Reino Unido: El Rioja se hace hueco en una restauración cada vez más informal en el Reino Unido

La encuesta entre consumidores habituales de vino ha demostrado que en los últimos seis meses han sido más los consumidores que han pedido vinos de Rioja en un restaurante (un 23%) que los que lo han hecho de cualquier otra región, incluyendo Borgoña (7%) y Burdeos (13%).

Los vinos de Rioja son los preferidos de los comensales británicos, por delante de nombres reconocidos como Burdeos y Borgoña, según una encuesta reciente de Wine Intelligence sobre el posicionamiento de las diferentes regiones vinícolas del mundo en la restauración del Reino Unido.

La encuesta entre consumidores habituales de vino ha demostrado que en los últimos seis meses

han sido más los consumidores que han pedido vinos de Rioja en un restaurante (un 23%) que los que lo han hecho de cualquier otra región, incluyendo Borgoña (7%) y Burdeos (13%).

La calidad y la cultura gastronómica de la región se reflejan en las claves de la demanda de vinos de Rioja en la hostelería del Reino Unido, con un mayor número de consumidores citando su capacidad de maridaje con la comida (48%) y su sabor (53%) como factores decisivos a la hora de escoger vinos de Rioja frente a los de otra región. El estudio revela también que los comensales británicos rehúyen las tradiciones formales y, más que nunca, muestran su gusto por el espíritu más informal de la cultura gastronómica española. A la hora de comer fuera de casa, un 66% de los encuestados dicen que les resulta más importante que el ambiente sea relajado a que sea de "alta cocina" (19%) o que ofrezca un "servicio formal" (12%).

La calidad y la cultura gastronómica de la región se reflejan en las claves de la demanda de vinos de Rioja en la hostelería del Reino Unido

Para los consumidores británicos, los vinos de Rioja son su elección número uno en los bares, tabernas, 'gastropubs' y otros restaurantes de ambiente informal, muy por delante de Côtes du Rhône, Chianti y Burdeos. "Nuestros clientes prefieren abrir una botella de Rioja y compartir unos platos con sus amigos, que sentirse intimidados por la carta o el ambiente de un restaurante formal", afirma Noelia Rojilla, del conocido 'Bar Tozino' de Londres. Para la experta en vinos y presentadora de televisión Jane Parkinson, "los vinos de Rioja son muy versátiles en cuanto al maridaje, te lo ponen fácil a la hora de elegir un menú, porque complementan una gran variedad de carnes, quesos y marisquería". "Las tapas son bastante fáciles de preparar y servirlas con una buena botella de Rioja te asegura la satisfacción de todo el mundo", concluye.

Y no solamente a la hora de comer fuera de casa se decantan los británicos por recrear la experiencia gastronómica española. Según el estudio, compran más productos españoles que nunca, con un crecimiento de ventas de productos como el jamón Ibérico, el queso Manchego, el arroz bomba y el chorizo.

Fuente: Europapress