

Londra curiosa si apre anche ai piccoli produttori italiani

scritto da Luisa Chiddo | 26 Novembre 2014



LONDRA. Nel nome una garanzia. Se dici Locanda Locatelli pensi subito a un pezzo d'Italia in terra inglese, un ristorante londinese che non ha bisogno di presentazioni essendo diventato, da circa un decennio, un pilastro dell'enogastronomia italiana in Uk. In cucina Giorgio Locatelli, chef affermato e di talento. In sala Loris Propedo che, dal lontano 2003, è diventato un protagonista indiscusso del panorama vitivinicolo nella ristorazione Londinese. I vini italiani per lui non hanno segreti e li sa spiegare al meglio all'esigente clientela inglese e internazionale che visita il ristorante.

Descrivi la tua attività

Ho iniziato a lavorare come sommelier alla Locanda Locatelli nel febbraio 2003, il ristorante apr  un anno prima, nello stesso periodo. Il tipo di cucina offerta   regionale/italiana con utilizzo di prodotti italiani e inglesi.

Come sono visti I vini italiani nel mercato Uk?

I vini italiani sono visti molto positivamente e vi sono sempre pi  produttori che approcciano il mercato, grazie anche ad un ottimo lavoro di distributori competenti. Attualmente a Londra vi sono pi  di 100 wine suppliers ed ognuno ha, nel suo portfolio, tra le 10 e le 50 referenze di vini italiani

Pensi che la qualit /prezzo dei vini italiani venduti in uk sia bilanciata?

Si, a mio avviso I vini italiani rimangono tuttora piuttosto competitivi e in un buon range di qualit  rispetto al prezzo

Quali sono le qualit  che apprezzate di pi  dei vini italiani?

Sicuramente il fatto di avere una grande variet  nello stile e nelle variet  di uve

Quali sono I vini italiani che vendete di pi  nel vostro ristorante?

Come vini spumanti il Prosecco di Valdobbiadene e il Franciacorta; come bianchi le regioni pi  quotate sono il Friuli Venezia Giulia, il Trentino Alto Adige e la Campania; come rossi chiaramente protagonisti indiscussi sono I vini piemontesi, veneti e toscani.

Avete nel vostro menu anche etichette straniere? Se si quali e con quali caratteristiche?

La nostra carta dei vini presenta una selezione chiamata "Italy in the world" e i vini selezionati devono avere una connessione con l'Italia;   suddivisa in 4 categorie: la prima   relativa ai vitigni (es nebbiolo prodotto in Sud Africa), la seconda per eredit  (es.un vignaiolo italiano che vive in Argentina e produce vini con le uve locali), la terza per partnership ( es un produttore californiano con uno italiano)

e la quarta per vigneto (un produttore sloveno che produce vini anche nel territorio italiano).

Ti sembra che ci sia una preferenza per i vini biologici e biodinamici da parte dei vostri clienti?

I vini organici e biodinamici stanno giocando un ruolo molto importante nel mondo del vino, ma solo pochi clienti, al momento, ce li richiedono.

Trovi che ci sia curiosità nel voler provare nuove etichette, magari medio piccole, o permane il monopolio delle grandi?

Alcuni clienti preferiscono, nei loro ordini, scelte classiche e sicure, altri invece gradiscono essere consigliati dal sommelier e, a quel punto, sicuramente verrò incoraggiato a provare nuovi vini, uscendo dai soliti schemi.

Cosa consiglierebbe ai produttori italiani che desiderino esportare in uk I loro vini o che già siano presenti nel mercato?

Suggerirei di tenersi ancorati alle tradizioni nella produzione e di promuovere le varietà di uva indigene e tipiche, nonché di avere un approccio biologico ed eventualmente biodinamico perché il futuro ci porta da quella parte.

Qual è il suo vino preferito?

Non ne ho uno solo preferito purtroppo, diciamo che ho delle nette preferenze; come bollicine sicuramente Franciacorta e Trento doc; come bianchi i Riesling, il Friulano, il Fiano e L'Etna; come rossi invece il Barbaresco, il Barolo, il Brunello di Montalcino, lo Schioppettino e il Pinot nero di Borgogna.