

I GRANDI CRU D'ITALIA INCONTRANO LA CUCINA DI INDIA, CINA E GIAPPONE

GRANDI CRU D'ITALIA
*MEET THE CUISINE
OF INDIA, CHINA AND JAPAN*



इटली की सर्वोत्तम
वाइन (ग्रैंड क्रूज़)
से भारत, चीन
और जापान की
पाक-कला मेल
खाती है



意大利一级
酒庄与中印
日美食的相
遇



イタリア最高峰
ワイナリーが集
う「グランディ・
クリュ・ディタリ
ア」 インド・中
国・日本料理と
の饗宴



Il felice “matrimonio d’amore” e i capolavori della cucina

Cina, Giappone e India. Tre cucine straordinarie. Se si vuole un po’ misteriose. Come il vino è un po’ misterioso. Si pensa che sia principalmente italiano, francese, americano e, invece, la sua prima celebrazione è stata alle Nozze di Cana, in Galilea, a nord di Israele. Quella trasformazione dell’acqua in vino fu un miracolo. Ma, da allora, il vino è stato capace di esaltarsi con quasi tutte le cucine del mondo. Sì, anche con quella cinese, giapponese e indiana, sebbene abbiano culture e ricette ben diverse. E per una semplice ragione: il vino è la bevanda che nasce dalla terra, attraverso la vite, cioè la vita. C’è chi pensa che per la Cina, il Giappone e l’India, sia una scoperta recente, ma la realtà è un’altra: la *Vitis Vinifera* era già conosciuta in Asia centrale molto prima del viaggio di Marco Polo. Oggi in più parti della Cina si coltiva la vite per fare vino, come del resto anche in Giappone, con una tradizione in crescita, specialmente nella prefettura di Yamanashi. Ma anche l’importazione di vino in India è aumentata del 24% nel 2025, nonostante i dazi alti poi, solo da pochi mesi, ridotti. E anche in India si produce vino, per esempio con *Sula Vineyards*. Si può quindi dire che il vino unisce quasi tutto il mondo, senza bisogno di ricordarne anche il suo valore sacro.

È per questo che il Comitato dei Grandi Cru d’Italia, cioè l’associazione dei migliori produttori italiani, ha deciso di editare questo libro in cui sono descritti i matrimoni fra i migliori vini italiani e alcuni piatti tradizionali delle tre grandi culture gastronomiche dell’Asia. Per questo sono stati consultati i migliori ristoratori cinesi, giapponesi e indiani in Italia. A loro (la chef Ritu Dalmia e lo chef Bishnu Prasad Dhakal del ristorante indiano Cittamani; lo chef Zhang Guoqing e il figlio Le del ristorante cinese Bon Wei; chef Moon Kyung Soo e chef Anthony Calò del ristorante giapponese Sachi) va il ringraziamento di tutti i produttori riuniti nel Comitato Grandi Cru d’Italia. Operando in Italia, anche se per clienti non solo italiani, hanno contribuito a creare abbinamenti sorprendenti fra i piatti più classici della propria tradizione d’origine e i vini italiani, nella convinzione che il vino crei amicizia e infine cultura in uno straordinario scambio reciproco.

Quando il Presidente cinese, Xi Jinping, è stato ospite non molti anni fa del Presidente della Repubblica Italiana, Sergio Mattarella, durante il ricevimento ufficiale al Quirinale si bevvero naturalmente i migliori vini italiani, tutti di produttori del Comitato Grandi Cru d’Italia. Alla fine del pranzo il Presidente Xi volle congratularsi con alcuni dei produttori presenti, intrattenendosi sui valori della comunicazione e dell’amicizia che il vino (bevuto senza eccessi, naturalmente) crea fra le persone. Anche dall’India arrivano segnali di sempre maggiore gradimento del vino, e lo stesso in Giappone, dove il vino è già consuetudine in alternanza con le bevande locali.

È quindi con vivo piacere e orgoglio che, in occasione di Vinitaly, la principale manifestazione italiana del vino (da tutto il mondo) a Verona, il Comitato Grandi Cru d’Italia ha deciso di pubblicare questo libro dedicandolo alla grande cucina cinese, giapponese e indiana, nel convincimento che il vino, oltre che amicizia, favorisca la voglia di stare a tavola insieme in spirito di pace.

