Vino italiano in Germania: cosa ricerca il consumatore tedesco?

scritto da Isabella Lanaro | 1 Marzo 2024

Qual è la percezione del vino italiano nei ristoranti tedeschi? Uno dei migliori modi per scoprirlo è ascoltare la diretta testimonianza di un importante protagonista della ristorazione tedesca.

Abbiamo quindi intervistato Mathias Brandweiner, titolare e sommelier del noto ristorante berlinese Hafenküche.

Situato nella popolare baia di Rummelsburger, a **Berlino**, il locale offre un'atmosfera rilassata unita a una cucina raffinata interpretata in modo classico o creativo. La cucina è completata da una selezione di vini interessanti, tra cui un'attenta selezione di vini italiani.

Qual è la percezione del vino italiano in Germania? Quanto è conosciuto?

I vini italiani godono di un notevole livello di fama e apprezzamento in Germania, soprattutto nelle regioni meridionali come la Baviera. D'altro canto Berlino rappresenta sicuramente un mercato chiave per i vini italiani, i quali qui **competono alla pari con i vini di Francia, Austria e Germania**.

Va sottolineato che, al contrario dei vini provenienti da altri Paesi, **i vini italiani vengono associati ai ricordi delle vacanze** dalla maggior parte delle persone. Inoltre, appartengono ad una fascia di prezzo più bassa.

Nei ristoranti informali e a budget limitato i vini più comuni sono Grillo, Primitivo e Chianti. Mentre, nei ristoranti di fascia medio-alta troviamo Barolo, Brunello di Montalcino e Lugana.

Qual è la percezione dei vini degli altri principali Paesi produttori (Francia, USA, Australia, ecc.)?

Premetto che la Germania è un mercato molto vasto e complesso e di conseguenza ogni regione segue trend diversi. Se ci focalizziamo su Berlino, una città moderna, internazionale e in rapido cambiamento, il mondo del vino riflette sicuramente queste caratteristiche. In generale, si può dire che i berlinesi sono molto influenzati dalle esperienze vissute in vacanza, il che significa che i vini francesi, spagnoli, italiani, austriaci e, ovviamente, tedeschi sono molto apprezzati. **Non si può dire lo stesso dei vini del Nuovo Mondo, i quali non sono così conosciuti in Germania**. Mentre la Francia rimane particolarmente rinomata.

Inoltre, l'attenzione dei consumatori tedeschi si divide in modo equilibrato tra vini classici e vini "naturali".

Quali criteri considerate nella scelta dei vini per l’assortimento nel vostro ristorante?

Per noi è importante avere una buona varietà di regioni e terroir, e l’attenzione della nostra selezione di vini italiani si concentra prevalentemente sui vini rossi.

Ricerchiamo produttori di vino sostenibili e di piccole dimensioni, con una storia da raccontare e un approccio personale, queste sono tra le caratteristiche cruciali per la scelta della nostra carta dei vini.

Anche un prezzo equilibrato è importante: non deve essere troppo costoso ma nemmeno troppo economico.

Cosa cerca il consumatore tedesco oggi?

È una domanda complessa considerando che la Germania è un Paese di 84 milioni di persone. Personalmente, credo che i vini “aristocratici” faticheranno a conquistare nuovi consumatori qui. Tendenzialmente, i tedeschi oggi cercano:

- Vini con **meno alcol.**
- Vini **sostenibili.**
- Buona **estetica** e **design del packaging.**
- **Prezzi medio-bassi.**
- **Storie** interessanti.

Leggi anche: [Germania: in declino il consumo ma crescono i vini italiani]