

Piemonte e Toscana regioni preferite dal quartiere Mayfair di Londra

scritto da Agnese Ceschi | 30 Novembre 2015



The [Greenhouse](#), nel cuore di Londra. Come rivela lo stesso nome, una camminata in mezzo ad un percorso alberato conduce al ristorante due stelle Michelin nell'esclusivo quartiere di Mayfair a Londra.

Un ambiente rilassato con decori sobri ed eleganti accoglie il visitatore. La cucina dello Chef Arnaud Bignon si abbina alla corposa carta vini con piatti dal tocco delicato e dall'alto potere sensoriale.

Intervistiamo il General Restaurant Manager, Marc Piquet, prima Sommelier dello stesso ristorante, e chiediamo a lui come vengono proposti i vini italiani e che appeal hanno per i consumatori inglesi.

Come vengono scelti i vini della wine list?

Scegliamo i vini a seconda della domanda e ci impegniamo a fornire ai nostri clienti la pi vasta scelta possibile. Vogliamo davvero creare una delle carte dei vini pi competitive sotto ogni aspetto e il mio lavoro con la mia squadra di sommelier qualificati proprio cercare questi vini. Tutto questo in sinergia con il nostro Presidente, Marlon Abela e il suo nuovo mercante di vini, OW Loeb nonch MARC Fine Wine.

Come composta la carta vini? Che ruolo hanno i vini italiani?

Noi facciamo del nostro meglio per rappresentare tutte le aree geografiche e le uve in tutto il mondo, anche se cerchiamo di rimanere concentrati su quello che vogliono i nostri clienti. Nella wine list abbiamo 15 pagine di vini italiani, che rappresentano circa il 10% della nostra carta dei vini. Il nostro principale punto di forza la Francia con un focus sui vini della Borgogna.

Che rapporto esiste tra la cucina e la carta dei vini?

Il rapporto con la cucina e pi specificatamente con Arnaud Bignon, il nostro Executive Chef, costante e luna influenza l'altra.

Chi decide la selezione dei vini?

La selezione viene fatta principalmente dal team di sommelier, mentre io d una controllata generale alle nuove annate e ai vini al bicchiere.

Marlon Abela, in qualit di proprietario, naturalmente ha l'ultima parola, anche perch anche un enofilo passionato. A volte acquistiamo annate che rimangono in cantina per un po' e che faranno il futuro della lista vini, altre volte acquistiamo vini che si consumano subito.

Come proponete i vini ai clienti? C'è un sommelier a loro disposizione?

Abbiamo un team eccezionale di cinque sommelier, guidati da un Capo Sommelier, Elvis Ziakos, e dal suo assistente Sommelier Antonin, che fanno un ottimo lavoro ogni giorno. Ci sono anche tre sommelier supplementari a sostegno della squadra che sono entusiasti di imparare dai loro predecessori ed estendere le proprie conoscenze sugli abbinamenti migliori cibi e vini.

C'è una filosofia nella scelta dei vini legati alla cucina?

Certamente! Il vino sublima il cibo e viceversa. Cerchiamo inoltre di avere sempre il vino giusto per ogni stagione e la presenza di un sommelier aiuta nella selezione del vino migliore per ogni situazione.

Quale il rapporto dei vostri clienti con i vini italiani? Hanno preferenze?

Noi ci troviamo a Mayfair e quindi la maggior parte del tempo apriamo i vini pi classici, dai piemontesi ai toscani. Tuttavia ci piace sorprendere e deliziare i nostri ospiti con produttori emergenti, regioni vinicole sconosciute, e cerchiamo di offrire un'esperienza sensoriale ed esperienziale piacevole.

Qual la sensibilità verso il prezzo dei vini?

Il nostro obiettivo servire i vini ad un prezzo adeguato, ma dobbiamo anche considerare il loro valore di mercato. Quando si parla di Barolo 1964 o 1961, Sassicaia 1978 o 1982 dobbiamo dare il giusto valore a quel tipo di vino. Per vogliamo anche dare la possibilità a tutti di apprezzare vini iconici da tutte le regioni italiane.