il “Prime Nebbie” prodotto ad Angera da Cascina Piano».

Avete in programma attività particolari per affiancare il commercio online?

«Il portale è integrato nel resto della realtà distributiva, ma in futuro riprenderemo le attività di degustazione: in questo senso dovremmo lanciare a breve un'iniziativa aperta al pubblico in un agriturismo del Luinese. E poi sul sito sono disponibili una serie di offerte a rotazione: il nostro consiglio è quello di seguire il calendario perché, per esempio, abbiamo proposto iniziative come il “black friday”, il Natale con le sue promozioni, le scelte per la festa del papà. Diamo anche la possibilità di ritirare in sede senza spese di spedizione e siamo disponibili per consigli e spiegazioni».

Chiudiamo con due richieste per gli esperti del settore. La prima: un consiglio per gustare al meglio i vini a base nebbiolo.

«L'abbinamento classico è quello con carni rosse, meglio se brasate nello stesso vino. Oppure con formaggi stagionati e piatti con una struttura importante. Per la mescita, se il vino è invecchiato andrebbe usato il decanter controllando la temperatura (intorno ai 16-18°C) e scegliendo il bicchiere giusto. Più il vino è importante e strutturato, più deve essere ampio il calice con la sua apertura. Ci sono nebbioli anche relativamente giovani che sono di facile beva, anche più abbordabili come spesa: li consigliamo per i meno esperti perché hanno rapporti qualità-prezzo molto buoni che permettono di avvicinarsi, assaggiare, provare e – con il tempo – passare a vini più importanti».

Infine, quali sono secondo voi le nuove tendenze in questo campo?

«La nuova frontiera sono i rosati a base nebbiolo, sia piemontesi, sia valtellinesi, sia valdostani. Accanto a essi gli spumanti a metodo classico (champenoise) o charmat che sono ancora poco conosciuti ma sono più estivi e quindi abbinabili a piatti più freschi verso la bella stagione».

I LOVE NEBBIOLO

Beghi Bevande

Via A. castelli, 44/46; 21036 Gemonio (VA)

Telefono: 0332-602084; 335 7019605

Email: info@i-lovenebbiolo.it

Sito | Facebook | Instagram

di in collaborazione con Beghi Bevande