Giappone: proviamo ad andare oltre ai vini francesi con la formazione

scritto da Agnese Ceschi | 6 Giugno 2019



Dopo aver assistito a un suo convegno durante Vinitaly 2019 ed esserne rimasti affascinati (ne abbiamo parlato qui), abbiamo intervistato **Shigeru Hayashi**, uno dei maggiori conoscitori del settore vitivinicolo in Giappone. Hayashi è un sommelier, che si occupa principalmente di servizi di consulenza per aziende giapponesi e italiane: ricerca di importatori partner, organizzazione di incontri B2B, promozione dei consorzi di tutela del vino, attività di formazione e pubblicazione di libri incentrati principalmente sui vini italiani, come la "bibbia" dei vini italiani per i giapponesi scritta già nel lontano 1996.

Con lui siamo andati alla ricerca di quelle che sono le potenzialità di questo mercato, dove oggi dominano (purtroppo) ancora molto i vini francesi, ma che offre per il vino italiano una grande possibilità di crescita, purché lo si spieghi meglio ai giapponesi.

Qual è il principale suggerimento che può dare ai produttori di vino italiani per comunicare e vendere i loro prodotti in

Giappone?
Per prima cosa è necessario avere consapevolezza di quel che si è: che produttore sono? Che posizione voglio ricoprire nel settore del vino? Che vini produco? Queste sono le domande che i produttori si devono porre.
Lo step successivo è avere una conoscenza del mercato giapponese, così da capire anche quale importatore potrebbe essere il più adatto. È fondamentale avere le informazioni giuste in modo costante, per poter procedere in maniera mirata: i giapponesi vogliono conoscere i prodotti e sono molto esigenti sul rispetto delle tempistiche.

Quale immagine hanno i vini italiani nel suo Paese di origine?
La maggior parte dei giapponesi ha iniziato ad entrate in contatto con il mondo del vino approcciando i vini francesi, e oggi esiste la convinzione che i vini italiani siano più difficili da comprendere. D'altra parte in Giappone ci sono più di 10.000 ristoranti italiani, e tante persone hanno imparato a familiarizzare anche con questi vini. Nel menù vengono inseriti i più riconosciuti e famosi, dunque è importante approfondire l'informazione.

In Giappone si registra il più alto numero di sommelier al mondo. Oggi si cerca di proporre una nuova idea di sommelier, non più solo come professionista della cantina, ma anche come promotore del territorio…
La maggior parte dei giapponesi che hanno preso il diploma da sommelier hanno cominciato a studiare dai vini francesi. Mancando la conoscenza dei vini italiani è difficile diventarne promotori, e questo vale anche per il territorio. A titolo esemplificativo: il 70% delle domande all'esame per diventare sommelier in Giappone riguarda i vini francesi. È un lento e graduale processo che va affrontato partendo dai luoghi dove il vino italiano viene proposto.

La sua carriera Le ha permesso di maturare una vasta esperienza anche nel settore della ristorazione. Quali tipologie di vino italiano potrebbero accostarsi al cibo

giapponese?
Protagonista della cucina giapponese è il dashi, un brodo semplice e alla base di molte ricette. Il suo gusto è delicato, per questo anche i vini da abbinare devono essere semplici: spumanti secchi (brut), bianchi saporiti, i rossi non troppo fruttati. Non sono adeguati i vini con forti sentori legnosi.

Una critica e un vantaggio dei vini italiani in Giappone…
Tra i punti critici, come già detto, c'è una difficoltà di comprensione per i vini italiani. Mi spiego con un esempio: volendo acquistare un Chianti, troviamo prezzi che vanno da 800 a più di 10.000 yen, una differenza di prezzo che andrebbe giustificata ai clienti. Mancano poi ancora alcune tipologie di vino italiano nei liquor shop. D'altra parte sono convinto che il vino italiano offra una varietà indiscutibile, da scoprire in continuazione, dove anche le fasce di vino più economico possono riservare belle sorprese. Può essere interessante abbinare il vino italiano alle cucine regionali, conoscendo così anche i vari territori.
C'è ancora molta strada da fare, ma i presupposti sono i migliori.