

Testimonianza Horeca, UK: cosa ricerca nel vino il consumatore britannico?

scritto da Isabella Lanaro | 9 Gennaio 2024



Il Regno Unito è un importantissimo Paese importatore di vino a livello mondiale, un osservatorio particolarmente strategico per la valutazione della reputazione dei vini sia del Vecchio che del Nuovo Mondo.

Per avere una panoramica di questo mercato abbiamo intervistato **Tom Rodwell, sommelier di Sager + Wilde**, rinomato ristorante e wine bar a Londra specializzato in vini provenienti da piccole produzioni locali sostenibili di tutto il mondo.

Qual è la percezione del vino italiano nel Regno Unito? Quanto è conosciuto?

Il vino italiano nel suo complesso è molto conosciuto nel Regno Unito, ma è anche vero che dietro ogni azienda italiana si nasconde una varietà di vino dalla storia secolare di cui nessuno ha ancora sentito parlare, non solo tra i consumatori qualsiasi, ma anche tra i sommelier e gli appassionati di vino stessi. **Il vino italiano è generalmente percepito come più accessibile rispetto al vino francese, con vini giovani più facili da gustare e più convenienti.**

Quali sono i vini italiani più popolari?

Il **Prosecco**, senza dubbio. È risaputo che il Regno Unito importa più Prosecco di qualsiasi altro Paese. È la scelta più comune per le celebrazioni casalinghe o i brunch in città e puoi trovarne una bottiglia in qualsiasi pub del Paese. Anche il **Moscato d'Asti** è molto popolare, oltre ad essere una tradizione natalizia in Newcastle. Al contrario, il **Franciacorta** è un vino piuttosto sconosciuto per la maggior parte delle persone.

Il **Pinot Grigio delle Venezie** è estremamente popolare nei supermercati grazie alla sua accessibilità economica e la sua semplicità. La maggior parte dei vini bianchi rimane comunque relativamente nuova, penso infatti che nel Regno Unito l'Italia sia meglio conosciuta per i vini rossi. Tuttavia, la maggior parte dei ristoranti si impegna ad offrire una selezione delle principali varietà, tra cui Trebbiano, Verdicchio, Vermentino e Fiano.

Nonostante non abbia ancora visto orange wine o rosati nei nostri supermercati, negli ultimi cinque anni sono sicuramente aumentati in popolarità. I vini biologici e sostenibili sono sempre più in voga, una tendenza guidata dai numerosi bar di vini naturali come il nostro.

Ma i protagonisti qui sono i vini rossi, considerati facili da

abbinare ai cibi e quindi ben accolti a tavola. Il clima britannico fresco e la cucina sostanziosa si sposano perfettamente con i rossi più corposi che sono molto popolari. **È il Barolo ad essere considerato il più prestigioso** ed è estremamente popolare nelle liste dei vini, nonché nei supermercati come prodotto premium. Meno conosciuto il Barbaresco ma comunque diffuso. **Ad essere i più popolari in tutte le fasce di prezzo sono però i rossi toscani**, dal Chianti al Brunello di Montalcino. Per i consumatori più attenti ai prezzi, invece, ad essere una scelta in voga sono il Montepulciano d'Abruzzo e il Primitivo.

Qual è invece la percezione dei vini provenienti dalle regioni vitivinicole di tutto il resto del mondo?

Le produzioni europee tendono a godere di maggiore prestigio grazie alla loro storia secolare, in particolare la Francia. **Champagne, Bordeaux e Borgogna sono sinonimi di esclusività** e spesso sono i vini preferiti in eventi e celebrazioni prestigiose. La **Spagna** è vista come il Paese produttore che garantisce il **miglior rapporto qualità-prezzo** ed è famosa per il suo Rioja. In generale, i vini fortificati e dolci hanno una lunga storia di popolarità nel Regno Unito, come dimostra la grande presenza di Sherry, Porto e Madeira.

I vini tedeschi sono sorprendentemente poco conosciuti, fatta eccezione per il Liebfraumilch e il Riesling di Mosella premium. A dire la verità la maggior parte dei vini dell'Europa centrale e persino i nostri vini inglesi sono relativamente sconosciuti.

Le regioni al di fuori dell'Europa, invece, generalmente godono di una buona reputazione nel Regno Unito, sebbene raramente considerate prestigiose come le regioni europee. Questi vini offrono un ottimo rapporto qualità-prezzo grazie alle grandi quantità e la qualità accettabile, e questo è molto importante per i consumatori britannici in un periodo di

crisi economica come quello attuale. Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti e Sudafrica sono spesso accomunati in modo un po' approssimativo, così come l'Argentina e il Cile. Le varietà internazionali come Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Malbec e Shiraz occupano la maggior parte degli scaffali dei supermercati, probabilmente anche perché le etichette di questi vini sono facili da capire e attraggono il consumatore comune.

Cosa cercate nei vini per scegliere il vostro assortimento?

Come bar di vini naturali, cerchiamo piccoli produttori che pratichino la viticoltura biologica o biodinamica, nonché una vinificazione con interventi minimi in cantina. Preferiamo che i nostri vini non siano chiarificati e filtrati. Ci piace conoscere la storia dei nostri vignaioli, il contesto culturale dei loro vini e le nuove generazioni di vignaioli che attingono ai metodi tradizionali.

Cosa ricerca nel vino il consumatore britannico oggi?

Credo che la maggior parte dei consumatori oggi cerchi un buon rapporto qualità-prezzo data la crisi del costo della vita. Vogliono trovare **vini buoni a prezzi accessibili**, ed è il motivo per cui il Prosecco ha superato lo Champagne e il Cava sta diventando il vino frizzante più gettonato nel Regno Unito.

Esistono comunque alcuni tipi di consumatori che ricercano vini prodotti in modo più etico e sostenibile, poiché sono sempre più consapevoli dell'impatto dell'industria sull'ambiente e sulla loro salute.