# Attico sul Mare (AP): al ristorante adesso la bottiglia si porta da casa

20240925095356attico-vistalocale2-c07cf728

Permettere ai clienti di **portare la loro bottiglia da casa e abbinarla ai piatti presenti nel menu o piatti creati appositamente per la bottiglia.** E' quanto ha ideato **Attico sul Mare**, ristorante di Grottammare (AP), con la sua particolare declinazione del 'dritto di tappo'.

«*Abbiamo ideato questo format perché il mondo del vino è in forte crescita, anche dal punto di vista commerciale, rispetto agli ultimi dieci anni* - commenta a *Mixerplanet* **Simone Marconi, titolare di Attico sul Mare** - *Oggi è comune regalare una buona bottiglia di vino per le occasioni speciali. Molti si ritrovano con una collezione di vini pregiati, ma spesso evitano di aprirli, ritenendo che un pranzo in famiglia o un piatto semplice non sia un'occasione adeguata, anche se in realtà non dovrebbe essere così*».

**LA BOTTIGLIA DA CASA**

Il diritto di tappo permette ai clienti, che hanno una bottiglia speciale e desiderano consumarla senza rinunciare alla qualità dell'esperienza del ristorante, di portarla da casa e aprirla all'interno del locale, dietro pagamento di **un piccolo contributo.**

«*Il cliente, portandosi la bottiglia da casa,* ***paga solo i piatti da mangiare*** - spiega Marconi-. *A fronte di questo servizio, però, chiediamo un piccolo contributo che copre i costi del servizio, del lavaggio del bicchiere e  del bicchiere stesso. Abbiamo scelto una quota simbolica di* ***10 euro a bottiglia***».

Attraverso questa opportunità, i clienti arrivano al ristorante e ordinano i piatti che pensano possano abbinarsi nel modo migliore alla loro bottiglia. «*L'obiettivo è far aumentare il servizio e l'offerta ai nostri clienti* - continua il titolare -. *Spesso i clienti portano anche due o tre bottiglie da aprire nella stessa serata per tavoli da sei o dieci persone e* ***da abbinare a più piatti***».

All'interno del locale sarà la **sommelier Sara Marconi** a farsi carico dell'apertura della bottiglia e del servizio, assicurando il massimo rispetto per le caratteristiche del vino.

**WINE EXPERIENCE: I PIATTI SARANNO ABBINATI AL VINO**

Ma non solo. Il locale propone anche una **Wine Experience studiata ad hoc per ogni cliente**. Infatti, gli ospiti potranno **comunicare in anticipo il tipo di bottiglia che porteranno** e collaborare direttamente con lo chef **Tommaso Melzi** che elaborerà piatti in armonia con le caratteristiche del vino scelto, garantendo un abbinamento che valorizza sia il cibo che la bevanda.

«*Il cliente ha la possibilità di avvisare il locale sulla natura della bottiglia che porterà, e di chiedere di preparare un menu che si sposi bene con la bottiglia* - specifica Marconi-. *Questo crea un lavoro di squadra tra la sommelier e lo chef, che studieranno il vino, si informeranno e creeranno l'abbinamento più adeguato*».

I clienti avranno la possibilità di degustare il loro **vino anche al calice**. Grazie all'attrezzatura **Coravin** (che permette di inserire un ago nel tappo di sughero evitando l'ossidazione del vino), la bottiglia potrà essere riaperta e utilizzata anche a distanza di mesi.

«*Gli ospiti potranno assaggiare il vino al calice, con la possibilità di abbinarlo ai piatti del menu o meno, aprendo la bottiglia in occasioni speciali senza rischiare di rovinarla*», conclude Marconi.