

Vino italiano in Cina: ruolo strategico della ristorazione

scritto da Agnese Ceschi | 4 Settembre 2015



Nascosto in un vicolo di Pechino e conosciuto inizialmente con il passaparola, il Mercante, ristorante di cucina italiana casereccia nel cuore della Cina, ha avuto un boom negli ultimi due anni tanto da essere considerato dalla stampa internazionale come uno dei 10 migliori ristoranti italiani nel mondo. Guidato dal reggiano Omar Maseroli, arrivato in Cina più di dieci anni fa con un lavoro presso la Camera di commercio di Milano per poi stravolgere la sua vita e dedicarsi alla ristorazione, Mercante offre un menu semplice, ma scelto accuratamente, fatto di pasta fatta a mano, carni e formaggi. L'accompagnamento perfetto è offerta dalla selezione di più di 50 etichette rigorosamente di vini italiani, che Omar propone quotidianamente ai suoi ospiti. Come vengono scelti i vini della wine list? E soprattutto qual è il

rapporto tra vini italiani e uno dei Paesi asiatici emergenti per il consumo di vino? L'abbiamo chiesto proprio a Omar Maseroli.

Vini italiani in Cina: qual è la Sua esperienza?

L'offerta di vini italiani in Cina continua a crescere, ma è ancora limitata in termini di varietà di uve ed etichette. Per questo motivo il mio primo obiettivo è di mantenermi costantemente aggiornato sulle ultime novità. Sono regolarmente in contatto con gli importatori che conosco da anni o con nuovi importatori che entrano nel mercato.

In che modo seleziona i vini della Sua wine list?

Faccio una preselezione delle nuove bottiglie basandomi su diversi fattori: le uve, il produttore, il prezzo, l'origine del vino, la stagione dell'anno in cui il vino verrà introdotto nella carta dei vini, come il vino in questione si adatta agli altri vini già presenti. Poi organizzo con l'importatore una degustazione dei vini preselezionati e se il risultato è positivo iniziamo a discutere i dettagli delle condizioni di vendita. Negli anni ho sempre cercato di offrire una maggiore varietà di uve e regioni di provenienza per introdurre vini italiani meno conosciuti, dare più opzioni di scelta ai nostri consumatori abituali e far conoscere alla gente la grande diversità di vini che offre l'Italia.

Sono presenti solo vini italiani nella vostra carta vini?

Nella nostra wine list sono presenti solo vini italiani (50-60 etichette) affiancati a birre artigianali italiane, grappe e amari.

Che rapporto c'è tra la vostra cucina e i vini?

Io sono italiano, di Reggio Emilia. Per questo la cucina che proponiamo è principalmente proveniente dalla mia regione accompagnata preferibilmente da vini come Lambrusco, Lambrusco

metodo classico, Chardonnay metodo classico, Sauvignon dei colli piacentini, Malvasia dei colli piacentini. Ovviamente non ci limitiamo solo a questi vini, ma abbiamo anche una selezione proveniente anche da altre regioni italiane, che mi occupo di selezionare personalmente.

Come vengono proposti i vini ai clienti?

Io sono coinvolto personalmente nella gestione quotidiana del ristorante, perciò mi occupo di introdurre i vini ai clienti e consigliarli nella scelta. In ognuno dei nostri ristoranti è presente un Italian Restaurant Manager che viene formato sui vini e può consigliare i clienti nel modo più efficace. Il modo in cui proponiamo i vini ha sempre come focus i desideri del cliente.

Qual è la relazione dei clienti con i vini italiani?

In genere una relazione molto positiva. Alcune persone sono più preparate e apprezzano meglio i vini, altre meno, ma in generale c'è un genuino interesse e fiducia verso i vini italiani. Probabilmente c'è una conseguenza della nostra scelta di proporre solo vini del Belpaese e promuoverli come naturale accompagnamento per il cibo per offrire una vera esperienza di cucina italiana.

I clienti hanno delle preferenze?

Stilare una lista delle preferenze non è facile perché i nostri ospiti provengono da diversi Paesi con differenti culture del bere. Questi fattori sono riflessi nelle loro scelte dei vini. Diciamo che parlando in linea generale i vini rossi sono ancora i più venduti: Brunello, Barolo and Amarone sono molto conosciuti e apprezzati. Altri vini meno costosi come Primitivo, Montepulciano d'Abruzzo e Sangiovese sono anche molto richiesti.

Qual è la sensibilità riguardo ai prezzi?

Prima di tutto devo dire che i vini in Cina non sono economici. Trasporti, logistica e alta tassazione sono alcuni dei fattori che fanno alzare il costi della bottiglia di vino. Le persone che consumano vino in Cina (sia stranieri che locali) e tutti coloro che bevono abitualmente conoscono queste dinamiche e sono meno sensibili ai prezzi. Al contrario i turisti e le persone che bevono meno frequentemente si stupiscono dei prezzi elevati.

MERCANTE- ITALIAN HOME CUISINE

Recentemente nominato dal Daily Mail come uno dei 10 migliori ristoranti italiani nel mondo, Mercante offre cucina tradizionale italiana fatta in casa in una piccola struttura del centro storico di Pechino. In una trattoria con solo dieci tavole e una piccola terrazza propone una varietà di pasta fatta a mano (tagliatelle, pappardelle, ravioli, tortelloni), formaggi italiani e le migliori selezioni di carne accompagnate da pane sfornato tutti i giorni e una selezione di dessert fatti in casa. Per gli amanti del vino italiano Mercante ha selezionato accuratamente circa 50 etichette e birre artigianali. Dallo scorso dicembre, Mercante ha un ristorante gemello, Fiume, sulla costa a sud del Liangma River, nel cuore dell'Embassy Area, che offre cibo italiano genuino in un ambiente moderno e fresco.

