

Ristoranti

COSA SERVIRE AI TEMPI DI EXPO

Tre noti indirizzi milanesi svelano le loro scelte in fatto di vino per catturare una clientela internazionale. Si scommette su etichette bio e nomi noti



Scopri all'interno
contenuti extra
on la realtà aumentata

FIDELIZZARE I CLIENTI E CONQUISTARNE NUOVI

Scopri come aumentare le vendite e il fatturato nel primo manuale della nuova collana I libri di Ristoranti

ABBINAMENTI PERFETTI

CANTINE E CHEF UNITI IN NOME DEL VINO

IN AUSTRALIA SETTE PRODUTTORI FANNO SISTEMA E DANNO VITA A UNO SPAZIO PER LA PROMOZIONE DEI VINI. CON L'ARRIVO DEL CUOCO MARK MCNAMARA IL PROGETTO DECOLLA E PURE LE VENDITE

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RILLA



Profilo

Artisans of Barossa

Corner of Light Pass and Magnolia
Roads Vine Vale, SA
www.artisansofbarossa.com



Scontrino medio 35 aud (23€)
Menu degustazione 95 aud
(63€) per 5 portate e 5 vini
Degustazione vini gratis
Superficie interna compresa
terrazza circa 300 mq
Coperti 25-30
Personale 18 persone tra uffici,
winebar, cucina, accoglienza



Accanto, uno scorcio dello spazio vendita e della terrazza panoramica di Artisans of Barossa, l'enoteca-ristorante sorta nel 2005 per promuovere i produttori della Barossa, l'area vinicola più famosa del Sud Australia. Nell'altra pagina, lo chef Mark McNamara

Tra le piccole cantine della Barossa l'unione fa la forza. Nella più famosa zona vinicola del Sud Australia sette produttori e un rinomato chef hanno deciso di promuoversi e vendere attraverso uno spazio comune che è un po' showroom, un po' winebar, un po' ristorante, un po' aula-seminari. Si chiama Artisans of Barossa e i sette "artigiani" del vino rispondono al nome di Hobbs, John Duval Wines, Massena, Schwarz Wine Company, Sons of Eden, Spinifex e Teusner. Con loro in società c'è il jolly della ristorazione locale, lo chef Mark McNamara, fino a poco tempo fa a capo della cucina del The Appellation at The Louise, tra i migliori ristoranti del South Australia. L'iniziativa trova terreno fertile in un settore dove prende corpo un nuovo fenomeno: esperti e appassionati senza vigne e cantina comprano grandi quantitativi d'uva, affittano spazi e macchinari e fanno qualche migliaio di bottiglie con la propria etichetta. Sono decine di piccoli produttori, in Barossa addirittura tra il 10% e il 15% delle cantine. Per quantità la produzione dei sette oscilla dalle 140mila bottiglie di Hobbs, il più piccolo, alle 420mila di Spinifex, il più grande.

Nella bella struttura in legno, con terrazza panoramica sulle vigne, ogni settimana transitano un migliaio di enoturisti per degustare e acquistare i vini, mangiare all'aperto o in sala: ogni piatto è abbinabile a tutte le etichette presenti (un'ottantina in tutto). Su appuntamento è possibile anche partecipare a un corso di cucina. Il progetto nel suo insieme è relativamente giovane, già rodato e operativo dal 2005. Il salto di qualità è avvenuto comunque nel 2012 con l'ingresso nel gruppo dello chef Mark McNamara. La sua cucina propone volutamente piatti semplici, più da degustazione che da ristorazione, come terrine di maiale, affettati, formaggi freschi, ricette stagionali calde. Ogni settimana però c'è un tavolo in condivisione con 5 portate dello chef in abbinamento a 5 vini (95 aud a persona, 63 € circa) e ogni giorno qualche piatto a partire dai 15 aud (10 €), tra le 12 e le 17. Ogni giorno è proposta una selezione dello chef e a rotazione è sempre presente uno dei produttori per raccontare le etichette - di tutti - e dare informazioni. La formula piace, il locale è sulla strada e anche chi non lo conosce prima o poi si ferma. *



Chi è chi

Mark McNamara

Inglese di Londra, è arrivato 30 anni fa in Australia e nel 1992 ha deciso di vivere in Barossa, la zona vinicola più importante del Sud Australia. Per anni ha insegnato poi nel 2004 ha aperto il ristorante The Appellation, all'interno del resort The Louise, con l'idea di usare prodotti biologici, locali, di qualità, animali di un piccolo allevamento ecc. Nel 2012 è entrato a far parte degli Artisans of Barossa.