

Ristorante Carluccio's, onestamente italiano!

scritto da Alessia Venturi | 11 Gennaio 2016



Un'ottima combinazione tra ristorante di tutti i giorni e specialit gastronomiche rigorosamente italiane, Carluccio's offre una vasta scelta per tutti i gusti. Fondato nel 1999 dallo chef Antonio Carluccio, noto chef e ristoratore piemontese, Carluccio's nato con l'obiettivo di fornire prodotti di alta qualit  e autentico cibo italiano a prezzi accessibili, garantendo ai clienti un servizio eccellente ma informale. Da oltre 15 anni lavora a stretto contatto con i produttori italiani per trovare nuovi prodotti, degustare vini e confrontarsi con gli chef al fine di offrire i migliori piatti. "Onestamente italiani!" affermano da Carluccio's. Filosofia seguita anche per la scelta dei vini. E per capire cosa guida la scelta dei vini, abbiamo intervistato il wine

expert Michael Stocks.

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

Da Carluccio's offriamo solo ed esclusivamente vini italiani. Abbiamo una vasta scelta delle diverse varietà di vino disponibili in Italia.

Come scegliete i vini per la vostra carta?

Di solito usiamo tre criteri per selezionare i nostri vini. Prima di tutto vogliamo offrire i grandi classici, vini riconoscibili dai nostri clienti a buon prezzo. Un esempio lo sono il Pinot Grigio e il Montepulciano D'Abruzzo. In secondo luogo cerchiamo altre opzioni da proporre ai nostri clienti che scelgono di spendere un po' di più per assaggiare vini più prelibati come il Chianti Classico Riserva o alcuni Metodo Classico italiani. Infine, oltre ai vini più conosciuti, ci piace proporre dei vini più ricercati, dal gusto interessante che non sono familiari ai nostri clienti per dare loro l'opportunità di provare qualcosa di nuovo e scoprire i nuovi futuri classici!

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

Come per i vini che offriamo, noi serviamo piatti che riteniamo autentici e tipici di ogni regione italiana, infatti anche la carta dei vini riflette questa regionalità. Inoltre suggeriamo abbinamenti, così che ci sia il connubio perfetto tra vino e cibo italiano.

Chi decide la selezione della carta dei vini? Esiste un Wine Director?

I nostri vini sono scelti internamente da due buyer che lavorano a stretto contatto con i nostri importatori. Ci piace anche coinvolgere nella selezione i membri del nostro team del ristorante. Per esempio quattro volte all'anno un gruppo di manager visita i produttori italiani per scoprire nuovi vini, i quali saranno poi offerti nella carta dei vini o come proposta speciale stagionale.

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

Formiamo e prepariamo il nostro team di sala, in aggiunta ai viaggi in Italia, così loro aiutano il cliente a capire i vini, descrivendoli al meglio o suggerendoli quando necessario. Abbiamo scelto di non avere sommelier all'interno di Carluccio's poiché preferiamo un approccio più informale.

I vostri clienti hanno un vino preferito che scelgono regolarmente?

Pinot Grigio e Sauvignon continuano a essere i vini bianchi più richiesti, mentre Montepulciano D'Abruzzo e un blend di Merlot Corvina sono attualmente alcuni dei rossi che vanno per la maggiore. Oltre a questi vini, le nostre proposte di vini speciali stagionali sono sempre molto gradite dai nostri clienti che cercano qualcosa di nuovo da provare.

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

Vogliamo offrire sempre la qualità migliore ai nostri clienti e a turno lavoriamo sodo per proporre i vini che, non solo abbiano valore nel prezzo, ma anche siano adatti alle aspettative dei nostri clienti. Molti di loro scelgono bianchi alla bottiglia sotto i 20 e rossi sotto i 25.

www.carluccios.com