L’amore dei cinesi per il vino sembra essere un fenomeno abbastanza recente, con le più alte autorità del Paese che non disdegnano di farsi vedere con un bicchiere di vino rosso in mano. Tuttavia, il rapporto con il vino è iniziato ben prima della rivoluzione guidata dal Presidente Mao. Deng Xiaoping, il padre della Cina moderna, la Cina che

tra i Grandi Cru d’Italia di India, Cina e Giappone

sta stupendo il mondo, e Zhou Enlai, lo storico ministro degli esteri della Cina maoista, scoprirono la qualità del vino a Parigi nel 1920, dove hanno vissuto come rifugiati e dove ebbero il piacere di dimenticare l’Huangjiu, il vino giallo cinese, prima di tornare in patria per contribuire alla rivoluzione.

Non è quindi un caso che in Cina, ma anche in Giappone ed India, il vino consumato sia stato a lungo prevalentemente francese, molto spesso il più costoso disponibile. Ora, come già accaduto molto tempo fa nel resto del mondo, anche cinesi, giapponesi e indiani hanno scoperto che il vino italiano è altrettanto buono, e sicuramente più accessibile del vino francese. E soprattutto il vino italiano è così vario da poter facilmente accompagnare le numerose sfumature delle tre cucine asiatiche. Dal vino del Nord, in Valle d’Aosta, Piemonte, Veneto e Friuli, a quello dell’Italia centrale, Toscana e Umbria, fino al Sud e alle isole, Sardegna e Sicilia, il vino italiano varia in aroma e sapore, offrendo in ogni circostanza un abbinamento ideale e superiore ai piatti di qualsiasi altro paese.

Abbinamenti fantasiosi? Forse. Il fatto è che l’unico paese che offre una varietà di vini in grado di sposare con successo l’altrettanto enorme varietà della cucina cinese è l’Italia. La diversità e il gran numero di vigneti e terroir fanno sì che i vini italiani si abbinino straordinariamente bene a tutte le cucine cinesi, che sono tante quanto la superficie della Cina continentale.

Il Comitato Grandi Cru d’Italia, che riunisce i migliori produttori (poiché essere membro significa che i vini prodotti sono stati giudicati al massimo livello per almeno 20 anni da guide e riviste enologiche di tutto il mondo), vuole offrire al mondo e, in particolare, ai milioni e milioni di cinesi, giapponesi e indiani che hanno scoperto l’amore per il vino italiano, le migliori ricette degli chef che hanno accettato di essere testimoni dell’amore e dell’armonia fra i propri piatti e i Grandi Cru d’Italia. Questi vini Grandi Cru d’Italia e i capolavori delle cucine asiatiche di Cina, Giappone e India, così belli da sfogliare in questo volume, e ancor più da gustare nella realtà, esprimono l’incomparabile saggezza asiatica nella presentazione di ricette straordinarie da leggere in italiano e in inglese. Noi del Comitato Grandi Cru d’Italia siamo certi che i matrimoni d’amore celebrati in queste pagine saranno molto produttivi, soprattutto in termini di accrescimento della conoscenza tra quattro antichissime civiltà. In una civiltà il vino nacque 3mila anni fa e conquistò con successo il mondo dell’Impero Romano. E ora le cucine cinese, giapponese e indiana, con la loro raffinatezza, eleganza e finezza, si esaltano nell’apprezzamento dei grandi vini italiani, ieri come oggi simbolo di amicizia e felicità.

Ganbei! Kanpai! Chiyars!

