



LE CARTE DEI RISTORANTI ORIENTALI

Al cinese e al giappo stappo Gavi e bollicine



Nei locali asiatici top level di Milano cresce l'attenzione per l'enologia › La selezione privilegia bianchi di media struttura, eleganti, capaci di valorizzare le specialità in menu e con un appeal internazionale › La parola ai proprietari del Dim Sum e dello Zero Contemporary Food

di **Jessica Bordoni**

Vino e *sashimi*, vino e *dim sum*: chi l'ha detto che non si può? La cucina asiatica e il mondo dell'enologia appaiono oggi decisamente più vicini, almeno a giudicare dalle tavole dei nostri **ristoranti giapponesi e cinesi di fascia medio-alta**, dove non è più così raro trovare una carta dei vini mediamente articolata e la figura di un sommelier pronto a consigliare gli ospiti negli abbinamenti.

Siamo solo ai primi passi, e per i locali etnici in Italia la strada da fare è ancora lunga. In linea generale, il livello di conoscenza del comparto vino è piuttosto limitato. La maggior parte propone non più di quattro o cinque etichette, tra bianchi, rossi e bollicine, che in molti casi vengono segnalate semplicemente con il nome della varietà o della Doc, senza riferimento al produttore. Tuttavia è fondamentale distinguere tra la ristorazione cinese e giapponese "di massa" e la nicchia dei locali di maggior profilo, ambasciatori delle autentiche tradizioni culinarie dei due Paesi. Qui le cose stanno cambiando e i titolari hanno cominciato a fare ricerca, soprattutto per soddisfare una clientela internazionale disposta a spendere cifre importanti per bottiglie di pregio.

Ben 200 etichette in carta per il cinese Dim Sum

«Il vino è sempre stato lasciato un po' da parte nei ristoranti cinesi», ammette **Yike Weng**, patron del **Dim Sum** di Milano, aperto alla fine del 2013. «Noi, al contrario, abbiamo subito deciso di mettere a punto una carta ricca e diversificata. Come per il Bon Wei (l'altro ristorante cinese di cui Weng è socio, *nda*), siamo partiti selezionando i vini in base alle loro caratteristiche organolettiche e dunque alla capacità di abbinarsi ai piatti in menu». Oggi ci sono circa 200 etichette, di cui il 70% italiane. «Le annate sono perlopiù recenti; ma teniamo anche qualche vecchia bottiglia, soprattutto per i rossi». Grande attenzione alla qualità, quindi, scegliendo però di non avere un vero e proprio sommelier, né tantomeno di proporre "dall'alto" degli abbinamenti portata-vino. «Preferiamo lasciare il cliente libero di scegliere in autonomia, fa parte della nostra cultura del ricevere. Però ci affidiamo alla competenza di un paio di consulenti, che ci aiutano ad aggiornare la lista». Il nome del locale, Dim Sum, si ispira agli omonimi bocconcini di carne, pesce, verdura e uova, cotti a vapore o fritti e poi serviti

IN APERTURA secondo Paco Durazzano del Zero Contemporary Food per una cena giapponese è meglio scegliere bollicine, Sauvignon o vini piemontesi
IN QUESTA PAGINA i bianchi friulani e altoatesini si sposano con i dim sum cinesi. Anche gli Champagne sono un ottimo abbinamento per la cucina orientale

nei tradizionali cestini di bambù. «Per valorizzarli occorrono vini dalla personalità delicata, non particolarmente profumati, ma con una buona struttura. Penso soprattutto ai **bianchi** e in particolare **friulani e altoatesini**. Il Riesling di Jermann, ad esempio, è fra i più gettonati, insieme al Pinot nero di Franz Haas e Colterenzio». Un capitolo a parte sono le **bollicine**, sia italiane che francesi, molto richieste dai clienti. «Vista la domanda, abbiamo deciso di stringere un accordo con due Maison di primo piano, che offriamo anche al calice. Al Bon Wei proponiamo lo Champagne Paillard, importato in Italia da Cuzziol, mentre qui al Dim Sum il Perrier-Jouët, distribuito dalla Marchesi Antinori».

Una donna sommelier al Zero Contemporary Food

Per avere un'opinione anche sulla ristorazione giapponese top level abbiamo contattato **Paco Durazzano**, gestore del **Zero Contemporary Food** di Milano. «La nostra carta dei vini è composta da circa 70 etichette», ci spiega. «Ci piacerebbe aumentarle, ma dobbiamo fare i conti con lo spazio. La cantina non è grandissima e i vini sono soprattutto bollicine e bianchi. Per noi la regola è ferrea: se il cliente chiede una seconda bottiglia dello stesso vino, quest'ultima deve essere perfettamente in temperatura. Il che ci impone una voluminosa scorta in frigorifero».

Il locale ha deciso di puntare sul beverage di qualità sin dall'apertura, nel 2006. «All'inizio per la creazione della carta ci siamo affidati a una società esterna, WineTip; poi abbiamo iniziato ad acquistare anche direttamente dai produttori. Nel frattempo, la nostra collaboratrice Megumi Shinohara ha seguito il corso dell'Ais e due anni fa si è diplomata sommelier». Durazzano non nasconde il lato pratico: «Il vino è un investimento, ciclicamente controlliamo il venduto e chi sta sotto una certa soglia esce di scena. Prima di consolidare la proposta enologica, abbiamo provato a lanciare la formula del cocktail, assai apprezzata all'estero. Ma si è rivelata fallimentare: gli italiani non amano pasteggiare sorseggiando un superalcolico». Sì, invece, a **spumanti e Champagne**. «Le bollicine italiane più richieste sono quelle di Cantine Ferrari e Ca' del Bosco, soprattutto il Trentodoc Perlé e il Franciacorta Cuvée Prestige. Buone performance anche per le rispettive versioni rosé, amatissime dal pubblico femminile». Passando ai fermi, in top list spicca-



no il **Sauvignon blanc** e i **bianchi piemontesi**. «Penso in particolare al **Gavi**, perfetto con il sushi dello chef Hide Shinohara, che aggiunge ingredienti innovativi come il foie gras, il caviale e il tartufo. Di recente abbiamo organizzato una serata con il Consorzio di tutela del Gavi Docg e l'Associazione italiana ristoratori giapponesi, di cui facciamo parte. Insieme stiamo sviluppando l'idea di una bottiglia prodotta dal Consorzio in esclusiva per i locali aderenti all'Airg. Un progetto lungimirante, a mio avviso vincente».