

Vino, il “Byob” divide il mondo della ristorazione



“Bring your own bottle”, ovvero porta la bottiglia da casa, è l’ultima tendenza che si va diffondendo in molti Paesi per far tornare i clienti al ristorante. Ma in casa nostra le opinioni sono contrastanti

Una tendenza che dovrebbe far riflettere

Lasciamo ai posteri l’ardua sentenza”, se il BYOB avrà successo oppure no. Tuttavia, una riflessione è d’obbligo dopo la carrellata di opinioni. Il comparto langue, il clienti ci pensano due volte prima di andare al ristorante ed ordinare una bottiglia che, spesso, ha un prezzo non commisurato alle caratteristiche organolettiche del prodotto. Le mosse per avvicinare la clientela sono tante, come abbiamo visto dalle numerose idee che stanno mettendo in campo gli operatori del settore. Il BYOB è un falso problema per chi lo teme, dovrebbe semmai essere interpretato come un segnale da non sottovalutare. L’idea che sempre più appassionati desiderano portarsi la bottiglia da casa dovrebbe far riflettere che il piacere di un vino, anche importante, accompagnato ad un piatto che solo uno chef è in grado di preparare, non ha paragoni per chi si proclama un “vero gourmet”. Talvolta, per ovvie ragioni economiche, si è costretti a scelte medio-basse per accompagnare portate che meriterebbero vini ben più importanti. Basterebbe abbassare i ricarichi, talvolta folli, e perché no, scriverlo nella carta dei vini. Non abbiamo ancora incontrato quel ristorante che, in maniera trasparente, scriva, nero su bianco, la percentuale del ricarico applicato sulla bottiglia. Se la crisi sta portando a riflessioni di vario genere, anche nell’alta ristorazione che tenta la strada delle promozioni, forse una trasparenza di questo tipo potrebbe essere un segnale rivoluzionario da dare alla propria clientela, prima che che si senta l’ultimo canto del cigno.

Si chiama bring your own bottle (BYOB), è una tendenza già in auge, da molti anni, nei Paesi di cultura anglosassone, come Inghilterra, Stati Uniti, Australia e Nuova Zelanda, che qualche ristoratore italiano ha cominciato ad accogliere. Si tratta in sostanza di portare da casa il proprio vino, pagando solo il cosiddetto diritto di tappo per il servizio, in genere non più di 5 euro a bottiglia o 1 euro a commensale. La tendenza è nata all’estero per ovviare al problema del rilascio della licenza di vendita degli alcolici nei ristoranti. Il fiorire delle enoteche all’interno delle grandi cities ha fatto il resto, consolidando la prassi di acquistare una buona bottiglia di vino in un wine store, proprio poco prima di andare al ristorante. La consuetudine, infine, si è estesa via via anche nei ristoranti autorizzati alla vendita di alcolici, per favorire il ritorno di quella clientela scappata - a gambe levate - dopo anni di ricarichi folli sul vino. Un articolo di Tom Cannavan, citato dall’autorevole giornalista del vino Franco Ziliani dalle pagine del suo blog VinoalVino, la dice lunga a riguardo, spiegando come a Londra una bottiglia pagata 75 sterline si trovi sulla carta dei vini di molti ristoranti alla bella cifra di 225 sterline. La tendenza è sbarcata anche da noi e, come spesso accade, le opinioni si sono divise tra possibilisti, che la interpretano addirittura come mossa anti-crisi e tradizionalisti, che la considerano niente altro che una moda fatua.



Bettini:

“È da 15 anni che ho sposato questa filosofia. E conosco meglio i clienti”

Decisamente a favore è **Alberto Bettini** ristoratore della Trattoria Amerigo, a Savigno, in provincia di Bologna che ha importato questa tendenza da oltre 15 anni e che, bontà sua, non applica neppure il diritto di tappo. “Ho scoperto il *BYOB* durante un viaggio in Australia e Nuova Zelanda, quindi ho deciso di testarlo in Italia tra i miei clienti, ma forse allora i tempi non erano ancora maturi. Oggi credo che, se ben sponsorizzato, potrebbe funzionare come mossa anti-crisi. Mi piacerebbe creare una rete con altri ristoratori che abbiano una mentalità aperta ai cambiamenti, che siano disposti a sperimentazioni di questo tipo”. Bettini non ha dubbi a riguardo, nonostante abbia una cantina ben fornita con una selezione di vini dei Colli bolognesi e 350 etichette italiane divise per annate, con alcune chicche ricercate su cui applica ricarichi bassi. “Ad oggi una media di circa 10 tavoli al mese porta la propria bottiglia da casa. È un modo per conoscere meglio la mia clientela, così dopo tutti questi anni ho capito, grosso modo, cosa bevono a casa loro”. I dati sono presto detti: su dieci vini portati al ristorante, sei sono di alto livello ma arcinoti, come a dire quel famoso Brunello o quel supertuscan che arriva sempre ai vertici della guide italiane. Due bottiglie sono di piccoli produttori di nicchia e due sono vini stranieri di grande prestigio, Domaine Romanée-Conti, solo per citare un esempio. In 15 anni di *BYOB* testato alla Trattoria Amerigo, Bettini ha registrato solo due bottiglie di mediocre qualità. “Credo che per risollevarsi da questa crisi - prosegue Bettini - ci si debba inventare un po' di tutto, guardando anche alle tendenze straniere. Per incentivare la mia clientela a venire nelle giornate infrasettimanali, visto che ho una locanda, sto testando il “Mangia, fermati a dormire e il vino te lo offriamo noi”, anche in risposta a una legge sull'alcolemia che non solo sta affossando il comparto, ma che ritengo profondamente ingiusta”. E se gli chiedete perché non applichi il diritto di tappo, Bettini spiega senza troppa ironia: “Ho stabilito una regola che evita ogni problema. Se la bottiglia mi interessa, me ne riservo un assaggio”.