Chiara Lungarotti
Presidente
Comitato Grandi Cru d’Italia

Paolo Panerai
Vice Presidente Esecutivo
Comitato Grandi Cru d’Italia

Piero Antinori
Primo Presidente
Comitato Grandi Cru d’Italia

Un dialogo tra grandi personalità

Spezie pungenti, salse agrodolci, una presenza diffusa di umami, il cosiddetto quinto gusto. Le caratteristiche delle cucine asiatiche, e dunque anche di quelle di Cina, Giappone e India protagoniste in questo volume, rappresentano una vera sfida per il mondo del vino italiano. Ma anche uno stimolo al quale non ci si può sottrarre. E non tanto perché queste tradizioni gastronomiche sono già entrate a far parte della quotidianità alimentare di molti occidentali e italiani. Quanto perché le tavole dei buongustai cinesi, giapponesi e indiani chiedono sempre più spesso di ospitare le eccellenze dei vini italiani. Lo confermano i dati delle esportazioni che, per le etichette più pregiate, risultano in crescita, nonostante i dazi, sia in mercati più maturi, come quelli di Cina e Giappone, sia in contesti emergenti, come quello indiano. Anzi, quest'ultimo, alla luce dei recenti accordi di partenariato siglati con l'Ue, promette di diventare una frontiera aperta molto favorevole per i migliori prodotti del Made in Italy gastronomico.

Se dunque la domanda dei grandi vini italiani non è in discussione, resta però per la sfida dell'accostamento di queste eccellenze a materie prime, abitudini e sapori lontani da quelli dei territori dove affondano le radici i vigneti. Le prossime pagine dimostrano che i vini del Comitato Grandi Cru d'Italia vincono senza dubbio questa prova, confermandosi fortemente identitari eppure aperti al nuovo, tradizionali e insieme modernissimi e dunque capaci di avvicinare tutte le culture. D'altra parte, ognuno dei paesi asiatici citati racchiude in sé interi continenti. Lo è la Cina che, gastronomicamente, è divisa in otto regioni differenti per trascorsi storici e morfologia dei territori. Nella scuola cantonese, che è la più conosciuta ed esportata, domina per esempio il riso; a questo si aggiungono gli ingredienti giunti da paesi lontani e arrivati attraverso i porti di Canton, Macao e Hong Kong. Nella regione orientale dell'Anhui, quella dei monti Huangshan, le "Montagne Gialle", si fa invece una cucina di montagna ricca di ingredienti di terra e lunghe cotture stufate. Così la cucina del Sichuan, regione sud-occidentale del Paese, si distingue per l'uso di sapori forti e spezie piccanti, tra le quali il celebre pepe, mentre l'antichissima tradizione dello Fujian, risalente a 5 mila anni fa, privilegia cotture leggere e un generale gusto agrodolce nei piatti.

Allo stesso modo l'India, divenuto il paese più popoloso al mondo con 1,4 miliardi di persone, custodisce una cultura gastronomica millenaria, modellata dalle tante varietà di climi, culture e religioni che vi sono al suo interno. I piatti che si gustano nelle case e nei ristoranti indiani sono il frutto di secoli di scambi commerciali e contaminazioni che passano dalle invasioni musulmane e la nascita dell'impero Mughal nel XVI secolo, quando le influenze persiane e turche portarono sulle tavole spezie inedite come lo zafferano e piatti iconici come il kebab, alla colonizzazione britannica, che ridimensionò le spigolosità della cucina locale ad uso dei palati europei. Nel Nord del Paese, in stati come Punjab e Kashmir, i piatti sono profumati, arricchiti con yogurt, aglio e cardamomo, e il pane è più diffuso del riso, che invece domina a sud, negli stati di Andhra Pradesh, Kerala e Karnataka, dove condivide il piatto con legumi,

tamarindo, cocco e una generosa dose di peperoncino. Il clima arido del Rajasthan, sul confine di nord-ovest, favorisce una cucina ricca di cereali, mentre l'Est dell'India, in particolare in regioni come Bengala Occidentale e Assam, è la patria del pesce e dei sapori agrodolci. Ma, se parliamo di vini, la sfida nella sfida è conquistare un posto accanto ai tanti piatti della cucina vegetariana, della quale l'India è la culla mondiale considerando che almeno il 30-40% della popolazione del Paese osserva questo regime alimentare.

