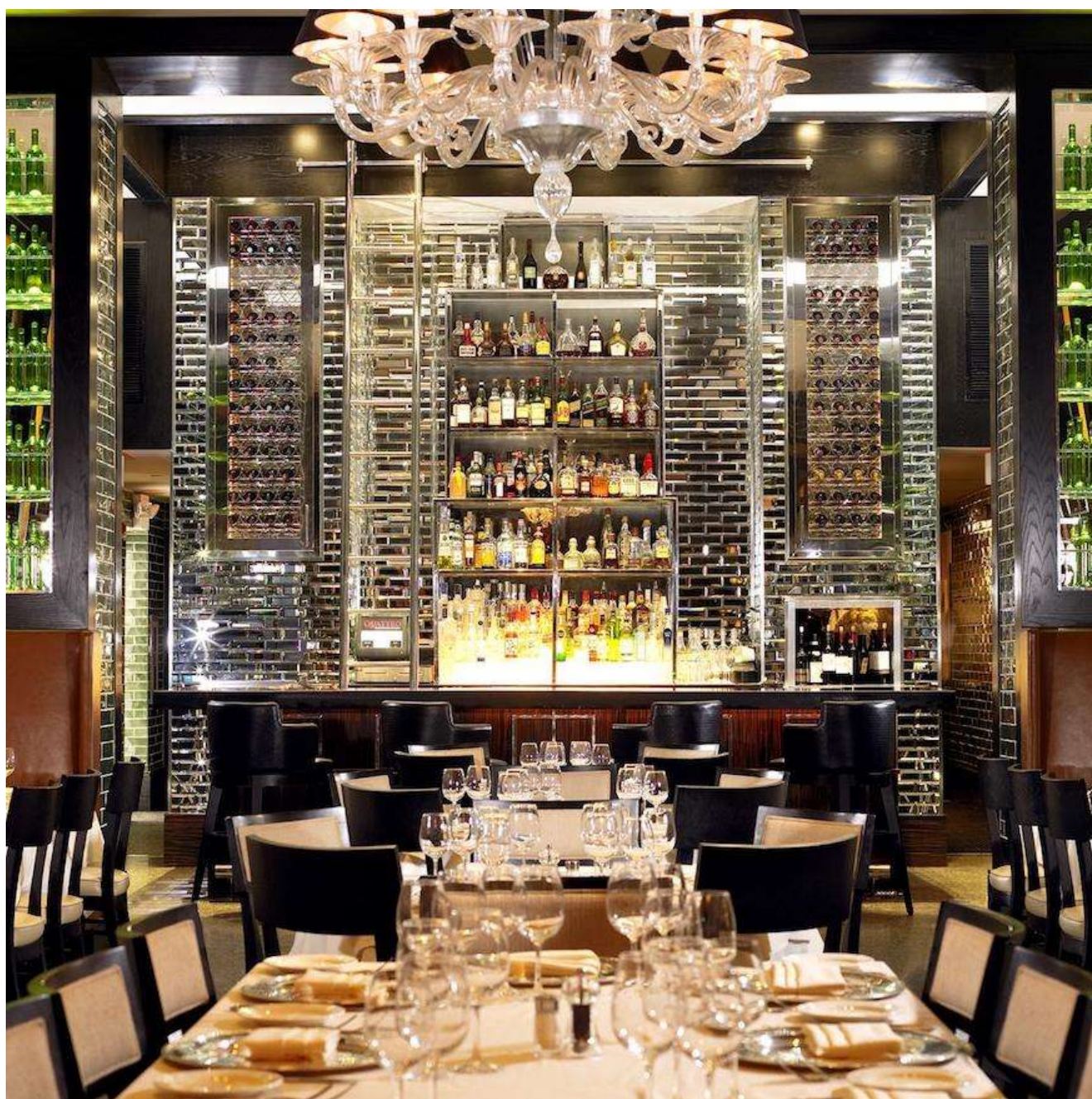


Ristorazione a Miami: il rapporto vino-piatto è fondamentale nella scelta del consumatore

scritto da Agnese Ceschi | 31 Luglio 2017



Non bisogna lasciarsi trarre in inganno dal nome. Quattro Gastronomia Italiana non è una “semplice” gastronomia, ma un vero e proprio ristorante di charme nel cuore di South Beach a

Miami (che ha due ristoranti gemelli a New York e Città del Messico). Aperto nel 2006 dal gruppo food and beverage KNR Hospitality Group è diventato negli anni una meta imperdibile sia per i locali che per i visitatori che vogliono gustare piatti italiani a Miami. Sapori e piatti del nord Italia vengono proposti nel ristorante di Lincoln Road dove cucina e vini di qualità uniti ad un'ambientazione di charme ricreano l'atmosfera di un autentico ristorante piemontese. Recensito da numerosi critici tra cui anche gli esperti del The New York Times o Bravo e Martha Stewart Living al Today Show, Quattro ha ricevuto il 5 Star Diamond Award dall'American Academy of Hospitality Sciences.

Abbiamo intervistato il General Manager **Roberto Sanso**, che ci ha portato nel mondo della carta dei vini del ristorante di Miami.

Come è composta la carte dei vini di Quattro?

La wine list è stata creata selezionando i migliori produttori da tutte le regioni italiane. Siamo orgogliosi di dire che Quattro Gastronomia Italiana è tra i pochi ristoranti in città che hanno una così ampia selezioni che comprende la produzione vitivinicola di tutta la penisola italiana.

Che percentuale occupano i vini italiani?

L'80% della nostra carta vini è composta da vini italiani. Il rimanente 20% copre altre importanti nazioni del mondo a vocazione vinicola come USA, Francia, Spagna, Argentina, Australia e Cile

Chi scegli i vini?

La nostra carta vini è stata composta dai proprietari del ristorante e da me, in sintonia.

Che tipologia di vini avete in carta, dal punti di vista del prezzo?

La nostra carta vini ha un range di prezzo molto ampio: da vini economici a vini molto costosi.

Da chi vengono proposti i vini al cliente?

Quattro fornisce un alto livello di formazione sui vini proposti in carta a tutto lo staff di sala.

Il nostro staff è dunque molto preparato nel comprendere al volo le preferenze dei clienti ed è in grado di consigliarli nella scelta del vino migliore da abbinare al menù che hanno ordinato.

Come scelgono il vino i vostri ospiti?

La scelta del vino italiano è quasi sempre condizionata dalla scelta del piatto che mangeranno. Dunque il rapporto vino-piatto è fondamentale anche per noi nel consigliarli.

Quattro Gastronomia Italiana:

1014 Lincoln Road, Miami Beach, Florida

www.quattromiami.com