

Chi vuole vino di qualità in Thailandia deve spendere molto

scritto da Agnese Ceschi | 12 Giugno 2017



[Enoteca Italiana](#) nasce nel 2004 da un'idea di Giancarlo Bonazza e di suo figlio Nicola. L'idea di partenza era di promuovere il vino italiano abbinandolo a piatti semplici della tradizione italiana. Ora, a distanza di tredici anni, questa realtà è divenuta una dei più prestigiosi ristoranti gourmet italiani a Bangkok. Questa crescita non ha cambiato però la loro filosofia che vuole ancora unire tradizione, innovazione e semplicità attraverso prodotti di qualità guardando con occhio particolare lo Slow Food e i prodotti biodinamici.

Abbiamo intervistato Nicola Bonazza, Wine director e colui che si occupa della selezione dei vini e propone quotidianamente i prodotti italiani agli esigenti clienti thailandesi.

Come vengono scelti i vini nella vostra carta dei vini?

Un vino per essere inserito nella nostra carta dei vini deve essere di qualità. Questo è ciò a cui noi diamo più importanza, perché se c'è qualità il costo passa in secondo piano.

Per l'orientamento nella selezione utilizzo molto internet, organizzo incontri con gli importatori e frequento eventi, in particolare quelli organizzati da James Suckling. Molti spunti mi sono spesso dati dai fornitori che vengono in visita per promuovere il loro vino, oppure, quando torno in Italia, mi piace andare alla ricerca di nuovi produttori o andare a visitare altri che negli anni sono divenuti amici.

Sono presenti solo vini italiani o anche di altre nazionalità?

La nostra carta dei vini è interamente costituita da vini italiani e contiene circa 400 etichette nostrane per un totale di 1452 bottiglie in loco. Unica eccezione sono alcune etichette francesi di Champagne, per la precisione sono sei.

Che relazione esiste tra la vostra cucina e la vostra carta dei vini?

A fare da filo conduttore tra la nostra cucina gourmet ed i nostri vini è senza alcun dubbio l'alta qualità di entrambi.

Chi decide la selezione dei vini? Avete un Wine Director?

La scelta dei vini è un mio compito, infatti ricopro il ruolo di Wine Director per l'Enoteca Italiana.

Come vengono proposti i vini ai vostri clienti?

L'approccio al cliente è semplice, gli porgo alcune domande per comprendere al meglio i suoi gusti e alla fine avanzo alcune proposte.

Avete una filosofia per scegliere al meglio i vini che proponete?

La nostra filosofia è semplice: mettere la qualità sempre prima di tutto.

Che relazione hanno i clienti con il vino italiano? Hanno

preferenze?

Una bella domande alla quale è difficile rispondere. Dopo tredici anni mi chiedo ancora se capiscano qualcosa di vino o se in realtà è tutta questione di moda. Qui in Thailandia i vini italiani hanno " sfondato" grazie al lavoro di molti bravi ristoratori. Negli ultimi anni ho notato ad esempio un crescente interesse nei confronti del Nebbiolo e in molti hanno iniziato a chiedere questo vino.

Qual'è la sensibilità verso il prezzo del vino?

In Thailandia le tasse di importazione sono molto alte e ciò va ad incidere sul prezzo finale delle bottiglie. In sostanza, chi vuole bere buon vino in Thailandia deve spendere.

Enoteca Italiana
Sukhumvit Soi 27
Bangkok 10110

www.enotecabangkok.com