

Quando vino e cucina parlano la stessa lingua

scritto da Agnese Ceschi | 26 Marzo 2026



Sebastien Ferrara, Restaurant Manager del Ristorante Enrico Bartolini al MUDEC e miglior Direttore di Sala 2025 secondo Les Grandes Tables du Monde, racconta come nasce l'armonia tra vino e alta cucina. Dalla costruzione della carta vini al racconto in sala, passando per i nuovi gusti dei clienti e il dialogo crescente tra enologia e cucina contemporanea.

Viviamo in una società che osa molto, ma se l'abbinamento è forzato non sarà mai davvero emozionante. **Vino e cucina contemporanea sono due componenti di una stessa sinfonia armonica secondo quello che ci racconta Sebastien Ferrara, Restaurant Manager del Ristorante Enrico Bartolini al Mudec, che è stato insignito recentemente del titolo di "Miglior Direttore di Sala 2025" durante il congresso annuale de Les Grandes Tables du Monde. Dal 2015 parte**

fondamentale della squadra di Enrico Bartolini, Sebastien Ferrara ha contribuito a consolidare lo stile unico del ristorante tristellato milanese, dove l'alta cucina si sposa a un'accoglienza di classe internazionale.

Enrico Bartolini dice di lui: **“Con grande impegno e dedizione, ogni giorno Sebastien mette talento e savoir faire a servizio dei nostri ospiti, condividendo con la squadra una visione dell'accoglienza in sala che sa essere, al tempo stesso, elegante, discreta e profondamente umana. La cucina è il cuore pulsante di un ristorante, la sala ne è l'anima.”** A lui abbiamo chiesto come si costruisce il successo di sala di un ristorante tristellato e che ruolo riveste il vino nell'alta cucina anche in relazione ai recenti cambiamenti dei gusti dei consumatori.

Come si costruisce la lista vini in un ristorante stellato come Enrico Bartolini al MUDEC?

Una carta dei vini di alto livello nasce sempre da un'idea chiara e coerente. Uno degli elementi fondamentali è la **costruzione di un team con solide competenze e una forte coesione**, capace di sviluppare una carta che rispecchi con personalità e coerenza il panorama enologico mondiale.

La carta deve, inoltre, essere facilmente leggibile e scorrevole, mai noiosa. Per questo, al MUDEC, dopo una riflessione interna, abbiamo deciso di renderla ancora più vivace grazie alla **collaborazione con Matteo Mengacci, in arte Teo KayKay, che ci ha aiutato ad arricchirla con aneddoti e immagini.**

È poi essenziale che la carta vini rifletta la filosofia della cucina, accompagnandone lo stile: i vini devono esaltare i sapori dei piatti, mai sovrastarli.

Altro aspetto cruciale sono la struttura e il bilanciamento

della carta: **equilibrio tra vitigni e stili, fasce di prezzo ben diversificate per permettere a tutti di scegliere una buona bottiglia.** Non può infine mancare una rappresentanza significativa del panorama enologico internazionale, soprattutto in una città come Milano.

Cucina contemporanea e vino: possono “interagire”? Per un piatto contemporaneo solo un vino contemporaneo?

Assolutamente sì: possono interagire. La contemporaneità in cucina non riguarda solo la tecnica, ma coinvolge consistenze, fermentazioni, rimandi culturali, contrasti tra dolce e salato, profumi intensi di fondi di carne o, al contrario, **più eleganti e freschi come quelli dei brodi vegetali e degli agrumi.** È quindi fondamentale trovare un vino capace di dialogare con tutti questi elementi.

Restano valide alcune basi imprescindibili per un sommelier: **l'acidità che ripulisce la grassezza, le bollicine che stuzzicano e rinvigoriscono, i tannini morbidi che possono sposarsi perfettamente con una nobile proteina.**

Quanto alla provocazione: l'abbinamento deve essere una parte emozionale del viaggio. Un grande Barolo – lo cito perché sono piemontese e il Nebbiolo è tra i miei vitigni preferiti – può accompagnare benissimo un piatto moderno, senza dover necessariamente ricorrere a una novità enologica “di moda”. Viviamo in una società che osa molto, ma se l'abbinamento è forzato non sarà mai davvero emozionante.

