

Il **Gewürztraminer** altoatesino si differenzia da quello di altri luoghi nel mondo per l'eleganza e la freschezza, derivanti dal fatto che la sua maturazione avviene su terreni di ghiaia e argilla a quote particolarmente alte.

Il soave paesino di Termeno, in tedesco Tramin, è da sempre la culla di questo vitigno, che più di ogni altro produce vini dagli incantevoli aromi di rosa, litchi e chiodi di garofano.

Con quali piatti e ricette si abbinano meglio queste etichette?

Grandi Chef da New York a Tokyo dimostrano come, accompagnando il Gewürztraminer alle loro creazioni raffinate, si riesca a regalare momenti emozionanti e indimenticabili.

## Sashimi Tramin

Morimoto Restaurant, New York, USA

**“Il Gewürztraminer sembra fatto apposta per la cucina asiatica.** Se non esistesse già, bisognerebbe inventarlo. I piatti asiatici infatti hanno bisogno di un vino che sappia sostenerne la piccantezza.

È necessario inoltre che apporti note floreali e che non sia caratterizzato da un'acidità troppo marcata: tutto ciò lo offre il **Gewürztraminer Nussbaumer**, vino sudtirolese che i nostri ospiti amano particolarmente. Per il „Sashimi Tramin“ abbiamo voluto selezionare frutti di mare e pesci molto speciali che si armonizzassero al meglio con il vino: polpo, riccio di mare,

ricciola, berice rosso, abalone, tonno. Oltre a radice di loto, bietole, radicchi, zenzero e avocado. D'accordo, gli ingredienti non sono di così facile reperibilità e la preparazione del piatto richiede tempo, ma i „cuochi per passione“ si divertono tantissimo nel realizzarlo“ afferma ammiccando lo chef Masaharu Morimoto. Utensili indispensabili sono naturalmente coltelli giapponesi affilatissimi, „altrimenti non si può fare nulla“, sottolinea Morimoto, che, oltre al suo, dirige anche altri ristoranti nella Napa Valley, alle Hawaii e a Mumbai.



**Chef Masaharu Morimoto  
& Sommelier Kevin O'Rourke**

Il giapponese Tadao Ando, „maestro del minimalismo“, è uno degli architetti più rinomati al mondo. Ha ideato il ristorante Morimotos a New York, vicino all'Hudson River (10th Av.). Qui lo chef e artista del coltello Masaharu Morimoto celebra una cucina giapponese incredibilmente fresca e creativa e il sommelier Kevin O'Rourke trova sempre il vino giusto da abbinarle.



### MORIMOTO Ristorante

88 10th Avenue, New York, NY 10011

T: +1 212 989 8883, [www.morimotony.com](http://www.morimotony.com)

Chef de Cuisine: Masaharu Morimoto

## SASHIMI TRAMIN

### Ricetta per 4 persone

Gamberi Kuruma	Sedano
Tonno	Myoga
Pesce Kinmedai	Radice di loto
Pesce Kanpaci	Ravanelli
Capesante	Cetriolini
Abalone	Ravanelli anguria
Caviale	Riccioli di piselli viola
Pesce Kohada	Cipolla bianca
Polpo	Bietola arcobaleno
Ricci di mare	Foglie di ibisco
Cipolla rossa	

### COURT BOUILLON PER GAMBERI E POLPO

500 cl acqua	½ costa di sedano
250 cl di Gewürztraminer	1 spicchio d'aglio tritato
Nussbaumer	1 cucchiaino di pepe nero in grani
Succo di 1 limone	4-5 rametti di timo fresco
1 cipolla tritata	1 foglia di alloro

Unite tutti gli ingredienti in una padella e portate a bollire a fuoco alto. Portate a 70 °C e fate cuocere per 5-6 minuti in base alla grandezza dei gamberi.

Per il polpo: portate a 80 °C e cuocete per 10 minuti, poi lasciate raffreddare nel brodo.

### SCHIUMA TRAMIN

250 cl di Gewürztraminer Nussbaumer  
10 g di alga Kombu  
20 g di fiocchi Bonito  
20 cl di succo di Yuzu  
Zucchero e sale quanto basta

Mettete il vino in una padella a fuoco alto e aggiungete l'alga Kombu, fate il flambé, poi unite i fiocchi bonito e filtrate. Unite il succo di Yuzu, lo zucchero il sale e aggiungete della lecitina di soia. Usate un frullatore a immersione per creare la schiuma.

### VINAIGRETTE TRAMIN

200 cl di Gewürztraminer Nussbaumer  
1 limone  
1 cucchiaino di senape di Dijon  
200 cl di olio d'oliva  
Zucchero e sale quanto basta

Cuocete il vino e poi fatelo flambé; riducetelo alla consistenza di uno sciroppo. Aggiungete del succo di limone e un po' di senape di Dijon, olio d'oliva, sale e zucchero quanto basta.

### SALAMOIA DI PESCE MOLVA PER LE CIPOLLE, GAMBI DI BIETOLA E RADICE DI LOTO.

Portate il vino a bollire e poi fatelo flambé. Fate ridurre la salsa. Aggiungete zucchero e aceto balsamico bianco in parte uguale. Portate a bollire e immergetevi le verdure.

### CRÈME FRAÎCHE TRAMIN

200 cl di Gewürztraminer Nussbaumer  
200 g di crème fraîche  
1 limone  
Sale e pepe quanto basta

Fate cuocere il vino flambé e fatelo ridurre fino a ottenere uno sciroppo. Unite la panna, aggiungete il succo di limone, sale e pepe.

### MOUSSE DI AVOCADO

2 avocado Hess  
10 g di aneto  
200 cc di Gewürztraminer Nussbaumer  
1 lime  
Sale e pepe quanto basta

Mettete l'avocado in un robot da cucina con aneto, sciroppo di traminer, sale, succo di lime e frullate bene. Filtrate il compost usando un tessuto a maglia fine.

### MARINATA DI KOHADA

Sfilettate il pesce, ricopritelo di sale e lasciatelo riposare per 30 minuti, dopodiché lavatelo accuratamente. Unite una parte di sciroppo di Traminer a 5 parti di verjus (agresto d'uva). Mettete il kohada nella marinatura e lasciatelo marinare per 15 minuti.

### ABALONE AL VAPORE

Abalone  
500 cc di Dashi  
20 g di alghe Kombu  
50 cc di Gewürztraminer Nussbaumer  
Salsa di soia quanto basta

Mettete tutti gli ingredienti nella pentola a pressione e fate cucinare per un'ora

TRAMIN