

di JACOPO FONTANETO

**U**n tempo (non troppo lontano), il grande rebus, degli abbinamenti era la pizza, quando si voleva andare oltre la banalità della birra o del vino frizzantino. Oggi è invece il sushi che ha preso il suo posto – e il problema per certi aspetti è molto più complicato. Nelle carte dei ristoranti giapponesi più seri – e in Italia ormai sono sempre di più – il sommelier ha smesso di essere un intruso e sta diventando una figura centrale del servizio in sala. Ma abbinare il vino a un boccone costruito attorno al riso acidulato, alla soia, al wasabi è un esercizio piuttosto nuovo per la tradizione enologica occidentale. E infatti le regole classiche non bastano, e spesso tradiscono.

Un punto di partenza, per chi lavora sul campo, è sforzarsi di dimenticare il pesce. Come sintetizza da Roma Roger Acosta, sake sommelier del gruppo Hiromi, «il boccone va letto nel suo insieme: riso, acidità, condimenti e consistenza contano almeno quanto il pesce». Koji Nakai (Sakaba - Ie Koji) va ancora più diretto: «Prima il riso, poi i condimenti, infine il pesce». Più che una provocazione è una gerarchia tecnica. Il riso, con la sua acidità acetica, la lieve dolcezza e la temperatura tiepida, è l'elemento che più mette in crisi il vino: infatti tende ad amplificare l'alcol, accentuando le durezza, rendendo spigolosi i bianchi troppo secchi o aggressivi.

Dalla capitale a Milano: qui la prima trappola in cui cadono in molti è quella del troppo osare. Daniele Zhang, patron di Miyama, lo vede ogni giorno: «Molti scelgono bianchi importanti, magari passati in legno, che finiscono per coprire la delicatezza del pesce». Ma anche l'opposto non funziona: i vini troppo sottili vengono sovrastati dal riso e dalla sapidità della soia. Più che



**Il riso con la sua acidità e dolcezza è l'ingrediente che rischia di mettere in crisi**

vini più duri; il wasabi introduce una piccantezza aromatica che richiede freschezza, non tannino», spiega Nakai. Si pensa al pesce, ma nella realtà è la salsa a dominare – ed è lì che la maggior parte degli abbinamenti non riesce a raggiungere un risultato ottimale.

Il sushi vegetale aggiunge una complessità ulteriore. Edoardo Valsecchi (Linfa Visionnaire) osserva che senza umami animale emerge una dolcezza più evidente: «Serve un vino che dia tensione acida». Con avocado o mango, meglio una bollicina secca o un residuo zuccherino intorno ai 6 grammi/litro. Con le marinature servono vini più verticali per rimettere in equilibrio il boccone.

Le bollicine restano nella maggior parte dei casi il porto sicuro. Il metodo classico, senza eccessi di dosaggio, funziona per pulizia e tenuta sull'acidità del riso. «Ma non esiste il vino perfetto per tutto il sushi» avverte Nakai: nigiri delicati vogliono vini sottili, roll con salse chiamano morbidezza e aromaticità. Sul fronte delle tendenze, Leonardo Zhu (Sato Sushi Experience) segnala l'apertura agli orange wine – «possono funzionare su piatti più saporiti o grassi, ma vanno scelti con attenzione per evitare eccessi di tannino» – e ai rosati, «soluzione ponte, con freschezza da bianco e una leggera struttura». La direzione generale è chiara: meno alcol, più bevibilità. E i rossi? A osare un accostamento è il sommelier Luca Amato di Glicine (Hotel Santa Caterina, Amalfi). «Mi stuzzica anche l'idea di uscire fuori dagli schemi e quindi azzardare l'abbinamento con un vino rosso. Direi un Terre del Volturno "Nulla è per caso". Vitigno autoctono Casavecchia in purezza. Succoso, salino, senza tannino, servito anche leggermente fresco, può essere la dolce sorpresa che può fare un'autenticità».

La stessa logica, declinata sulla cucina cinese, la conosce bene Marco Spini, sommelier del Ba Restaurant di Milano, dove i dim sum sono il cuore del menu. Anche qui il vino europeo funziona – Spini ci ha scommesso fin dal 2016 – ma il terreno è ancora più insidioso: la pasta dei ravioli introduce una tendenza dolce di fondo che cambia tutto. Con ripieni grassi come maiale o anatra si sale di struttura, rossi leggeri o rosati, purché l'acidità regga. Il fritto chiama bollicina; il vapore richiede più attenzione al ripieno. Le salse restano il vero nodo: sulla maggior parte dei dim sum Spini sconsiglia la soia, per non coprire il lavoro certosino del cuoco sui singoli ripieni.

Resta il confronto con il sake. «Ha una coerenza naturale con il sushi, perché condivide la stessa logica del riso e non introduce tannini» spiega Acosta. Ma il vino, se centrato, può creare contrasti più interessanti. Lo sa bene Wicky Priyan, tra i primi a Milano e in Italia a ragionare seriamente su questi accostamenti: «In Giappone il vino è un'introduzione recente, legata all'influenza occidentale. Oggi è sempre più presente, ma resta una scelta non tradizionale».

L'INCHIESTA

## Cosa bere con il sushi?

### L'importante è osare

L'abbinamento con i piatti orientali è spesso una sfida difficile da affrontare. Ecco i consigli dei sommelier di alcuni dei principali locali giapponesi in Italia. L'errore principale? Pensare che nella scelta l'elemento più importante sia il pesce



il vitigno, conta la costruzione del vino: acidità integrata, alcol contenuto, legno quasi assente. Danilo Migliarese (Basara) ha messo ordine in tre famiglie. I bianchi tesi e marini – Sauvignon Blanc, Vermentino – per sushi e sashimi. I semi-aromatici come Riesling e Gewürztraminer per le preparazioni più ricche, le tempure, i piatti con salsa teriyaki. E poi i vini trasversali: il Gavi, come quello de La Raia, che non estremizza nessuna componente.

Nel dettaglio del singolo boccone, Giuseppe Colella (Izu) ragiona per ingrediente. Sull'ottoro – il tonno grasso – privilegia la freschezza: «Un grande



Riesling della Mosella riesce a fare entrambe le cose: slancia il boccone e ne accompagna la profondità». Sul salmone, meglio un'aromaticità fine che un'acidità aggressiva, per non sovrastare la dolcezza del pesce. Con ricci e ostriche il registro minerale è naturale, ma si può osare con vini di leggera evoluzione, «capaci di creare abbinamenti sorprendenti». La tempura chiama bollicina – o bianchi con grande tensione – per pulire grasso e croccantezza.

C'è però una variabile che manda in crisi anche gli abbinamenti meglio costruiti: il condimento. «La soia aumenta sapidità e umami, rendendo i



#### 1 Varietà

Tra le difficoltà di abbinamento, le differenze tra sushi e anche i suoi condimenti intensi

#### 2 Lo chef

Wicky Priyan è stato tra i primi a ragionare seriamente su questi abbinamenti

#### 3 In sala

Edoardo Valsecchi, proprietario di Linfa Visionnaire a Milano

#### 4 Originalità

Spesso si pensa che solo bollicine e bianchi siano adatti. Ma alcune tipologie di rosso funzionano