*Trattoria, Locanda, Negozio Amerigo via Marconi n. 14/16 - Savigno (Bo) tel. 0516708326
www.amerigo1934.it*



Sadler:

“Ma chi ha un patrimonio in cantina rischia di esser penalizzato”

Sul bring your own bottle **Claudio Sadler**, celeberrimo chef stellato dell'omonimo ristorante milanese, la pensa in tutt'altra maniera. “Più che un'idea anti-crisi, mi sembra una mossa per abbattere definitivamente un comparto già in estrema difficoltà - spiega -. Nel mio caso, con un patrimonio in cantina di un milione di euro, sarebbe impensabile far portare al cliente la bottiglia da casa. Lo faccio già in certe occasioni, quando me lo chiedono perché vogliono abbinare una loro bottiglia importante alla mia cucina, ma si tratta di casi rari, non della prassi. Quando capita mi riservo il diritto di tappo per il servizio e per eventuali “incidenti”, come la rottura di un bicchiere che costa intorno ai 40 euro”. Sadler la ritiene, dunque, una moda che lascia il tempo che trova, che potrebbe essere riservata esclusivamente ai quei locali che non hanno una vasta cantina da dover economicamente ammortizzare nel tempo. “Le idee per uscire dalla crisi sono altre - prosegue Sadler -. Nel mio caso ho

cercato di applicarle, seppur in maniera diversa, in entrambi i miei ristoranti. Nella Trattoria Moderna Chic'n Quick applico prezzi medi, pur mantenendo alto il servizio e i piatti proposti; mentre nel ristorante stellato applico degli sconti dal 10% al 30% per chi sceglie la formula "prenota prima", incentivando la mia clientela a venire anche nella giornate infrasettimanali". Una politica che gioca sulle promozioni, nell'alta ristorazione, non si era ancora vista, ma evidentemente i venti di crisi hanno permesso una riflessione più profonda su come doversi adeguare ai tempi che cambiano. "Ho cercato di sensibilizzare i miei colleghi su questi temi - spiega Sadler -, ma se la tirano un po' tutti, non capendo che il commercio è commercio e che una certa puzza sotto il naso non giova, visti i tempi che corrono".

Ristorante Sadler - via Ascanio Sforza n. 77 - Milano - tel. 0258104451
www.sadler.it

Falconi:

"Sono perplesso, per questo opto per un metodo alternativo"



Più possibilista sembra essere il sommelier **Marco Falconi**, ristoratore bergamasco dell'omonima trattoria di Ponteranica, che ha aperto da meno di un anno un altro locale, La Toscanaccia a Brembate Sopra. "Non arriccio il naso, ma sono titubante - spiega Falconi -. Capita che un cliente mi chieda di portare la sua bottiglia, perché è quella che distribuisce o perché è quella che ha ricevuto per una particolare ricorrenza. Non è tuttavia la prassi, perché applico dei bassi ricarichi sulle bottiglie che non fanno che agevolare la scelta dei vini presenti nella mia carta. Se tutti adottassero questa

filosofia, la questione non si porrebbe neanche". In maniera circolare, dunque, si ripropone lo stesso tema che ha dato forza al BYOB all'estero: gli alti ricarichi sul vino.

Già, ma quali sono quelli giusti? "Capita talvolta di vedere bottiglie da 10 euro, vendute al ristorante a 30 euro, con un ricarico del 300% - commenta Falconi -. Pur rispettando l'idea che hanno certi colleghi, non è la filosofia che applichiamo. Al contrario, nei nostri ristoranti abbiamo inventato una formula interessante: serviamo tutti i vini presenti nella carta al calice, lasciando la bottiglia sul tavolo, a disposizione del cliente. In questo modo i nostri clienti hanno la libertà di bere un bicchiere, come di finire la bottiglia".

