

Sensi Restaurant: il fascino chic del vino italiano in Thailandia

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Luglio 2017



Decidere di creare una carta vini quasi esclusivamente italiana in un Paese lontano (sai geograficamente, ma anche culturalmente) come la Thailandia richiede un buona dose di personalizzazione e di creatività. Sì, perché proporre il vino in un ristorante thailandese implica anche andare oltre a prezzi non sempre così agevoli da affrontare e quindi da proporre al cliente vista l'alta tassazione imposta dal Paese. Per farlo è necessario metterci buoni capacità di selezione, conoscenza del prodotto e una buona dose di sensibilità verso il cliente.

Tutto questo cerca di fare Charlotte Buzzanca, proprietaria del Sensi Restaurant di Bangkok. In un'atmosfera rilassante con luci soffuse e arredamenti chic, gli ottimi piatti della

tradizione italiana a base di carne (spesso richiesti in abbinamento con rossi corposi) sono il completamento di una carta vini varia e frutto anche del gusto personale della proprietaria.

Esiste un criterio con il quale scegliete i vini della vostra lista?

Ci piace avere una vasta selezione di vini italiani. Non esiste un criterio specifico. Seguiamo il palato dei nostri ospiti, e visto che amo bere il vino io stessa, penso che influisca molto anche il mio gusto personale.

Quale percentuale occupa il vino italiano nella vostra carta vini?

Dato che il menù è maggiormente incentrato sulla cucina italiana, la maggior parte dei nostri vini proviene dall'Italia. Conserviamo comunque nelle nostre cantine dei vini francesi visto che alcuni di questi si abbinano bene con molti dei nostri piatti. Non c'è una regola precisa, ma la nostra cantina è chiaramente governata da vini italiani.

Chi decide la selezione dei vini?

Ho preso recentemente in carica questo ruolo. Direttori e chef vanno e vengono, ma io sono quella che sarà sempre qui. Sto scoprendo una nuova passione, ascolto i miei clienti e i miei dipendenti. Amo i vini con una storia dietro. Provo con i miei cuochi e decidiamo insieme se le nostre idee possono andare bene con la lista di Sensi.

Come offrite i vini alla clientela?

Scegliere i vini è un processo molto personale. Il nostro team è ben preparato. Non vogliamo spingere le persone a scegliere in base al prezzo (le tasse sono molto alte in Thailandia). Cerchiamo di essere sensibili al profilo e alla personalità del cliente, suggerendo cosa può andare meglio con le scelte del menù.

Qual è la relazione che hanno i vostri clienti con il vino

italiano?

I clienti di Sensi vengono per la cucina e per i vini, ma anche per l'atmosfera e l'ambiente. Gli interni sono lussuosi, abbiamo un bellissimo ristorante, molto accogliente, elegante e il nostro team è molto professionale. Di conseguenza i nostri vini sono un complemento di tutto ciò.

Che relazione c'è tra cucina e vini?

Molti dei piatti di Sensi contengono carne rossa: il nostro agnello arrosto e l'entrecôte australiana sono molto popolari, come anche le nostre pappardelle toscane fatte a mano con sugo di cinghiale, e gli "strozzapreti" con sugo di agnello e limone fermentato. Di solito sono i vini rossi corposi che si abbinano alla perfezione ai nostri piatti più caratteristici ad essere i più richiesti dai clienti.

Qual è la reazione verso i prezzi dei vini?

A causa dell'alta tassazione in Thailandia, i prezzi dei vini, soprattutto di quelli più pregiati, rischiano di lievitare molto. Noi cerchiamo di rispondere a tutte le richieste e proporre vini per ogni occasione, offrendo un bilanciato range di prezzo ai nostri clienti.

SENSI RESTAURANT

1040 Narathiwat Soi 17 Yak 5, Sathorn, Bangkok.

www.sensibangkok.com/index.html