

Consumatori inglesi sempre più curiosi dei vini italiani

scritto da Agnese Ceschi | 30 Settembre 2015



Fondato nel 1995 nel cuore dell'elegante quartiere londinese di Belgravia, Zafferano è da oltre 20 anni sinonimo di cucina italiana di classe a Londra. Nei 20 anni di storia ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui i rinomati Tatler Restaurant Awards nel 2009 come il miglior "consistently excellent restaurant". Dalla bella e scenografica cantina di Zafferano il sommelier Mirko Mascali seleziona tra un'interessante

varietà di vini italiani (e non solo) che vengono proposti in abbinamento ai migliori piatti della cucina del Belpaese, per portare alto il valore del cibo e del vino italiano a Londra.

Abbiamo chiesto al direttore Giorgio Abis come vengono proposti e cosa ne pensano gli inglesi dei vini italiani?

Con che criterio vengono scelti i vini della vostra carta vini?

Oltre ai grandi vini Italiani classici, nella nostra carta vini cerchiamo di inserire anche tanti vini di piccoli produttori italiani e non, sempre selezionando la miglior qualità possibile.

La carta vini offre una selezione di vini solo italiani? Quali altri vini? Che percentuale occupano i vini italiani?

I vini italiani occupano l'85% della nostra carta vini, ma si possono trovare anche i migliori vini francesi e ciò che noi reputiamo il meglio dal resto del mondo. La nostra carta dei vini rappresenta la grande varietà e qualità di ogni Regione italiana, accompagnata da alcuni vini francesi e del nuovo mondo.

Che rapporto c'è tra la cucina e la carta vini?

I nostri sommelier cercano il miglior abbinamento possibile tra i sapori dei nostri piatti e la scelta del vino. Ogni stagione il menu cambia così da poter assicurare solo gli ingredienti migliori e più freschi nei nostri piatti: tartufo bianco in autunno, wintergreen e carne di cervo in inverno, asparagi in primavera e tartufo nero in estate. Nonostante il menu cambi di stagione in stagione alcuni piatti molto amati dai nostri clienti rimangono fissi, come le linguine all'aragosta, la costata di manzo, il vitello alla milanese e il risotto allo zafferano.

Chi decide la selezione della carta vini? In che modo viene

scelta?

I vini vengono scelti dai sommelier e da me. Cerchiamo sempre di aggiornare la nostra carta vini, partecipando ad eventi come Vinitaly o varie degustazioni.

Come vengono proposti i vini al cliente? C'è un sommelier in sala a disposizione del cliente?

Certamente, abbiamo tre sommelier sempre a disposizione dei nostri clienti.

Esiste una filosofia nella scelta dei vini che lega cucina e abbinamento di vino?

Sì, la filosofia è quella di abbinare il meglio possibile, basandoci soprattutto sui gusti della nostra clientela.

Qual è il rapporto dei clienti con il vino italiano?

Il vino italiano è molto apprezzato dalla nostra clientela, che richiede soprattutto vini rossi toscani quali Brunello di Montalcino e Chianti oppure vini piemontesi come il barolo e il Barbaresco. Per quanto riguarda la conoscenza personale negli ultimi anni la clientela inglese è sempre più disponibile ad imparare e conoscere più a fondo il mondo dei vini inclusa la produzione italiana. A volte il cliente richiede un particolare tipo di vino, ma solitamente necessita dell'aiuto dei sommelier per la scelta del vino da abbinare al piatto.

Vini al bicchiere o bottiglia?

La media predilige maggiormente i vini al bicchiere, soprattutto se il cliente preferisce assaggiare più di un vino durante il pasto senza dover necessariamente prendere una bottiglia intera.

Quale è la sensibilità nel confronto del prezzo del vino?

La clientela spesso cerca un buon rapporto qualità prezzo.