Trattoria Falconi - via Valbona n. 81
Ponteranica (Bg) - tel. 035572236

Zini (Fipe):

"Favorevole alla tendenza, ma da noi manca la giusta mentalità"

Un'idea che piace ad **Alfredo Zini**, vicepresidente delegato di Fipe e, da quest'anno, presidente dell'Ente Bilaterale del Turismo. "Non sono a sfavore di tendenze del genere se spingono la clientela ad andare al ristorante - spiega Zini -. Anche nel mio locale (Al Tronco di Milano, ndr), capita talvolta che dei clienti mi chiedano di portare la loro bottiglia da casa. Non credo, tuttavia, che questa pratica



possa attecchire in Italia come è avvenuto all'estero, dove esistono guide e network nei quali sono segnalati i ristoranti che praticano il *bring your own bottle*. Manca la mentalità giusta per accogliere questi cambiamenti. Anche la consuetudine straniera di portarsi a casa la bottiglia avanzata non ha attecchito in Italia, nonostante si sia fatta una vasta campagna a riguardo".

Ristorante Al Tronco
via Thaon di Revel n. 10 - Milano
tel. 02606072 - www.altronco.it

■ DAL 5 AL 7 AGOSTO

Viticoltori e artigiani del gusto tra le vie di Ardesio

Ardesio DiVino è una manifestazione in continua crescita che porta nel centro storico del paese dell'alta Valle Seriana selezionati viticoltori e artigiani del gusto di tutta Italia che propongono in assaggio e in vendita i propri prodotti. La settima edizione è in programma sabato 6 e domenica 7 agosto, con un goloso prologo venerdì 5, quando sarà imbandita la Cena DiVina. La rassegna è promossa dalla Pro Loco e dal Comune di Ardesio con il patrocinio di Provincia di Bergamo-Assessorato alle attività produttive e turismo e con la collaborazione di Promo Serio e Turismo sul Serio. Lo scorso anno ha ospitato, in 45 stand, 29 viticoltori, 15 artigiani del gusto e un'associazione per la promozione dell'arte culinaria e stuzzicato circa 5mila visitatori con cibi e vini provenienti da diverse regioni, dal Piemonte alla Toscana, dal Sud-Tirolo alla Sicilia. Il nuovo appuntamento promette di essere ancora più ricco di espositori, confermando, in ogni caso, l'attenzione costante per la selezione, la qualità e la varietà dei prodotti, caratteristica peculiare della manifestazione sin dagli esordi. La mostra sarà accompagnata da altre iniziative: oltre alla cena DiVina, le cene eco-sostenibili all'aperto a base di prodotti tipici selezionati, la Piccola Scuola di Cucina a cura di Papille & co., laboratori ludico-creativi per bambini e concerti, altro marchio di fabbrica dell'evento.

Per partecipare con tranquillità alla manifestazione, sarà anche in funzione il servizio "Notte bus".

Info: www.ardesiodivino.it



■ 17 E 18 SETTEMBRE

Franciacorta, mille proposte per scoprire vino e territorio

È per sabato 17 e domenica 18 settembre l'appuntamento con il **Festival Franciacorta in Cantina**, il weekend di eventi e attività che il Consorzio Franciacorta organizza tra la città di Brescia e il Lago d'Iseo. Per chi vorrà avvicinarsi o conoscere meglio il vino, le cantine organizzano percorsi di visita e degustazioni delle differenti etichette. A chi invece vorrà imparare ad abbinare il Franciacorta, una selezione di ristoranti ed agriturismo proporrà speciali menù della tradizione bresciana e originali creazioni, suggerendo accostamenti con i migliori Brut, Extra Brut, Satèn o Rosé.

Per raggiungere e attraversare i diversi luoghi, anche senz'auto, le possibilità sono molte, dai tour in bus agli itinerari di trekking e in bicicletta che prevedono la sosta in alcune cantine per la degustazione, intervallate con visite ad abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Sono previste anche convenzioni speciali per chi arriva in treno in Franciacorta grazie alla partnership con Trenord. E per abbandonarsi al meglio nei rilassanti paesaggi del lago perché non pensare ad una gita in barca con aperitivo a base Franciacorta?

In programma anche eventi artistici e concerti organizzati dalle singole cantine affiancati da attrazioni e intrattenimento per famiglie con bambini.

Info: www.festivalfranciacorta.it



■ 10 AGOSTO - Calici di Stelle celebra l'Unità d'Italia

È dedicata al 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia la 14esima edizione di "Calici di Stelle", la manifestazione che nella magica atmosfera della notte di San Lorenzo (10 agosto) rende omaggio al vino con degustazioni ed eventi nelle piazze e nelle cantine dal nord al sud della Penisola.

Promotori dell'appuntamento sono il Movimento Turismo del Vino e le Città del Vino che, sottolineando

il valore del nettare di Bacco come simbolo unificante del Paese, realizzeranno per l'occasione un apposito Calice dell'Unità d'Italia, che oltre al tradizionale logo di Calici



di Stelle avrà, dipinta sul piede, la bandiera italiana simbolo del 150° e potrà perciò essere conservato a ricordo della speciale edizione.

Sul sito dell'organizzazione sarà possibile trovare l'elenco delle location. La formula, in generale, prevede degustazioni di vino e prodotti tipici locali, mostre, musica, spettacoli all'aperto e itinerari

Info: www.movimentoturismovino.it