

v i t a e *online*

Abbinamenti

20/06/2025

Di Paolo Valente

La cucina giapponese di Sachi e i vini toscani di Ricasoli



Se il mondo dell'abbinamento cibo-vino presenta delle regole ben precise, è altrettanto vero che oggi, sempre più, c'è la tendenza a proporre abbinamenti non ortodossi in senso stretto. Il vecchio adagio "pesce e vino bianco", ad esempio, è ormai diventato solo il ricordo di un tempo nel quale i vini avevano, forse, una precisa linea gustativa e le pietanze erano più regionalizzate e gli ingredienti tipici locali. Oggi la commistione e la fusione di gusti, di esperienze e le contaminazioni con cucine di luoghi lontani sono comuni.

Durante una cena di ottima cucina giapponese presso il ristorante Sachi Milano abbiamo provato, in abbinamento, i vini toscani di Ricasoli, storica azienda toscana che dal 1141 è conosciuta per la qualità dei suoi vini e che, dal 1993, è guidata dal Barone Francesco Ricasoli.

Sushi e polpo

La cena prevedeva un aperitivo con lo Champagne Blanc de Blancs Brut di Henriot, Maison importata e distribuita in Italia da Ricasoli, accompagnato da deliziosi Crispy Sushi con tartare di tonno e tonno Akami o con tartare di salmone e salmone. Inutile dire che l'abbinamento è perfettamente riuscito, ma chiaramente stiamo parlando di un vino che difficilmente trova difficoltà ad accordarsi a questo tipo di preparazioni.

Come prima portata era previsto del “Polpo cotto a bassa temperatura, maionese allo Yuzu, Shiso” accompagnato con il Torricella IGP Toscana 2023, vino a base chardonnay da viti di oltre 35 anni coltivate a 400 metri di altitudine. Complessità matura al naso dal quale emerge la metodologia di vinificazione con l'ausilio del legno. La grande sapidità ed eleganza al sorso e la buona persistenza si sono ben accompagnate alla delicata consistenza del polpo cotto a bassa temperatura e fritto. Con l'aggiunta della maionese, dalle note piccanti, l'equilibrio si è incrinato e il cibo ha predominato sul vino.



Gusto nipponico

Sono seguite due preparazioni a base di riso: “Enoki Maki, aglio nero, funghi Shiitake” e “Anguilla BBQ e Foie Gras Maki”. In accompagnamento il Castello di Broglio San Barnaba IGT Toscana 2020 in magnum, trebbiano in purezza. Dal colore dorato carico con riflessi ramati, questo vino viene fermentato in anfore di cocciopesto e sosta sulle bucce per tre mesi. Al naso sentori di frutta candita accompagnati da note balsamiche e di erbe fini. La piacevole

freschezza e la pienezza di gusto si sono perfettamente integrate con la pietanza; la delicatezza e la scioglievolezza dell'anguilla e del foie gras andavano di pari passo con il vino così come l'aromaticità dell'aglio nero.



Il “Kushiyaki di Branzino cileno” era proposto in abbinamento a due Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione: il Ceniprimo 2018 e il Colledilà 2018; due cru la cui differenza principale sta nei terreni su cui poggiano i vigneti: depositi limosi con presenza di argilla per il primo e alberese per il secondo. Entrambi sono vini dalla buona struttura; il Ceniprimo si è mostrato dai sentori fruttati, speziati e balsamici e con una fitta trama tannica accompagnata da freschezza e persistenza, il Colledilà è risultato essere più restìo ad aprirsi, le note olfattive sono scure e l'ottima sapidità conferisce verticalità e persistenza. L'abbinamento con lo spiedino di branzino cotto alla griglia è abbastanza complicato e solo il supporto della salsa in accompagnamento e del peperoncino, che hanno dato sprint al piatto, ha consentito di far

fronte alla potenza dei due vini che, in ogni caso, si è rivelata prevaricante.



Abbinamento invece vincente per il piatto seguente, un “Kushiyaki di Wagyu giapponese” che è stato accompagnato dal Castello di Brolio Chianti Classico DOCG Gran Selezione declinato nelle annate 2013 e 2010; sangiovese in prevalenza con cabernet sauvignon e petit verdot (2013) e con merlot e cabernet sauvignon (2010). Il vino presentava, nell’annata 2013, ottima serbevolezza nella lunga persistenza. La freschezza garantiva slancio al sorso anticipato da note speziate, di frutta nera e balsamiche. L’annata 2010, dall’ottima integrazione di tutte le sue componenti, senza perdere la piacevolezza del sorso, mostra note di maggiore evoluzione e rotondità che hanno reso perfetto l’abbinamento con la portata di carne.



Tiramisù al Matcha per concludere in bellezza

Per concludere un vino dolce, il Castello di Brolio Vin Santo del Chianti Classico 2014. Dal colore ambrato e dai sentori delicati di frutta candita e di pasticceria, sentori che si ritrovano al sorso accompagnati da note tostate e di crema pasticcera bruciata e supportati perfettamente da freschezza e rimandi agrumati. Un vino dalla personalità prorompente che ha coperto la delicatezza del dolce proposto in abbinamento: un “Tiramisù al Matcha”.



Dopo questa esperienza, alla domanda se la cucina giapponese possa sopportare l'abbinamento con i vini toscani, e in particolare con Chianti Classico DOCG Gran Selezione dalla decisa personalità, possiamo affermare che “sì è possibile” ma con alcune avvertenze. Le salse e gli ingredienti di accompagnamento sono fondamentali e possono fare la differenza, equilibrando l'abbinamento o, al contrario, squilibrandolo definitivamente in caso di sentori particolarmente forti o piccanti. Quindi, come al solito, l'esperienza e le capacità degustative personali sono imprescindibili nella ricerca dell'abbinamento perfetto.

<https://vitae.aisitalia.it/la-cucina-giapponese-di-sachi-e-i-vini-toscani-di-ricasoli/>