

Il vino italiano a New York nonostante la pandemia

scritto da Agnese Ceschi | 18 Novembre 2020



New York, New York: la Grande Mela porta di ingresso da sempre dell'arte culinaria italiana in America. Città cosmopolita, aperta alla commistione di culture, ha da sempre dimostrato affetto per il cibo ed il vino italiano, grazie anche ad una tradizione di ristoranti italiani iniziata con i primi emigranti italiani sbarcati per cercar fortuna. Ma possiamo dire oggi, in piena seconda ondata pandemica, che la ristorazione americana e soprattutto i consumatori della Grande Mela apprezzano ancora il vino italiano come un tempo? Lo scelgono ancora tra le carte vini dei ristoranti o la competizione di vini più economici e la burrasca pandemica li ha messi a dura prova?

Lo abbiamo chiesto ad una tra le più giovani e competenti wine

director della Grande Mela: **Kristen Goceljak** del ristorante [Crown Shy](#).

Qual è la situazione attuale nel vostro ristorante?

Il Crown Shy è attualmente aperto per la cena dal martedì al sabato. Offriamo posti sia al coperto che all'aperto, con posti a sedere limitati all'interno al 25% della capacità come richiesto dalle disposizioni locali. Abbiamo creato uno spazio all'aperto a luglio, quando a New York City era consentito solo mangiare all'aperto e continuiamo ad usarlo. Offriamo anche un menu da asporto con cibo, cocktail e vino, che non avevamo prima dell'inizio della pandemia.

Che tipo di strategie avete messo in atto per far fronte alla pandemia?

All'inizio della pandemia, quando tutta New York City era bloccata, il team di Crown Shy ha creato per la prima volta un menù da asporto. A differenza del classico cibo da asporto, abbiamo confezionato un'esperienza culinaria intensificata con pane, aperitivo, antipasti e dessert, consentendo ai nostri ospiti di avere un piccolo pezzo di Crown Shy nel comfort delle loro case durante questo periodo difficile.

Avete ordinato vino negli ultimi 6 mesi o avevate abbastanza merce in magazzino?

Inizialmente, quando Crown Shy ha riaperto dopo il lockdown per i pasti all'aperto solo a luglio, il nostro obiettivo era limitare le spese e generare entrate sufficienti per ripagare gradualmente i nostri fornitori. In quel periodo non si effettuavano acquisti di vino e si utilizzava esclusivamente l'inventario a disposizione per la carta delle bottiglie e per la selezione dei bicchieri. Alla fine, quando abbiamo iniziato a generare entrate sufficienti e abbiamo avuto la necessità di ricostituire l'inventario, abbiamo ricominciato a ordinare i vini, principalmente per l'offerta al bicchiere e le categorie essenziali per l'offerta delle bottiglie.

Qual è l'immagine del vino italiano nel mercato americano oggi?

New York City tende a favorire i vini del vecchio mondo e, data l'influenza della cucina italiana nei ristoranti qui, i vini italiani vanno sempre molto bene. La cosa fantastica dei vini italiani è che puoi ottenere una qualità eccezionale a tutti i prezzi. Con lo stato attuale dell'economia non sorprende che molti dei nostri ospiti siano un pò più attenti ai prezzi di prima.

I vini italiani, ad esempio come l'Aglianico o l'Etna Bianco, sono ottime opzioni per chi ha un budget limitato. Ma sorprendentemente stiamo anche assistendo a una discreta quantità di ospiti che ordinano vino per festeggiare. Forse non sono stati in grado di festeggiare un compleanno o un anniversario durante i mesi di chiusura e ora hanno aspettato di venire al Crown Shy per quella celebrazione e a quel punto vogliono concedersi il lusso di un vino di fascia alta, diciamo un Barolo o un Brunello di Montalcino. I vini italiani sono ancora molto richiesti a New York, nonostante la pandemia.