vinetur

Secretos de un sushi y su maridaje con vino

¿Qué vino elegir?

lunes 17 de junio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para celebrar el día mundial del sushi, que se celebra cada año el 18 de junio, vamos a recorrer algunos secretos de este plato típicamente japonés que se extendió de norte a sur y de este a oeste del mundo; ofreciendo no solo diversidad sino calidad de propuestas. Hay sushi para todos los gustos: vegetarianos, carnívoros, suaves, picantes, con sabores más vanguardistas o clásicos. También las presentaciones fueron mutando y actualmente podemos encontrar sushi no solo en las tradicionales piezas

sino en hamburguesas o hasta burritos de sushi.

Lo primero que tenemos que tener en cuenta cuando vamos en busca de un buen sushi es que el secreto del éxito de cada pieza que llevemos a nuestra boca se lo debemos en un 50 por ciento al éxito en la cocción del arroz. Por eso hay tanta diferencia de precios en los restaurantes de sushi. Ahora sabrán por qué ese sushi que nos suele gustar con más frecuencia es el que más cuesta.



Para tener un buen arroz lo primero que se necesita es tiempo. Recordemos siempre que el origen del sushi es nipón y no norteamericano, los reyes del fast food. Entonces para tener un buen arroz que nos llevará a disfrutar de un buen sushi hay que lavar el arroz ocho veces. Además, es necesario utilizar la presión justa. Entonces, no solo es cuestión de cantidad sino de calidad en el proceso de elaboración. En cada uno de los lavados no hay que fregar el arroz como si estuviéramos en una ría fregando una vieja camisa, sino el grano se rompe y si se rompe el grano, el arroz se pega. ¿Y quién disfruta una pieza de sushi con el arroz todo pegoteado?

Otro secreto de la elaboración del sushi es el tiempo de vida del arroz. Sé que quizá todo esto suena a demasiado detalle, pero una vez que uno conoce estos secretos realmente se da cuenta por qué el sushi más barato es el que se nos suele pegar en el paladar. Tengamos en cuenta que el arroz se tiene que hacer casi en el momento.

Entonces tanto en casa (para los valientes que se animen a hacerlo caseramente) como en los restaurantes es vital hacer el arroz en el día. Lo ideal es que si vamos a cenar a las 21 el arroz se debería haber cocinado a las 19.30. Antes no, sino no tiene gusto a nada. Esto que parece un simple detalle nos dice al pasar que en un buen restaurante de sushi se debería renovar el arroz cada media hora para tener el sabor en su máxima expresión.



Todos estos "detalles" son fundamentales de conocer en el momento no solo de elegir un sushi sino de pensar con qué vino lo queremos acompañar. Porque un sushi sin sabor será casi imposible de maridar ya que cualquier acompañante que le elijamos literalmente arrasará con su sabor. Ni hablar si además de una falla en el sabor (básicamente por la distancia entre la cocción y el consumo) sumamos algún error en la preparación y en lugar de tener una pieza sabrosa tenemos algo más bien parecido a una goma de mascar en nuestra boca.

Entonces para poder empezar a planear una armonización entre sushi y vino, primero debemos prestar mucha atención en qué sushi vamos a comer. Ahora bien, una vez con el sushi elegido tenemos que definir si tendremos un bocado carnívoro o

vegetariano. Si hablamos de sushi veggie básicamente estamos hablando de piezas protagonizadas por pepino, zanahoria o aguacate, aunque podemos encontrar muchas veces pimiento, espinacas o hasta ¡bambú!

Las versiones carnívoras clásicas tienen salmón, pulpo, atún rojo, langostino, pescado blanco o salmón ahumado. Pero últimamente muchos han sumado a sus propuestas pollo, ternera o cerdo.

¿Entonces qué vino elegir? **Blancos, rosados** o **espumantes** son los aliados que nunca nos fallarán si hablamos de sushi más clásico. El **Sauvignon Blanc** particularmente tiene una acidez ideal para acompañar el sushi en general. Los **Albariños** casan a la perfección cuando el pulpo dice presente. **Chardonnay** o **Viognier** se amalgaman cuando elegimos sumar en las piezas algún baño de miel, hilos de patata dulce o por qué no una estupenda salsa a base de reducción de zumo de maracuyá.

Algunos sitios cuentan con propuestas innovadoras como piezas con gratín de queso parmesano ideales para algún **rosado** o para los que tengan ganas de un tinto podrían descorchar un **Pinot Noir**.



Además es importante subrayar que si sumamos wasabi, jengibre y salsa de soja clásica o dulce (mezclada con miel) el maridaje se modifica nuevamente. Con cada ingrediente que sumemos iremos necesitando un **vino con más frescura y/o cuerpo** para el recuerdo del sushi y vino nos queden por igual en el paladar.

Y ¡atención! que cada vez que solemos elegimos sushi pensamos que podemos comer casi sin límite porque es súper liviano pero vale recordar que 600 gramos de sushi (es decir unas 20 piezas, dependiendo del *sushiman*) equivalen a dos platos de pasta. Así que, a elegir las piezas que más disfruten, a descorchar el vino que quieran y a celebrar el día del sushi a puro sabor.