



Mitja Sirk

Cibo e vino, il patto che nasce nella mente

colloquio con **Mitja Sirk** di **Gianluca Castellano**, foto di **Fabrice Gallina**

Rispetto alle produzioni del territorio e attenzione ai vini internazionali senza trascurare le altre tipologie di bevande. Mitja Sirk è il sommelier del ristorante stellato La Subida di Cormons. Lo abbiamo intervistato per capire la filosofia nella scelta dei vini che compongono la sua Carta e scoprire come si approccia ai desideri della clientela e alle necessità di abbinamento. Con Mitja, Mangiavino inizia un percorso che ci porterà a conoscere i sommelier dei più importanti ristoranti della nostra regione. Lavora nel ristorante di famiglia dal 2015 dopo la formazione all'istituto agrario di Cividale del Friuli ed esperienze all'estero negli Stati Uniti, in Colorado e a New York. È il compagno di Marta Venica.

Com'è cambiato il tuo modo di abbinare rispetto a quello di tuo padre?

Premetto che non ho mai lavorato come sommelier con mio padre. Prima di me in sala c'era Michele Paiano ed era con lui che ci si confrontava. Quindi provo a rispondere pensando ai ricordi da ragazzo: con papà l'abbinamento era legato al vino della casa, mentre le bottiglie sulla Carta dei vini venivano scelti dal cliente perché lui - anche in privato - non ama cambiare vino, preferisce scegliere la bottiglia indipendentemente dal cibo.

Quali sono gli elementi cardine che ti spingono ad abbinare un piatto a un vino?

Sono sempre indeciso tra cercare un accostamento il più armonioso possibile tra cibo e vino oppure creare un piccolo caos. Inizio pensando al cliente: preferirà un vino dal gusto classico oppure un vino particolare che probabilmente non ha mai assaggiato? Non è solo una questione organolettica, ma anche la proposta di viaggio, un racconto. Quindi l'abbinamento a volte esula dalla combinazione con il gusto del piatto, ma segue un percorso che definirei più mentale.

Come ti confronti con la cucina quando esce un nuovo piatto?

Quando nasce un nuovo piatto mi faccio una rappresentazione organolettica più chiara possibile degli elementi del cibo. Raramente mi siedo con diversi calici di vino da-

vanti cercando il matrimonio migliore: i miei abbinamenti sono mentali. Ho in testa la fotografia organolettica del cibo e cerco nella memoria il ricordo di un vino che ho assaggiato e penso possa abbinarsi. Non amo scegliere un vino associandolo a un determinato piatto. Preferisco adeguare la mia scelta in base al momento della giornata, alla stagione, alle caratteristiche dell'ospite.

Quali regole segui per compilare la Carta dei vini?

Essenzialmente due: metà carta è legata al territorio perché il turismo in Friuli è enogastronomico e un ospite che arriva in una regione vitivinicola ha piacere di bere vini locali. Poi c'è una selezione internazionale esclusivamente legata al mio gusto e al desiderio di scoprire nuove proposte. Non ci sono gli Amarone, i Supertuscan, gli champagne delle grandi maison. Ci sono vini di aziende con cui c'è un rapporto personale, che stimo e ammiro, che ho visitato e di cui ho almeno degustato la produzione. Ritengo fondamentale, così come faccio con i vini del territorio, trasferire a chi berrà quella bottiglia un racconto che credo sia poi il valore aggiunto di noi sommelier.

Hai mai consigliato un vino a un cliente sulla base dell'idea che ti suscita una persona anziché sulla base dell'abbinamento tradizionale?

Molto spesso con persone che conosco, altre volte con chi mi dà fiducia e ti lascia fare. È un percorso rischioso perché può capitare che proponga un vino che mi attrae particolarmente, ma non sia in sintonia con i desideri del cliente. Capita di dover interpretare la persona che hai davanti e scegliere un vino in base all'idea che mi sono fatto del cliente, che può essere sbagliata.

Birra, saké, cocktail negli anni sono sempre più presenti nelle scelte di abbinamento. Qual è il tuo pensiero?

Sono favorevole purché ci sia competenza. Da cliente le uniche volte che scelgo una degustazione con bevande diverse dal vino abbinate al menù è quando chi le propone le conosce. Mi sono divertito abbinando al cibo qualche birra acida o invecchiata. Ai cocktail dico di no: sono contrario alla miscelazione.

Cosa pensi degli abbinamenti con tisane, infusi, thé e