

L'Italia a portata di calice

scritto da Agnese Ceschi | 15 Gennaio 2017



Nel cuore di Temple Bar, una delle zone più famose e vivaci di Dublino, i wine lover irlandesi possono trovare un luogo dove assaporare un buon bicchiere di vino italiano nel ristorante e wine bar La Caverna. Il ristorante, oltre a servire specialità italiane offre anche le tradizionali pietanze irlandesi abbinate ad una carta vini prevalentemente italiana composta da oltre 200 etichette di vino presenti stabilmente nella cantina del ristorante. Ma la vera autenticità del locale è racchiusa in un bicchiere. Infatti, lo staff de La Caverna serve i propri vini rigorosamente al calice, convinto che qualunque vino debba essere alla portata di tutti senza la necessità di acquistare un'intera bottiglia. La marketing manager, Monika Herok, ci ha raccontato come viene svolta la scelta dei migliori vini da proporre ai loro ospiti.

Come è composta la vostra carta vini?

Nella nostra wine list, i vini italiani sono circa l'80%,

prodotti in diverse regioni, dal Trentino al Veneto, alla Toscana fino alla Sicilia. Ma per assecondare le richieste della nostra clientela, abbiamo anche una selezione di vini di altri Paesi, molti dei quali sono europei come Francia, Spagna e Portogallo, mentre altri provengono dalla California, dall'Argentina, dal Cile, persino dal Sud Africa e dall'Australia.

Come scegliete i vini?

La scelta dei nostri vini si basa sulla domanda dei nostri clienti. Il nostro scopo è di offrire la migliore qualità al miglior prezzo. Per questo una volta all'anno inviamo i nostri rappresentanti a visitare le aziende in Italia durante il periodo della vendemmia così che possano decidere i nuovi vini e le annate.

Come vengono proposti i vini al cliente?

Gabriel Stroe è il nostro wine director, il quale insieme al capo chef Adrian e al restaurant manager predispone degli abbinamenti tra piatti e vini e li propone ai clienti. Gabriel Stroe inoltre trascorre il suo tempo in sala, sempre disponibile ad aiutare i nostri ospiti a scegliere il vino più adatto ai loro gusti.

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

Siamo orgogliosi di promuovere alcuni dei migliori vini italiani. I nostri clienti arrivano che hanno già una buona percezione nei confronti dei prodotti del Made in Italy e dunque sono predisposti a provare i nostri vini. I brand più popolari sono quelli maggiormente richiesti, ma noi cerchiamo di stimolarli a gustare anche le numerose uve varietali, presenti nel territorio italiano. Le proponiamo così che i nostri clienti possano degustare tutti i sapori del Belpaese, anche quelli meno conosciuti.

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

Per noi deve esserci un connubio perfetto tra la scelta dei vini e la cucina. È il compito nel quale si impegnano tutti i giorni il nostro capo chef Adrian e il wine director Gabriel

Stroe. Nei suoi piatti, lo chef restituisce sapori che si combinano perfettamente con i vini presenti nella nostra cantina.

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

Noi de La Caverna vogliamo offrire i migliori prezzi, perché siamo molto attenti al business e per questo non li alziamo più del dovuto. Abbiamo fatto la scelta di vendere tutti i vini al bicchiere: è una scelta che fanno pochi ristoranti, ma se un wine lover vuole un bicchiere di un vino particolare, dovrebbe poterlo bere senza acquistare l'intera bottiglia.

Un buon vino dovrebbe essere accessibile a tutti, indipendentemente dal prezzo.

La Caverna,
12 Fownes Street, Temple Bar, Dublin 2, Ireland
Tel: +353 (0)1 670 3110
Email: info@lacaverna.info
www.lacaverna.info