

Meno vino al ristorante: le nuove norme stradali cambiano il consumo di alcol a tavola

scritto da Alberto Tonello | 11 Febbraio 2025



Le nuove norme stradali inaspriscono le sanzioni per guida in stato di ebbrezza, riducendo il consumo di vino nei ristoranti. I ristoratori reagiscono con nuove strategie: pairing analcolici, cocktail senza alcol e selezione di calici pregiati. Tra alternative creative e sostenibilità, il settore si adatta per mantenere alta la qualità dell'esperienza gastronomica senza rinunciare al piacere del bere.

Le nuove restrizioni del Codice della Strada, che hanno inasprito le sanzioni per la guida con tasso alcolemico superiore ai limiti di legge, stanno avendo un **impatto tangibile sui consumi di vino nei ristoranti**. Se ne sono accorti bene i ristoratori della provincia di Verona, una

delle capitali mondiali del vino, che stanno cercando nuove soluzioni per compensare il calo nelle vendite di vino.

Abbiamo raccolto le testimonianze di tre autorevoli professionisti del settore, che raccontano come la clientela stia modificando le proprie abitudini e come stanno rispondendo a questa nuova sfida.

Giancarlo Perbellini – Casa Perbellini (Verona): meno calici...ma di vini prestigiosi

Per Giancarlo Perbellini, chef di [Casa Perbellini 12 Apostoli](#), l'impatto delle nuove norme è stato evidente soprattutto nei suoi bistrot, mentre il ristorante gourmet ha risentito meno della situazione:

“Nei bistrot il calo di consumo di vino si è sentito di più. Nel nostro ristorante gourmet, invece, già da tempo proponiamo un pairing analcolico, anche se solo il 30% dei clienti lo sceglie, mentre il 70% preferisce semplicemente bere acqua.”

Anche lui è scettico sui vini dealcolati, preferendo alternative più naturali:

“Non mi convince l'idea di togliere l'alcol a un vino. Piuttosto, preferisco offrire una kombucha o un estratto studiato ad hoc.”

Per incentivare il consumo di vino in modo più sostenibile, ha introdotto un'idea innovativa:

“Abbiamo pensato che chi non se la sente più di bere una bottiglia intera potrebbe comunque voler concedersi un calice di vino importante. Così abbiamo lanciato la «*carta dei vini del cuore*», con **etichette di pregio disponibili al calice**. L'esperimento con lo Château Yquem è stato un successo.”

Marco Scandogliero – Le 4 Ciacole (Roverchiara): un nuovo spazio per i cocktail, metà analcolici

Marco Scandogliero, patron del ristorante [Le 4 Ciacole](#), ha percepito l'impatto delle nuove norme fin da subito:

“Già dalla prima settimana di dicembre, con l'annuncio in televisione, abbiamo visto clienti preoccupati chiederci se una birra piccola potesse farli risultare positivi all'alcol test. **Per un ristorante come il nostro, lontano dal centro, è un problema reale**”.

Per far fronte alla situazione, Scandogliero ha deciso di ampliare l'offerta del locale:

“Abbiamo creato un grande bancone bar con una drink list di 40 cocktail, di cui 20 completamente analcolici e studiati su misura dai nostri esperti. **Il mondo dei vini dealcolati**, secondo me, **non è ancora pronto con prodotti di qualità**, quindi abbiamo scelto di investire in alternative più concrete.”

Una strategia che punta a offrire un'esperienza al cliente senza privarlo del piacere di una bevanda studiata e di qualità.

Francesco Sodano – Famiglia Rana (Oppiano): *food pairing* analcolico fatto in casa

Anche Francesco Sodano, *executive chef* della [Famiglia Rana](#), ha visto i consumi di vino **crollare nei primi mesi del 2024**:

“**Non beve più nessuno, e questo è un problema, perché il vino incide molto sullo scontrino finale**. La differenza tra Oppiano e una grande città come Milano o Londra è che qui non ci sono

mezzi pubblici efficienti o Uber. Prendere un taxi dalla città è un lusso.”

Per rispondere a questo trend, il ristorante ha scelto di puntare su una proposta alternativa:

“Abbiamo sviluppato un food pairing analcolico con bevande prodotte interamente da noi: succhi naturali, kombucha, cocktail analcolici e tisane a base di ingredienti freschi del nostro orto e frutteto. Preferiamo creare le nostre bevande piuttosto che puntare sui vini dealcolati, che ancora non ci convincono.”

Una scelta che non solo risponde alla riduzione dei consumi di vino, ma valorizza anche il concetto di sostenibilità e filiera corta.

La ristorazione si reinventa tra pairing analcolici e nuove formule di servizio

In conclusione, le nuove norme sulla guida stanno inevitabilmente modificando il rapporto tra ristorazione e vino. Se da un lato i clienti sono più cauti, dall'altro i ristoratori stanno dimostrando grande capacità di adattamento, sperimentando nuove soluzioni che vanno oltre la semplice riduzione dei consumi.

Dai cocktail *tailor made* alle bevande analcoliche prodotte in casa, fino alla selezione di calici pregiati, la ristorazione sta trovando modi creativi per mantenere alta la qualità dell'esperienza, senza rinunciare al piacere del bere, con o senza alcol.

La sfida è aperta: il futuro del vino a tavola potrebbe passare proprio da qui.

Punti chiave

1. **Meno vino nei ristoranti:** Le nuove norme stradali riducono il consumo di vino per timore di sanzioni.
2. **Cocktail e pairing analcolici:** I ristoratori investono in alternative senza alcol per mantenere alta l'esperienza gastronomica.
3. **Selezione di calici pregiati:** Più attenzione alla qualità con vini prestigiosi serviti al bicchiere.
4. **Produzione interna di bevande:** Succhi, kombucha e tisane sostituiscono il vino in alcuni locali.
5. **Adattamento creativo:** La ristorazione reinventa il rapporto con il vino per rispondere alle nuove esigenze dei clienti.