

# Un sommelier italiano a Londra

scritto da Agnese Ceschi | 29 Agosto 2016



Londra è la meta di molti giovani italiani in cerca ogni anno di esperienze di vita e lavoro. Non tutti però ce la fanno a sbarcare il lunario e a mettere radici in terra londinese. Spesso il punto di partenza per molti di loro è la ristorazione e il più delle volte italiana, perché non c'è nulla da fare, il made in Italy, soprattutto enogastronomico, eccelle nel mondo.

Kevin Barbagallo, 24 anni, siciliano, da tre anni a Londra e già Sommelier e Wine Manager del ristorante e winebar [Dalla Terra](#) a Coven Garden, è uno di quelli che ce l'ha fatta e ha fatto del vino italiano una fonte di lavoro.

L'abbiamo intervistato per capire meglio, dal suo osservatorio di italiano all'estero, il mondo della ristorazione e del vino

a Londra.

Come mai si è trasferito a lavorare a Londra?

Circa tre anni fa decisi insieme ad un mio caro amico di intraprendere una nuova avventura con destinazione Londra. Nonostante avessi alle spalle già passata esperienza nel mondo della ristorazione, infatti vengo da una famiglia che per 30 anni ha gestito un ristorante, l'inizio per me in questa città è stato solo in salita. Ero un giovane che conosceva più o meno la lingua in un Paese completamente diverso per cultura ed abitudini.

Come è nata la passione per il vino e quando ha iniziato a lavorare in questo settore?

L'ho ereditata da mio padre, che oggi purtroppo non c'è più, ma che quando cenava aveva sempre una bottiglia selezionata al tavolo. Il nostro ristorante a Capo Passero in provincia di Siracusa era uno di quelli con la cantina più fornita della zona.

Dopo qualche mese dal mio arrivo a Londra, sono entrato in contatto con il winebar, Dalla Terra in Covent Garden, dove tuttora lavoro come Manager e Sommelier, Anche qui tanta gavetta, ma pian piano ovviamente sono arrivate le soddisfazioni. Nel frattempo ho conseguito il diploma di Sommelier AIS a Londra.

Come è composta la carta vini di Dalla Terra?

Dalla Terra è una chicca nel centro di Londra, che conta oltre 600 etichette di vino, con maggiore focus sul vino italiano. La fascia di prezzi varia da 20 a 2.000 sterline. La carta inoltre present spiegazioni curiose dei vini, ideate dal proprietario, ma comunque sempre con il pretesto di rendere comprensibili le caratteristiche di ogni varietà al consumatore. Così permettiamo al cliente, che sia esperto o meno, di comprendere meglio il vino che sceglierà.

I vini vengono scelti da me e da un altro wine manager.

Come vengono scelti?

Almeno una volta al mese facciamo dei tasting con i produttori o gli export manager che ci propongono nuovi vini. La scelta dei nuovi vini varia naturalmente dal tipo di clientela che abbiamo, cerchiamo di avere almeno le denominazioni più importanti sempre e seguiamo le indicazioni del proprietario.

Che clienti frequentano il locale?

Il nostro winebar è frequentato da clienti esperti, che conoscono i vini, ma anche tendenzialmente benestanti e quindi non proprio attenti al portafoglio. Molti di loro sono anche curiosi e attenti, mi chiedono consiglio. Il mio lavoro sta nel consigliare ma anche nel far conoscere e scoprire nuovi vini come per esempio vini del sud, finora rimasti un po' più all'ombra rispetto ai grandi ed indiscutibili toscani, veneti e piemontesi.

Come se la cavano in generale i vini italiani a Londra?

I vini italiani pian piano stanno prendendo sempre più piede, ovviamente i bianchi vanno più d'estate e i rossi nella stagione fredda. Come vini freschi vanno molto il Vermentino, il Grillo piuttosto che il classico Pinot grigio, unico bianco italiano conosciuto dagli inglesi fino a qualche anno fa. E rossi importanti come Barolo, Amarone e Brunello. Il Prosecco poi è cresciuto molto a spese dello Champagne e l'Aperol Spritz è l'aperitivo numero uno a Londra.