

Mercati scandinavi e ristorazione: un match vincente oltre il Monopolio

scritto da Agnese Ceschi | 6 Dicembre 2023



Quali sono le opportunità che offrono il mondo della ristorazione e dei *wine bar* scandinavi? Al di fuori delle maglie ristrette dei Monopoli, si giocano delle partite completamente diverse, dove c'è sicuramente più spazio per la creatività e la voglia di scoprire dei consumatori guidati dai sommelier, figure determinanti e *decision-maker* in questi contesti.

Per parlare di questo, durante lo scorso wine2wine, abbiamo incontrato ed intervistato Krister Bengtsson, il fondatore ed editore di Star Wine List, (www.starwinelist.com) una guida e

piattaforma online dei migliori ristoranti e wine bar nel mondo, lanciata in Svezia nel 2017 che oggi include 37 Paesi in tutti i continenti.

Come possiamo comparare i mercati scandinavi di Danimarca, Svezia e Norvegia?

I mercati norvegese e svedese sono simili in quanto entrambi hanno il monopolio della vendita al dettaglio di alcolici. Ma forse la gente dimentica che entrambi sono piuttosto aperti in termini di Horeca: i ristoranti possono acquistare direttamente da una vasta selezione di importatori e alcuni sommelier e ristoranti dispongono essi stessi di licenze di importazione.

La Danimarca, d'altro canto, è un mercato completamente aperto sia nel settore della vendita al dettaglio che nel settore Horeca, e c'è anche un'enorme diversità in termini di fornitori.

Come operano importatori e distributori in questi mercati?

Sui mercati monopolistici ci sono soprattutto attori pan-nordici, che operano nei tre mercati: Svezia, Norvegia e Finlandia. C'è stato un importante cambiamento, ad esempio, quando Altia e Arkus hanno unito le forze per diventare Anora e questi cambiamenti stanno ancora provocando movimenti tra persone e prodotti: un importatore norvegese ci ha detto che la situazione è piuttosto turbolenta.



Qual è il ruolo dei sommelier in questi mercati?

I sommelier sono ovviamente importanti “creatori e gatekeeper del gusto”, in particolare nei mercati norvegese e svedese. Nei mercati monopolistici l’offerta al dettaglio è abbastanza prevedibile e come consumatore non puoi davvero fare un’esperienza o assaggiare vino o creare contatti come fai nelle città di mercato aperto come Copenaghen e Londra. Ciò significa che le enoteche e i ristoranti in Svezia e Norvegia sono ancora più importanti quando si tratta di educare e ispirare gli amanti del vino su ciò che accade nel mondo del vino.

Come possono i produttori italiani entrare nei menù di ristoranti e wine bar?

Abbiamo intervistato molti sommelier e un consiglio importante è stato quello di conoscere il mercato della ristorazione: controllare i ristoranti e le carte dei vini e vedere dove i propri vini possono trovare spazio. Per questo consiglio di

utilizzare la nostra guida Star Wine List.

In secondo luogo, i sommelier consigliano di stare attenti nel valutare gli importatori con cui si lavora: lavorano davvero nel mercato Horeca o principalmente nella vendita al dettaglio (e nei monopoli)? Se si concentrano sulla vendita al dettaglio monopolistica, non c'è molto che potrebbero fare per farti inserire nelle liste dei ristoranti, poiché è un gioco completamente diverso e richiede la conoscenza di regole differenti.

Cos'è Star Wine List?

Nel 2017 ho fondato la guida alle migliori enoteche e wine restaurant di tutto il mondo, sia come app che online su www.starwinelist.com. Abbiamo iniziato in Scandinavia e ora copriamo 37 paesi nel mondo con raccomandazioni di professionisti del vino – e premiamo le carte dei vini in molti Paesi, con molti dei migliori sommelier del mondo nella giuria. Lavoriamo anche con produttori che vogliono proporci come strumento di supporto ai loro brand nel settore horeca.