Che tipo di approccio hanno i clienti del MUDEC: più curiosi o più tradizionalisti?

I clienti del MUDEC sono molto variegati; direi che la tendenza è decisamente mista. La curiosità c'è, è innegabile. Gli ospiti sono orientati verso ciò che è buono, inteso come

ciò che hanno piacere di sorseggiare e condividere durante momenti che possono essere di festa, di amicizia, d'amore, ma anche un meeting di lavoro o la conclusione di un grande affare.

La comprensione di ciò che si sta bevendo è forse l'aspetto più importante: **capire come un vino esprima il territorio, il suo equilibrio e il suo potenziale nel tempo.** L'interesse per i vini naturali esiste sicuramente, purché siano vini di qualità e privi di difetti. Molti, anche se rinomati, presentano finali poco piacevoli: per questo tendo a non inserirli in carta, preferendo espressioni più raffinate.

I grandi punti di riferimento, comunque, non moriranno mai: Barolo, Champagne, Borgogna, Bordeaux e Mosella restano pilastri imprescindibili.

Quanto conta il racconto del vino nel rendere memorabile un piatto?

Il racconto del vino è decisivo, fondamentale. **Contestualizzare il vino attraverso la sua storia, il territorio e il modo in cui è stato prodotto permette di generare un'aspettativa positiva.** Collegare il vino al piatto completa l'esperienza.

Il racconto deve essere autentico, mai una semplice operazione di marketing. Se riesce a insegnare qualcosa, a sorprendere o addirittura a emozionare, allora diventa ricordo.

C'è un cambiamento nel rapporto tra alta cucina e vino rispetto a dieci anni fa?

Decisamente sì, oggi c'è molto più dialogo. Accanto ai grandi classici, la cucina propone piatti che cambiano con le stagioni e che devono essere affiancati da vini capaci di diventare parte integrante del piatto, non solo un accompagnamento.

A questo si aggiungono una maggiore ricerca di vini provenienti da tutto il mondo, più attenzione al biologico e una consapevolezza crescente. Così come evolve la cucina, evolve il vino. È una questione di conoscenza, sensibilità e buon gusto.

C'è un errore comune che vedi fare troppo spesso quando si parla di vino a tavola nei ristoranti?

In Italia abbiamo la fortuna di vantare moltissimi grandi professionisti, sommelier di altissimo livello, molti dei quali sono anche amici. Credo che ognuno debba esercitare il proprio ruolo nel modo che ritiene più adatto, ma sempre al massimo delle proprie capacità.

Studiare, rispettare se stessi, il cliente, il fornitore e il team con cui si lavora quotidianamente è fondamentale. Se un collega dovesse farmi notare un errore, ne sarei felice: sarebbe un'occasione di crescita e gliene sarei grato.

È importante usare un linguaggio comprensibile per l'ospite; poi, tra addetti ai lavori, possiamo anche parlare di terziari e metossipirazine.



Ristorante Enrico Bartolini MUDEC © Fabrizio Cicconi

Punti chiave

1. **La carta vini deve riflettere la filosofia della cucina,** esaltando i sapori dei piatti senza mai sovrastarli.
2. **Un abbinamento forzato non emoziona mai:** anche un grande Barolo può accompagnare perfettamente un piatto moderno.
3. **Il racconto del vino è decisivo:** contestualizzare storia e territorio trasforma l'abbinamento in un ricordo memorabile.
4. **I clienti del MUDEC sono curiosi ma esigenti:** cercano qualità, comprensione del territorio e piacere autentico nel bicchiere.
5. **Cucina e vino evolvono insieme:** oggi c'è più dialogo, attenzione al biologico e apertura ai vini di tutto il mondo.