

Il valore del vino italiano a Dubai

scritto da Alessia Venturi | 20 Marzo 2016



Tra cucina innovativa, cibo italiano e piatti di pesce, il vino Made in Italy trova spazio anche nel sud del Golfo Persico, a Dubai, nellelegante e raffinato ristorante BiCE Mare. Nel 1926 a Milano, ha preso vita l'odierna rete di ristoranti BiCE che oggi abbraccia diversi Paesi del mondo. La fondatrice Beatrice Ruggeri, meglio conosciuta dalla sua famiglia e dagli amici come BiCE, era nota per la sua deliziosa cucina toscana, per la straordinaria ospitalit  e il calore umano, che oggi giorno continuano a rappresentare la filosofia di BiCE in tutto il mondo. A Dubai e Abu Dhabi e in tutto il Medio Oriente, si sono aperte le porte ad un nuovo progetto, BiCE Mare. Per scoprire cosa ha da offrire questo ristorante, abbiamo intervistato Jovica Ciric, l'Assistant Restaurant Manager, che ci ha fornito interessanti dettagli sulla selezione dei vini e sulle esigenze dei loro clienti,

molto esigenti e alla ricerca di vini molto luxury.

Nella vostra carta vini offrite solo una selezione di vini italiani? Oppure avete a disposizione anche altri vini?

Fieri delle origini italiane del nostro locale, circa il 75% dei nostri vini italiano, il restante 25%, invece, proviene da altri Paesi europei, dagli Stati Uniti e anche dall'Australia. Sicuramente la Toscana ha un posto in prima fila nella nostra carta vini, infatti abbiamo una sezione dedicata solo ai vini toscani pi prestigiosi. Senza contare che tra i vini rossi che proponiamo, i toscani dominano la scena della nostra wine list. Ad ogni modo, non mancano vini rossi del Piemonte, del Veneto e della Sardegna. Per quanto riguarda i bianchi, spiccano i vini provenienti dal Friuli-Venezia Giulia, senza escludere per le regioni del Sud.

Come scegliete i vini per la vostra carta? Viene usato un criterio in particolare?

La selezione della nostra carta vini opera di un team di professionisti, tra sommelier, manager e chef. C' un vino per tutti. La wine list non tra le pi lunghe, ma tutti i vini sono scelti attentamente per abbinare nel modo giusto i diversi sapori dei nostri piatti.

Che relazione c' tra i vostri clienti e i vini italiani?

La maggior parte si aspetta una lunga e ricercata selezione di vini italiani. Sugeriamo sempre un vino che rispecchi i gusti del consumatore. Saper ascoltare le richieste di un cliente un altro dei criteri con cui selezioniamo i prodotti da inserire nella carta dei vini. In generale, Bice Mare frequentato da persone provenienti da tutto il mondo, tra cui molti italiani residenti a Dubai. Loro sanno cosa vogliono e fanno richieste specifiche perch si aspettano di trovare "un pezzo della loro terra" nel nostro ristorante.

Quale la sensibilit nei confronti del prezzo del vino da parte dei clienti?

La nostra una clientela molto sensibile al prezzo. Essendo gli

Emirati Arabi un Stato del Medio Oriente, il prezzo del vino e delle bevande alcoliche molto alto. A volte, accade che gli ospiti non capiscano il motivo di prodotti cos costosi, specialmente se sono venuti solo per visitare Dubai. Purtroppo un problema comune a tutti i Paesi del Medio Oriente. Le tasse per gli alcolici sono elevate, si sa, ma noi abbiamo imparato a conviverci. A parte questo, i nostri clienti abituali appartengono all'alta societ e sono disposti a pagare cifre molto alte per una bottiglia di vino, come per un Sassicaia o un Ornellaia da pi di 2500 Euro.

Che relazione c' tra la cucina e la carta vini?

La maggior parte dei nostri piatti sono a base di pesce, quindi si prediligono vini freschi ed elaborati con molti minerali al loro interno, provenienti dalle Regioni italiane mediterranee quali Sardegna, Sicilia e Campania.

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

Abbiamo un sommelier sempre a disposizione al piano terra del locale, ma, come ho gi detto, anche i manager fanno la loro parte e sono ben preparati anche in materia di vino. Insomma, c' sempre qualcuno pronto a consigliare il vino pi adatto da bere. Un buon ristorante ha dei clienti che vogliono il meglio, ma se il personale ben informato e presente, molto pi semplice gestire anche i palati pi esigenti.

www.bicemare.com