Non meno variegato è il microcosmo culinario che abita il Giappone. Se per estensione il Paese del Sol Levante è poco più grande dell'Italia (circa il 20% in più) il suo isolamento geografico ha consentito di preservare una biodiversità straordinaria e di poter avere dunque a disposizione materie prime uniche, dalla pregiatissima carne di manzo wagyu alle oltre 700 qualità di riso, dall'abbondanza di pesce da gustare crudo alle quasi duemila alghe marine commestibili, dai frutti tropicali autoctoni a pregiate radici come il wasabi. A tutto questo patrimonio di sapori si aggiungono l'innato gusto estetico, il piacere per il cibo e l'ospitalità, una concezione olistica del benessere, elementi che hanno dato vita a una cultura gastronomica (Washoku) dichiarata patrimonio Unesco proprio per la sua capacità di influenzare la società e di rappresentare l'identità nazionale. Non molto diversamente da quella italiana insomma. C'è da stupirsi se il Giappone è il Paese con il maggior numero di ristoranti premiati con le stelle dalle guide Michelin? O che sia il Paese con l'aspettativa di vita più alta al mondo? Un dato questo strettamente connesso con la qualità dell'alimentazione e che non può che essere rafforzato dal valore aggiunto di un bicchiere di buon vino italiano a pasto.

Chef e sommelier dei migliori ristoranti cinesi, giapponesi e indiani si cimentano quotidianamente nel trovare sentieri comuni e punti d'incontro tra i piatti di culture culinarie così articolate e i grandi vini italiani. In questo volume abbiamo chiesto a tre di loro di cucinare e descrivere alcune delle ricette più rappresentative della propria tradizione, attingendo ai sapori delle loro origini ma anche alle contaminazioni internazionali che si sono consolidate negli anni. Piatti che fossero naturalmente esemplificativi delle possibilità di sposarsi con i più grandi vini del nostro Paese. Ne sono emersi matrimoni già promettenti e altri talvolta spiazzanti, ma tutti suggeriscono nuove forme di dialogo tra vino e cibo, nel quale la prima parola, che spetta alla materia prima di partenza, viene arricchita dal carattere di salse e condimenti, e ulteriormente definita dalle tecniche di cottura utilizzate. Non ci sono dogmi, insomma, negli abbinamenti con il vino italiano, ma un avvicinamento reciproco tra due mondi che privilegia curiosità e rispetto. Piatti e vini stanno uno di fronte all'altro senza maschere, senza compiacimenti forzati, ma, anzi, mostrando apertamente tutta la propria personalità e cercando i punti di contatto prima ancora che le differenze. Non è così in fondo che nascono le più grandi amicizie?

Emanuele Elli

A dialogue between great characters

Pungent spices, sweet-and-sour sauces, and the pervasive presence of umami—the so-called fifth taste. The defining features of Asian cuisines, and thus of those of China, Japan and India showcased in this volume, constitute a genuine challenge for the world of Italian wine. Yet they are also a stimulus that cannot be overlooked. Not so much because these culinary traditions have already become part of the everyday diet of many Westerners and Italians, but rather because the tables of Chinese, Japanese and Indian gourmets are increasingly eager to host the finest expressions of Italian wine. Export data confirm this trend: shipments of the most prestigious labels continue to grow despite tariffs, both in more mature markets such as China and Japan and in emerging contexts such as India. Indeed, the latter—following recent partnership agreements signed with the European Union—promises to become a highly favourable new frontier for the very best products of Italy's gastronomic excellence.

If the demand for Italy's great wines is therefore beyond doubt, the real challenge lies in pairing these outstanding expressions with ingredients, habits and flavours far removed from those of the territories where the vines take root. The following pages demonstrate that the wines of the Grandi Cru d'Italia Committee rise to this challenge with confidence, proving themselves deeply rooted in identity yet open to innovation—at once traditional and strikingly modern, and thus capable of bringing cultures closer together. After all, each of the Asian countries mentioned here encompasses entire continents within itself. China, for instance, is gastronomically divided into eight distinct regions, shaped by history and geography. In Cantonese cuisine—the most widely known and exported—rice predominates, enriched by ingredients that arrived from distant lands through the ports of Canton, Macau and Hong Kong. In the eastern region of Anhui, home to the Huangshan or "Yellow Mountains", there emerges a mountain cuisine rich in land-based ingredients and long, slow braises. Meanwhile, the cuisine of Sichuan, in the country's southwest, stands out for its bold flavours and fiery spices, including its famous pepper, whereas the ancient culinary tradition of Fujian, dating back some 5,000 years, favours lighter cooking methods and an overall sweet-and-sour profile.

