

Grande potenziale per il vino italiano in Giappone

scritto da Serena Aversano | 19 Dicembre 2014



Il Giappone si sta confermando come un mercato interessante per molte aziende italiane. Per questo abbiamo intervistato Mayumi Nakagawara.

Ella Sommelier AIS, giornalista enogastronomica freelance e autrice di libri del settore, vino e distillati in particolare. Ha lavorato per un produttore di musica pop giapponese e in seguito ha aperto una osteria-enoteca a Tokyo. Ha cominciato a scrivere sul vino italiano per riviste giapponesi a partire dal 2003. □

Qual è la tua percezione delle opportunità del vino italiano sul tuo mercato?

In Giappone la storia del vino italiano è iniziata circa nel 1980. Inizialmente però erano conosciuti soltanto i vini delle zone della Toscana e del Piemonte, ma ora sono aumentati i giapponesi che sanno distinguere e riconoscere le varie zone di provenienza dei vini italiani. Ci sono tanti ristoranti italiani in Giappone, soprattutto a Tokyo e tutti servono i vini italiani, ma se prima il consumo del vino avveniva soltanto in occasioni speciali, ora è in aumento il numero di persone che degusta vino italiano anche a casa propria, quindi c'è un grande potenziale.

Quali sono a tuo parere le azioni che dovrebbero realizzare le imprese italiane del vino per migliorare le performance sul tuo mercato sia in termini di vendite che di posizionamento?

A mio parere oggi in Giappone non c'è ancora una sufficiente conoscenza della cultura del vino italiano e sarebbe necessario ad esempio puntare su una specifica informazione riguardo il valore del terroir di ogni vino ed il suo giusto abbinamento con i piatti tipici.

Pensi che Internet e social media possano contribuire a rimodellare la percezione del vino italiano nel consumatore finale?

No, non per ora almeno. Qualche sito importante ha iniziato a parlarne adesso e molto probabilmente in futuro saranno maggiormente d'aiuto. C'è da dire però che, nonostante il

consumo di vino sia aumentato anche in casa e non sia più solo destinato a pranzi e cene nei ristoranti, i giovani in Giappone ancora non lo sanno apprezzare in maniera adeguata e di conseguenza non lo bevono. Si dovrebbe quindi puntare ed investire su qualche attività specifica mirata ad avvicinare i giovani ad una più consapevole cultura del vino, solo così questo mercato potrà aumentare in futuro.

Cosa pensi del rapporto qualità / prezzo dei vini italiani? I consumatori giapponesi amano i vini economici e se la situazione non dovesse cambiare il consumo di vino italiano in questa terra avrà vita breve. Recentemente infatti non sono stata pienamente soddisfatta del rapporto qualità/prezzo dei vini italiani in Giappone. Ci sono altri Paesi che in questo momento sono molto più competitivi, offrono dei vini di buona qualità a prezzi inferiori. Un esempio? È salito al 30% il consumo dei vini spumanti, ma solo quelli con un prezzo basso.

Quali qualità personalmente apprezzi maggiormente dei vini italiani?

L'Italia possiede una grandissima varietà di vini, tutti dotati di una specifica personalità, molto tipica. Ogni vino per me è come una scoperta che varia a seconda della coltivazione dell'uva, nata da vigneti più o meno vicini al mare o su terreni vulcanici.

Qual è il tuo consiglio per i produttori italiani che cercano di inserirsi nel mercato giapponese?

Il consumatore giapponese è sempre attento alle novità e apprezza molto i consigli che riceve dai sommelier nei ristoranti italiani. Gli importatori proprio per questa ragione ricercano costantemente vini nuovi, che abbiano una propria personalità e filosofia uniche e originali.