

Danimarca: dove il biologico è di casa

scritto da Agnese Ceschi | 8 Novembre 2018



A un giorno dall'inizio dell'evento Organic Value di cui siamo partner, che porterà a Copenhagen più di 25 produttori di biologico italiano in un evento unico in terra danese venerdì 9 novembre, abbiamo intervistato **Thomas Ilkjaer, giornalista ed esperto di vino, responsabile della scuola per sommelier Vinakademiet di Copenhagen** e autore della più importante guida ai vini italiani nei paesi del Nord Europa. Con lui abbiamo

chiacchierato di vino italiano in Danimarca, di biologico e di come sia stato preso all'amo dal Barolo e da allora non abbia più abbandonato il suo amore per i vini del Belpaese.

Qual è ad oggi la situazione del consumo del vino italiano in Danimarca? Quali sono i vini più trendy?

I vini italiani rappresentano i leader del mercato vinicolo in Danimarca. Questa situazione è consolidata ormai dal 2010 e la quota di mercato media è del 21% secondo i dati 2013-2016. Pensare che nel 2000 era al 10,9%. Questo incremento è dovuto probabilmente al consistente volume di vini come il Valpolicella Ripasso e di vini IGT dalla Puglia e dalla Sicilia, che hanno un enorme successo da diverso tempo. All'altro capo del mercato (ristoranti di fascia alta, consumatori particolarmente interessati) i vini piemontesi, e specialmente il Nebbiolo, sembra che stiano ottenendo grandi consensi così come i vini dell'Etna.

Qual è la situazione del consumo e dell'importazione dei vini organici?

Oggi avere dei vini organici da offrire è un must nel mercato danese. La Danimarca è uno dei Paesi al mondo con la più alta quota di mercato di cibi biologici; lo stesso trend ha interessato anche il business del vino. Da 10 anni il vino organico sta vivendo una forte crescita e ad oggi lo si può trovare dovunque.

Cosa pensi di Organic Value? Per la prima volta dei produttori italiani di vini biologici presenteranno i loro prodotti in un evento specifico dedicato unicamente all'organic.

Credo che sia veramente un'ottima idea. Ad ogni modo bisogna tenere presente che oggi in Danimarca il vino organico è molto più comune che di moda, specialmente a Copenhagen. Qui il trend sta subendo uno spostamento verso i vini biodinamici e i vini naturali. Questo è ancora più vero nel momento in cui si parla di vini di fascia alta e molto costosi. Per quanto concerne il volume prodotto ci sono senza dubbio ancora diversi mercati in cui i vini biologici sono considerati

discretamente nuovi ed innovativi.

Pensi che la certificazione bio sia un plus per il mercato danese?

Assolutamente sì.

Cosa consiglieresti ad un produttore vinicolo italiano che volesse vendere nel mercato danese?

Innanzitutto consiglio di considerare che tipo di produttore si è, per quanto concerne i volumi, lo stile e i prezzi, e di utilizzare il proprio tempo con partner che si adattino a tale profilo. Inoltre consiglio di controllare con che tipo di importatori lavorano altri produttori italiani della stessa categoria. Un altro spunto è quello di avere almeno un vino con un ottimo rapporto qualità/prezzo nel portfolio al fine di attrarre l'attenzione e creare interesse. Infine consiglio di essere pazienti.

Tu sei considerato uno dei massimi esperti di vini in Danimarca, specialmente per quanto riguarda i vini italiani. Come ti sei approcciato a questo campo e perchè?

È una lunga storia; ma essenzialmente nel 1995 mi è stato dato un libro danese con il focus sul cibo italiano e sul Barolo. Io rimasi stupito dalla passione per questo vino e decisi di cercare di comprendere di più su questo vino italiano. Sei mesi dopo ero già catturato, preso all'amo, e i vini italiani sono stati più o meno il mio unico interesse fino al 2007 quando ho iniziato a lavorare col vino a tempo pieno.