

Vino e sushi: come abbinarli

written by Rivista di Agraria.org | 15 febbraio 2020

“Il sushi è molto di più che mettere del pesce sul riso. Il sushi è una forma d’arte.”

(Jiro Ono)



Il sushi è arrivato in Italia circa una ventina di anni fa e da allora l’amore degli italiani per il cibo nipponico non ha fatto altro che crescere. In tutte le città d’Italia dal nord al sud, dalle metropoli alle città di provincia vengono inaugurati continuamente nuovi ristoranti specializzati proprio perché la richiesta è sempre maggiore.

La città più “giapponese” è Milano seguita poi da Roma e Torino ma anche Genova, Bologna, Firenze, Napoli, Palermo e Verona registrano numeri molti interessanti. Lo scorso anno c’è stato un incremento della richiesta pari al 70% con oltre 47.000 chili di sushi ordinato.

Ma il sushi non si mangia solo al ristorante, è infatti anche uno dei cibi più ordinati a domicilio, e a confermarlo è il sondaggio condotto da Just eat, una delle più note piattaforme per l’ordinazione e la consegna di cibo a domicilio: oltre 16.000 ordinazioni, 25.000 chili di uramaki e 2.000 chili di salmone sashimi.

Molti studi hanno rilevato come il sushi sia amato soprattutto dai giovani e dalla donne, con età compresa tra i 35 e i 50 anni.

Il salmone norvegese nel 2018 ha registrato un’importazione nel nostro paese da record: 62.000 tonnellate con un incremento del 18% rispetto all’anno precedente.

Ma cosa bere in abbinamento al sushi? Per capirlo dobbiamo analizzare le caratteristiche principali di questo tanto amato piatto nipponico.

La prima caratteristica è l’elevata sapidità data dal pesce crudo. Il secondo elemento principale è il riso bollito ma anche la salsa di soia e la salsa wasabi (una salsa di colore verde dal gusto decisamente piccante).

Per un cibo con tali caratteristiche sarà quindi necessario un vino: profumato, fresco e di buona acidità così da esaltare la delicatezza e il sapore del cibo.

Un vino che si abbina bene a sushi e sashimi è il sauvignon blanc grazie alla sua freschezza ed i suoi profumi erbacei e vegetali ma anche quelli più delicati della frutta, spesso esotica.

Un’altra valida alternativa può essere anche quella di scegliere un Riesling apprezzato soprattutto per la sua eleganza, di buona acidità, delicatamente fruttato e di carattere. Ma anche un Kerner dell’Alto Adige, un Gavi o un Vermentino di Gallura sono ottime scelte.

Per coloro che amano e quindi abbondano un po’ di più con la salsa wasabi possono optare anche per un *Gewürztraminer* o un *Moscato Bianco*.

Un’altra categoria di vini facile da abbinare alla cucina giapponese è quella degli spumanti metodo classico soprattutto quelli ottenuti da uve Chardonnay. Questa scelta risulterà vincente soprattutto per coloro che amano la tempura o i roll con i crostacei.

Il vino ancora una volta dimostra di riuscire ad unire le culture, tanti sono i nostri vini adatti ad essere degustati con il cibo giapponese ora basta solo assaggiare per trovare l’abbinamento più adatto ai nostri gusti.



(foto food-blog.co.za)

Autore: Vittoria Capei Chiaromanni

15/02/2020