

Giappone: matrimonio perfetto tra cucina e vino italiano

scritto da Agnese Ceschi | 10 Aprile 2015



“Il vino italiano si sposa bene con la cucina giapponese, ma l'80% dei giapponesi non conosce il vino di qualità”. Introduce così il vino italiano in Giappone Tara Tan Kitaoka, presidentessa di K. K. Vinarius (www.kkvinarius.com), la prima donna asiatica, imprenditrice nel settore del vino, premiata con il titolo di Cavaliere dell'Ordine della stella della solidarietà italiana. Lei, impegnata per la diffusione della cultura enogastronomica italiana in Giappone, viene da una famiglia che si occupa di enogastronomia da generazioni e la sua mission far conoscere il vino italiano al mercato giapponese.

Alle aziende vinicole italiane che vogliano entrare nel mercato del Paese del Sol Levante consiglia: “Prima di venire in Giappone valutate le vostre dimensioni e poi decidete con consapevolezza perché se imboccate la via del Giappone, non potrete avere esitazioni. Il Giappone un Paese dove la fiducia conta moltissimo. Perciò un'azienda italiana deve armarsi di pazienza, cosa che a volte manca agli italiani, e fare un investimento a lungo termine, pianificando una strategia senza pensare di avere dei frutti immediati. Se non agirete così, ne soffrirete cambiando ogni anno importatore e rimettendoci la faccia. Il wine business un argomento serio in Giappone” dice con l'autorità di un importatore che sa perfettamente con chi sta trattando.

Tara Tan conosce molto bene le logiche del mercato giapponese, e le sa far comprendere agli italiani. "I giapponesi sono astuti, ma tranquilli, non molto loquaci, ma quando danno la fiducia non tornano indietro facilmente. Scegliete un partner commerciale sul mercato con accuratezza, ma una volta scelto date fiducia a lungo termine, non cambiate frequentemente" conclude.

Questo sicuramente il momento migliore per il vino italiano in Giappone, le importazioni di vino dal Belpaese hanno infatti segnato un +12% nel 2014. Il vino italiano, al secondo posto nella classifica delle importazioni, rimane comunque dominato dal vino francese, seguito da USA e Australia.

La storia del vino italiano in Giappone parte dagli negli anni 70, quando la quota di mercato del vino del Belpaese era esigua, 11 o 2 %; negli anni 80 ha iniziato a diffondersi la moda del vino e del cibo italiano, tanto che ad oggi ci sono 10.000 ristoranti italiani in Giappone (60% a Tokyo) di cui il 99% sono gestiti da giapponesi. Dal 2000 abbiamo assistito ad un'ascesa della moda italiana che ora si è stabilizzata e che ha reso il vino dello stivale molto ambito, ma le potenzialità sono ancora molto alte e la strada da percorrere lunga.

Labbinamento cibo e vino aiuta sicuramente, perché il territorio del Giappone simile all'Italia, con una distribuzione di mare, terra e montagna. Le materie prime per cucinare e i prodotti di base sono paragonabili: verdure, pesce, riso e cereali. Il vino italiano si sposa bene con la cucina giapponese. Insomma questo matrimonio sha da fare basta solo portarlo all'altare.