

Tipicità e qualità fanno rima con alta cucina

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Maggio 2017



Quando si tratta del primo ed unico ristorante italiano al di fuori dell'Italia ad aver ottenuto per il sesto anno consecutivo tre stelle Michelin, parlare di qualità è una *conditio sine qua non*. Lo sa bene Marino Braccu, Sommelier e General Manager di **8½ Otto e Mezzo BOMBANA di Hong Kong**.

Il ristorante, chiaro tributo a Federico Fellini, regista preferito dello Chef Umberto Bombana, oltre alle tre stelle Michelin ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui l'essere inserito nelle prestigiose guide "World's 50 Best restaurants", "Italian Cuisine Worldwide Awards" e "Miele Guide's Asia's Finest Restaurant Top 20", solo per citarne alcune. Quando il livello della cucina è così alto, quello del vino, sua esaltazione per antonomasia, non può essere da meno e creare una carta vini adeguata non è questione di poco conto. Abbiamo chiesto a Braccu come si relaziona a questo

arduo compito.

In base a quale criterio vengono selezionati i vini in carta?

Circa tre anni fa ho iniziato un progetto ambizioso, che aveva lo scopo di migliorare l'offerta di vini, per portarla allo stesso livello della rinomata cucina dello Chef Bombana. Ad oggi la nostra cantina è stata ampliata di molto, passando da 600 a 1.800 etichette.

La tipicità e la qualità del vino sono i due più importanti fattori di scelta, anche in relazione al prezzo. Tuttavia non importa se il vino sia costoso o economico, la qualità viene prima di tutto e non sempre il prezzo è proporzionale alla qualità. Inoltre per me le piccole produzioni sono un ulteriore criterio di scelta, poiché di solito una produzione più contenuta è anche più curata.

La vostra carta vini è esclusivamente italiana? Se no, che percentuale occupano i vini italiani?

Siamo un ristorante italiano ma selezioniamo vini da tutto il mondo, anche se l'Italia occupa circa l'80% della carta vini. Il restante 20% viene spartito tra Francia soprattutto, Spagna, Germania, Nuova Zelanda, Australia, Stati Uniti, Sudafrica e Argentina.

Che rapporto c'è tra la vostra cucina e i vini scelti?

Il cibo è l'anima del ristorante, e il vino ne è l'esaltazione. Per questo ogniqualvolta un nuovo menù è pronto per essere proposto ai clienti, il mio compito è assaggiare ogni piatto per trovare i perfetti abbinamenti con il vino.

In che modo i vini vengono presentati ai vostri clienti?

Il nostro ristorante conta tra il personale tre Sommelier professionisti. Normalmente iniziamo facendo delle semplici domande, come quali siano i piatti scelti e quali i gusti personali in merito al vino. Siamo sempre pronti a servire i nostri clienti con cortesia, ma stando ben attenti a non metter loro pressione. Questo, unito alla nostra professionalità, fa sì che il 95% di loro alla fine si rivolga

a noi per farsi consigliare.

Come si rapportano i vostri clienti al vino italiano?

Oggi i clienti possiedono una maggiore conoscenza del vino rispetto al passato. Hanno maggiore familiarità con i vini francesi, Bordeaux e Burgundy. Da tre o quattro anni ci stiamo impegnando a fondo per dare visibilità ai vini italiani, non solo i più famosi piemontesi e toscani, ma anche quelli provenienti da altre regioni, tra cui molti provenienti dal sud Italia. Le preferenze dei consumatori variano a seconda della qualità percepita. A tal proposito, sono perfettamente consapevole che, in quanto sommelier, è mio compito scoprire nuove etichette, magari non famose, ma qualitativamente interessanti e introdurle ai miei clienti.

8½ Otto e Mezzo BOMBANA

Shop 202, Landmark Alexandra, 18 Chater Road, Central, Hong Kong

Email: info@ottoemezzobombana.com

www.ottoemezzobombana.com