

Meno vino, ma di fascia premium: l'effetto delle nuove norme sulla ristorazione vicentina

scritto da Veronica Zin | 4 Marzo 2025



Le nuove restrizioni sul tasso alcolemico alla guida stanno cambiando le abitudini di consumo nei ristoranti vicentini. I clienti bevono meno vino, ma prediligono etichette di alta qualità. Alcuni locali introducono alternative analcoliche, mentre altri puntano su formati più piccoli e nuove strategie di vendita. Tre ristoratori raccontano il loro punto di vista.

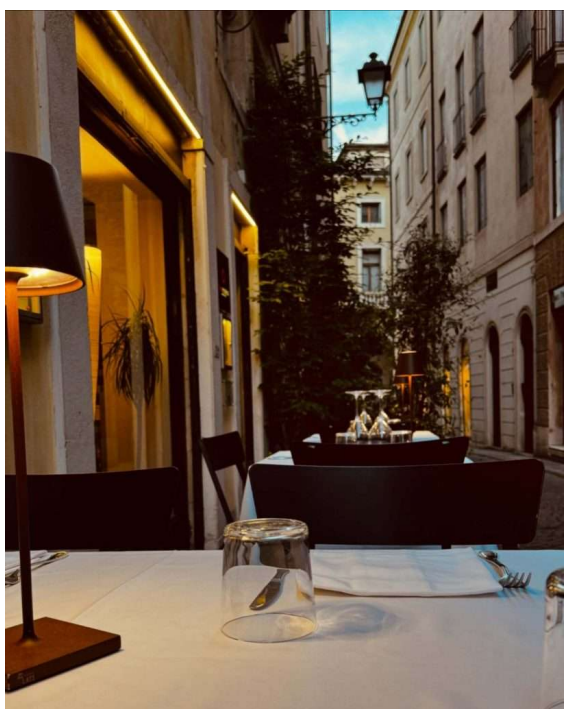
Le recenti **restrizioni del Codice della Strada**, con sanzioni più severe per chi supera i limiti di tasso alcolemico alla guida, stanno avendo un impatto diretto sulla ristorazione vicentina.

Pur non essendo cambiati i limiti consentiti, **l'inasprimento delle misure ha reso i consumatori più prudenti nelle loro scelte**, influenzando le abitudini di consumo di vino al ristorante. Per capire meglio questa trasformazione, abbiamo raccolto il punto di vista di alcuni ristoratori vicentini, che osservano da vicino l'evoluzione delle tendenze nel settore.

Tre professionisti della ristorazione ci hanno raccontato come le nuove normative stanno modificando il rapporto tra i clienti e il vino a tavola.

Leggi anche: [Meno vino al ristorante: le nuove norme stradali cambiano il consumo di alcol a tavola](#)

Fuori Modena – Lorenzo Roncaccioli



Pe
r
Lo
re
nz
o
Ro
nc
ac
ci
ol
i,
ti
to
la
re
di
Fu
or
i

Mo
de
na
,
le
nu
ov
e
no
rm
e
no
n
ha
nn
o
av
ut
o
un
im
pa
tt
o
dr
as
ti
co
,
ma
ha
nn
o
co
mu
nq
ue

po
rt
at
o
al
cu
ne
va
ri
az
io
ni
ne
ll
e
ab
it
ud
in
i
de
i
cl
ie
nt
i:

“Il consumo di alcolici è leggermente calato, ma i clienti ora puntano più sulla qualità che sulla quantità. Abbiamo notato una maggiore richiesta di vini premium: invece di due o tre bottiglie, **si sceglie un'unica etichetta di alto livello**”.

Tuttavia, nella sua realtà di nicchia, non c'è stata una richiesta significativa di alternative analcoliche:

“Le bevande no-low alcohol non sono particolarmente richieste nel nostro ristorante. Credo che si adattino meglio a esperienze gourmet molto strutturate, dove il pairing

analcolico è pensato nei minimi dettagli. Più che nel nostro settore, l'impatto delle nuove regole si nota negli alloggi e nei B&B: sempre più clienti preferiscono pernottare vicino ai ristoranti per evitare rischi".

Molin Vecio – Sergio Boschetto

Al
la
tr
at
to
ri
a
Mo
li
n
Ve
ci
o,
l'
ef
fe
tt
o
de
ll
e
no
rm
e
è
st
at
o
im
me



di
at
o:
mo
lt
i
cl
ie
nt
i
ha
nn
o
ri
do
tt
o
il
co
ns
um
o
di
vi
no
e
sc
el
go
no
so
lo
un
ca
li
ce
in

ve
ce
di
un
a
bo
tt
ig
li
a
in
te
ra
.

“Abbiamo visto che, soprattutto nelle coppie, uno dei due si limita per guidare, mentre l’altro per solidarietà beve meno. Per questo motivo, abbiamo deciso di proporre anche vini dealcolati e miscele di tè frizzanti come alternativa.”

Boschetto spiega che l’inserimento di proposte analcoliche e vini dealcolati non è solo una risposta alle recenti restrizioni, ma **si inserisce in una strategia più ampia, mirata all’inclusività e all’evoluzione delle abitudini di consumo delle nuove generazioni**, sempre più interessate a bevande alternative, dai no-low alcohol alle opzioni analcoliche.

Questa tendenza, accelerata dalle nuove normative, ha portato anche a una riorganizzazione della cantina:

“Ora acquistiamo più mezze bottiglie e proponiamo vini premium al calice, rendendo più accessibili etichette di pregio. Inoltre, offriamo un **kit per portare via le bottiglie aperte** e abbiamo introdotto **alcohol test usa e getta** per chi vuole controllarsi prima di mettersi alla guida.”

Trattoria Zamboni – Sonia Terreran e Lucia Zamboni



Al
la
Tr
at
to
ri
a
Za
mb
on
i,
l'
im
pa
tt
o
de
ll
e
nu
ov
e
no
rm
e
è
st
at
o
pi
ù
ev
id

en
te
du
ra
nt
e
i
pr
an
zi
di
la
vo
ro
:

“Prima i clienti business accompagnavano spesso il pasto con un calice di vino, ora scelgono prevalentemente acqua. Tuttavia, **il consumo serale non è cambiato**: l’aperitivo con bollicine come il Durello o il Franciacorta è ancora molto apprezzato e a cena si preferiscono uno o due calici di vino di fascia alta.”

A differenza di altri locali, la Trattoria Zamboni non ha intenzione di modificare la propria proposta:

“Non riteniamo che le alternative analcoliche siano una soluzione adatta al nostro pubblico. Al momento la domanda è minima, quindi preferiamo concentrarci sulla stagionalità dei prodotti, senza modificare il menù per adattarlo a queste proposte.”

Leggi anche: [Codice della Strada: la percezione dell’alta cucina di Roma e dintorni](#)

Punti chiave

- 1. I clienti preferiscono meno vino, ma di fascia premium.**
- 2. Alcuni ristoranti offrono vini dealcolati e alternative analcoliche.**
- 3. Cresce la richiesta di mezze bottiglie e vino al calice.**
- 4. Gli alloggi vicino ai ristoranti guadagnano clienti attenti alla guida.**
- 5. In alcuni ristoranti consumo serale rimane stabile, con preferenza per bollicine.**