

Carte vini che presentino la grande

scritto da Agnese Ceschi | 24 Agosto 2015



Il meglio della cucina italiana abbinata sapientemente al vino oltreoceano per proporre al pubblico americano la combinazione perfetta. Bret Heiar, Wine Director e sommelier, ci racconta la carta vini di uno dei ristoranti italiani pi rinomati degli USA, un ristorante “rustic chic” lungo la Gold Coast di Chicago, recentemente nominato dal Daily Mail tra i 10 migliori ristoranti italiani nel mondo al di fuori dall'Italia. Ogni giorno nella cantina e tra i tavoli del Nico Osteria Bret Heiar fa conoscere con passione le migliori varietà di vini italiani che ha scelto accuratamente nei suoi tanti viaggi in Europa.

Come scegliete le etichette della vostra carta vini?

Sono io a scegliere i vini con criteri di scelta molto

semplici: i vini devono essere buoni prima di tutto. Poi guardo come sono prodotti, come si abbinano ai nostri piatti e se hanno una specificità legata al luogo di origine. L'Italia uno dei Paesi con più varietà culinarie al mondo e questo riflesso anche nei suoi vini. I vini dovrebbero rappresentare la diversità, non coprirla tramite il processo produttivo.

Avete un'interessantissima carta vini, con la descrizione delle diverse regioni italiane

La nostra carta vini propone una vasta selezione di circa 200 vini italiani, greci e della Champagne, in cui l'Italia occupa il 95% delle proposte. La carta suddivisa per gruppi di regioni italiane e ogni gruppo ha un titolo esplicativo: "Crossing the Rubicon" (Friuli Venezia-Giulia, Trentino e Valle d'Aosta), "The Three Kings" (Piemonte, Veneto e Toscana), "Mezzo" (Umbria e Abruzzo), "Soul of the Boot" (Puglia, Calabria, Campania), "Island Treasures" (Sicilia e Sardegna). Per ognuna delle sezioni presente una piccola descrizione con le principali caratteristiche dei vini di quella zona.

Che tipo di relazione c'è tra cucina e vini proposti?

Una relazione molto stretta, perché cibo e vino sono amici e non "competitor". Tutte le materie prime usate in cucina vengono scelte con cura e così i vini. Poniamo molta attenzione sui produttori, anche i più piccoli, su come coltivano i prodotti e le viti.

Come vengono proposti i vini ai clienti? C'è un sommelier in sala?

I vini vengono proposti sia dal Wine Director che dall'Assistant Sommelier. Il nostro staff molto preparato in materia.

C'è una filosofia di fondo nella scelta dei vini in relazione al cibo?

L'Italia un Paese molto diversificato e regionale. Quando penso al Piemonte, penso al risotto al burro. La Puglia mi fa pensare all'olio d'oliva e ai pomodori. Il vino si abbina al cibo in quanto anch'esso molto diversificato a seconda della regione, tendo per questo a proporre i vini in relazione ai cibi regionali. Le persone purtroppo pensano che la cucina italiana sia solo spaghetti al pomodoro, ma ovviamente non cosÌ. Il Friuli ha influenze slovene, l'Alto Adige risente dell'influenza austriaca fino al 1919, mentre la Valle d'Aosta di quella svizzera. Questo dona al patrimonio culinario e vinicolo una grande diversificazione e contaminazione.

Che relazione hanno i clienti del vostro ristorante con i vini italiani?

Il bello di vendere i vini italiani che molti clienti non ne hanno molta conoscenza, sono come delle tele bianche. Mentre per gli altri Paesi gli ospiti hanno le idee piÙ chiare su cosa vogliono, con l'Italia diverso. Le persone sono molto piÙ aperte a provare nuovi vini e ad ascoltare i nostri suggerimenti. Ci rende il mio ruolo molto piÙ coinvolgente e mi ha permesso di intrattenere interessanti conversazioni su varietÀ, produttori e regioni.

E per i clienti che conoscono giÀ bene i vini italiani?

Con coloro che hanno giÀ una conoscenza dei vini italiani ci concentriamo su le annate vintage o su piccoli produttori che non possono assaggiare ovunque.

Che sensibilitÀ verso i prezzi?

C'è una grande valutazione e stima dei vini italiani anche a fronte di prezzi piÙ o meno elevati.

About [Nico Osteria](#)

Nico Osteria nasce dall'esperienza dell'One Off Hospitality Group, dell'Executive Chef Paul Kahan e dei ristoratori Donnie Madia, Terry Alexander e Kimberly Galban. Un ristorante di

ispirazione italiana che propone pesce di mare, Nico Osteria si trova all'interno del Thompson Chicago Hotel. Un angolo rustico e semplice nel cuore della Gold Coast di Chicago. La pasta fatta in casa e il pesce fresco dello Chef Erling Wu-Bower assieme alle creazioni della Pastry Chef Leigh Omilinsky sono completate dallo stile rustico ed elegante del locale. La carta vini curata dal Wine Director Bret Heiar.

Wine Director, Bret Heiar

Sommelier e collezionista di vini, Heiar ha viaggiato molto in Europa, Sud America, Australia e West Coast degli Usa dove ha raccolto esperienza e conoscenza sui vini internazionali. La carta vini di Bret Heiar focalizzata sui vini italiani, greci e della Champagne con un'enfasi particolare su piccoli produttori ed edizioni vintage.