India, too—now the most populous country in the world, with 1.4 billion people—preserves a millennia-old gastronomic culture shaped by a remarkable diversity of climates, cultures and religions. The dishes enjoyed in Indian homes and restaurants are the result of centuries of trade and cultural exchange, from the Muslim invasions and the rise of the Mughal Empire in the sixteenth century—when Persian and Turkish influences introduced new spices such as saffron and iconic dishes like kebab—to British colonisation, which tempered the sharper edges of local cuisine to suit European palates. In the north, in states such as Punjab and Kashmir, dishes are fragrant, enriched with yoghurt, garlic and cardamom, and bread is more common than rice. In the south, by contrast, in regions such as Andhra Pradesh, Kerala and Karnataka,

rice takes centre stage, accompanied by pulses, tamarind, coconut and a generous use of chilli. The arid climate of Rajasthan, along the north-western frontier, encourages a cuisine rich in grains, while eastern India—particularly West Bengal and Assam—is the homeland of fish and sweet-and-sour flavours. When it comes to wine, however, the challenge within the challenge is to find a place alongside the many dishes of vegetarian cuisine, of which India is the global cradle, given that at least 30–40% of the population follows this dietary tradition.

No less varied is the culinary microcosm of Japan. Although, in terms of size, the Land of the Rising Sun is only slightly larger than Italy (by around 20%), its geographical isolation has preserved an extraordinary biodiversity, offering access to unique ingredients: from the prized wagyu beef to over 700 varieties of rice; from an abundance of fish, often enjoyed raw, to nearly two thousand edible seaweeds; from native tropical fruits to refined roots such as wasabi. To this wealth of flavours are added an innate aesthetic sensibility, a deep appreciation for food and hospitality, and a holistic conception of well-being—elements that have shaped a gastronomic culture (Washoku) recognised by UNESCO for its ability to influence society and embody national identity, not unlike Italy's own. Is it any wonder that Japan has the highest number of Michelin-starred restaurants in the world? Or that it boasts the highest life expectancy? This, too, is closely linked to the quality of its diet—one that can only be enhanced by the added value of a fine glass of Italian wine at the table.

Chefs and sommeliers in the finest Chinese, Japanese and Indian restaurants engage daily in the search for common ground and points of encounter between the dishes of such complex culinary traditions and Italy's great wines. For this volume, we invited three of them to prepare and describe some of the most representative recipes of their respective traditions, drawing not only on the flavours of their origins but also on the international influences that have taken root over time. The aim was to create dishes that could naturally exemplify the potential for harmonious pairing with the finest wines of our country. The result is a series of matches—some immediately promising, others occasionally surprising—all of which suggest new forms of dialogue between wine and food. In this dialogue, the first word belongs to the raw ingredient, enriched by the character of sauces and seasonings, and further defined by the cooking techniques employed.

There are, then, no rigid rules in pairing with Italian wine, but rather a mutual approach between two worlds grounded in curiosity and respect. Dishes and wines stand face to face without masks, without forced concessions, instead revealing their full personalities and seeking points of connection before differences. After all, is this not how the greatest friendships are formed?

Emanuele Elli

Umani Ronchi

乌玛尼·隆基酒庄 युमनी रॉन्शि ウマニ・ロンキ

Con 200 ettari di vigneti che si estendono dai Castelli di Jesi al Conero e fino all'Abruzzo, la cantina Umani Ronchi è tra le realtà più importanti del territorio ed esporta le proprie etichette in oltre 60 paesi. Alla guida vi è la famiglia Bianchi Bernetti, con Massimo e il figlio Michele, che puntano a valorizzare le varietà autoctone adriatiche, come Verdicchio e Montepulciano, evidenziandone in bottiglia anche le differenze tra le diverse aree di produzione.

