Il vino? Resta imprescindibile nella scelta e nel giudizio di un ristorante

vini-da-inserire-in-cantina-ef5804ab

Il vino resta un elemento importante nella scelta del ristorante o del locale dove trascorrere la serata, almeno secondo il 45% dei consumatori francesi coinvolti nello studio di IRI tra centinaia di attività commerciali dell'Esagono, da cui emerge come nel giudizio finale il vino assume ancora più importanza, con il 66% dei clienti che lo considerano un criterio essenziale. Per questo - riporta il sito Winenews.it - sono particolarmente attenti all'offerta proposta, al servizio, ai prezzi ed ai consigli di camerieri e sommelier, tanto che il "voto" medio migliora (nell'84% dei casi) quando il cameriere fornisce spiegazioni ed informazioni sul vino. E se è vero che solo un cliente su quattro presta attenzione alle indicazioni del cameriere, i suoi consigli si rivelano più utili di quanto si possa immaginare, visto che influenzano la scelta del vino in due casi su tre, scelta che spesso ricade su vini a denominazione.

"I consigli del personale di sala - commentano gli autori della ricerca - sono un aspetto fondamentale nel successo di un locale", anche perché il livello di attenzione della clientela francese è francamente basso: il 35% ammette di non aprire neanche la carta dei vini, il 37% si limita alla distinzione per colore ed il 28% al prezzo. Maggiori informazioni, sulle caratteristiche del vino, sull'abbinamento con i piatti presenti in menu, sulla Regione di provenienza, sul produttore e sull'annata, quindi, aiuterebbero la scelta, ed invoglierebbero persino a bere di più: lavoro per sommelier e personale specializzato, più che per mastodontiche carte dei vini...