Il rosso **Pelago** nasce dall'intuizione di abbinare al Montepulciano quote di Cabernet Sauvignon e Merlot, unendo così la struttura e la personalità dell'uva autoctona alla complessità e all'eleganza delle varietà internazionali. I vigneti, esposti a sud-est su terreni profondi, franco-argillosi e calcarei, garantiscono freschezza e mineralità. Dopo la raccolta manuale e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio, il blend di uve affina per 14 mesi in barrique di rovere da 225 litri, seguiti da 12 mesi in bottiglia in ambiente termocontrollato. Rosso rubino intenso con sfumature violacee, offre profumi di frutti rossi maturi, ciliegia e mora, accenni di spezie dolci e un tocco balsamico. Al palato è avvolgente, armonico, con tannini morbidi e un finale lungo e persistente.

With 200 hectares of vineyards stretching from the Castelli di Jesi to the Conero coast and into Abruzzo, Umani Ronchi is one of the most significant wineries of the Adriatic side of Italy, exporting its wines to more than 60 countries. The estate is run by the Bianchi Bernetti family – Massimo and his son Michele – who focus on promoting native Adriatic varieties such as Verdicchio and Montepulciano, highlighting in the bottle the distinctive character of each growing area.

The red Pelago was born from the idea of blending Montepulciano with Cabernet Sauvignon and Merlot, combining the structure and personality of the local grape with the complexity and elegance of international varieties. The vineyards, facing south-east and rooted in deep loamy-clay and limestone soils, contribute freshness and minerality. After hand harvesting and temperature-controlled fermentation in stainless steel, the blend ages for 14 months in 225-litre oak barriques, followed by 12 months of bottle ageing in temperature-controlled cellars. Deep ruby red with violet reflections, Pelago reveals aromas of ripe red fruits, cherry and blackberry, with hints of sweet spice and a touch of balsamic freshness. The palate is enveloping and harmonious, with supple tannins and a long, persistent finish.



Umani Ronchi
Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)
tel. 071 7108019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com

ABBINAMENTI PAIRING

Pelago

2021



UMANI RONCHI

Pelago

ANATRA DEI TRE REGNI DEL GRANDE STRATEGA CAO CAO

Questo piatto esalta uno degli ingredienti più nobili della cucina cinese, l'anatra, e ha una storia molto antica se si considera che nel nome che tradizionalmente è stato tramandato viene citato un personaggio storico molto noto in Cina, ovvero il Primo ministro e genio militare Cao Cao, vissuto tra il 220 ed il 280 d.C.

La ricetta è tipica della cucina dell'Anhui, la regione delle montagne Huangshan, una tradizione gastronomica nella quale, oltre alla freschezza delle materie prime, assume un'importanza fondamentale il controllo delle temperature e della fiamma. È questo anche il segreto per la preparazione di questo piatto, che comincia con la preparazione di un pezzo d'anatra che viene poi arrostito in padella in modo classico aiutandosi con vino, brodo e spezie. Nel frattempo occorre preparare la glassa facendo ridurre in una padella la salsa di soia con olio di sesamo, un po' di peperoncino e la tipica salsa XO, un condimento a base di pesce essiccato (capesante, gamberi, seppie), peperoncino, aglio e spezie. Prima di servire il petto d'anatra, adagiare sul piatto alcuni asparagi tagliati a julienne e scottati leggermente in padella con germogli di soia.

THREE KINGDOMS DUCK OF THE GREAT STRATEGIST CAO CAO

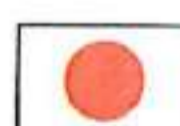
This dish celebrates one of the most prized ingredients in Chinese cuisine, duck, and has a very long history, as its traditional name honours the famous historical figure Cao Cao, who lived between 220 and 280 AD.

The recipe is typical of Anhui cuisine, from the Huangshan mountain region, where, besides the freshness of ingredients, careful control of temperature and heat is essential. This is also the key to preparing the dish, which begins with a piece of duck roasted in a pan in the traditional way, using wine, stock and spices. Meanwhile, make the glaze by reducing soy sauce with sesame oil, a little chilli, and XO sauce, a condiment made from dried seafood (scallops, prawns, squid), chilli, garlic and spices. Before serving, place the duck breast on a plate with some julienned asparagus, lightly sautéed with bean sprouts.



BOCCONCINI
DI POLLO AL
FORNO TANDOORI

TANDOORI
CHICKEN BITES



POLPO
CROCCANTE

CRISPY OCTOPUS

