

ilSommelier

italiano

67

Pubblicazione ufficiale dell'Associazione Italiana Sommeliers
www.sommelier.it - ais@sommeliersonline.it

Gennaio
Febbraio 2006

Anno XII - Euro 3,50 - Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 - n. 46) art. 1 comma 1, DCB Milano

L' AIS sbarca in Giappone





LA VISITA DELLA NOSTRA DELEGAZIONE NELL'ARCIPELAGO NIPPONICO PER
TRASMETTERE CULTURA E TRADIZIONI ITALIANE A UN MERCATO DA SCOPRIRE

Paese che vai Ais



L'Associazione Italiana Sommeliers è sbarcata in Giappone e ha dato vita a una fratellanza con la Japan Sommelier Association. Il processo di internazionalizzazione dell'Ais, voluto dal presidente nazionale Terenzio Medri, ha consentito di varcare i confini italiani, forte dell'esperienza culturale maturata nei quarant'anni di attività, seguendo la scia della divulgazione alla conoscenza e al consumo del vino italiano che di anno in anno si impone sui mercati del mondo. Dopo Germania, Inghilterra, Stati Uniti e Repubblica Dominicana, ecco quindi il Giappone, dove la delegazione dell'Ais è stata accolta ovunque con molto entusiasmo. La missione nella Terra del Sol Levante ha toccato Osaka, Kyoto, Nagoya e Tokyo: tutte città con un fascino che lascia marginalmente spazio a sensazioni orienteggianti per presentarsi in modo attivo e funzionale sul mercato del *business* e dell'educazione mondiale del vino e del cibo.

Gli incontri con le autorità e i sommelier giapponesi hanno chiarito moltissimi aspetti del rapporto culturale e enogastronomico tra Italia e Giappone, ma una cosa ci ha colpito in modo sorprendente: la grande stima ed attenzione che nutrono per tutto ciò che è italiano.

Il 9 novembre a Tokyo è stato il giorno più significativo dal punto di vista istituzionale ed emozionale: Terenzio Medri ha ricevuto il titolo di Sommelier d'honneur dal presidente della Japan Sommelier Association Kazuyoshi Kogai e dal presidente onorario Takashi Atsuta.

In questo contesto si sono saldati una intesa e un rapporto che porteranno risvolti didattico-culturali proficui per le due associazioni, perché l'esigenza primaria della Jas è quella di essere aggiornata e costantemente educata al vino italiano e all'abbinamento del cibo con il vino. Detto e fatto: un seminario sulla tecnica della degustazione del vino riservato ai colleghi giapponesi è stato tenuto da Roberto Bellini, proprio nella sede della Jas, in una sala stracolma di professionisti.

Ma quello che si cattura dialogando con i giapponesi è la volontà di apprendimento che li caratterizza, soprattutto per quella parte della ristorazione sulla cucina italiana: in futuro verranno quindi organizzati corsi di aggiornamento e di specializzazione per i sommelier giapponesi. Interessante è stato anche l'incontro dell'11 novembre, in Tokyo, con l'ambasciatore italiano in Giappone, Mario Bova. Il rappresentante diplomatico ci ha illustrato la situazione del prodotto enogastronomico italiano in Giappone e ci ha sollecitato a intervenire, con tutta la nostra esperienza didattica, nella formazione del personale della ristorazione, fornendo la propria disponibilità a collaborare con l'Ais nella formulazione e nell'esame di progetti mirati a divulgare la nostra cultura enogastronomica, mettendo a disposizione tutti gli strumenti di cui dispone, senza escludere interventi e richieste anche in ambito governativo. L'ambasciatore si è anche mostrato molto interessato al nostro progetto di tradurre in giapponese i testi Ais, soprattutto quelli di enografia nazionale, quello delle Denominazioni di origine controllata e garantita nonché il volume che si occupa dell'abbinamento cibo-vino.

Il presidente Terenzio Medri ha assicurato che l'Ais interverrà con tutti i mezzi di cui dispone per collaborare nello sviluppo della cultura enogastronomica italiana, soprattutto visto il profondo interesse suscitato dall'universo del vino in Giappone.

Roberto Bellini

che trovi



MILLE ISOLE, POCCHI VINI

NELLA TERRA DEL SOL LEVANTE LA PRODUZIONE È PARAGONABILE A QUELLA DELLA CALABRIA. IN CRESCITA L'IMPORTAZIONE DALL'ITALIA.

Il Giappone (Nihon o Nippon) è uno Stato insulare dell'Asia orientale, con una superficie di 372.819 chilometri quadrati, un'estensione superiore a quella dell'Italia di circa il 20 per cento, con 125 milioni di abitanti, molto più del doppio del nostro Paese.

Il Giappone è rinomato per numerose attività, ma la produzione del vino è solo marginale. La superficie impiantata a vigna è di soli 30.000 ettari, meno della metà di quella toscana; la produzione di vino si aggira sui 600.000 ettolitri, più o meno come quella della Calabria. Nella Terra del Sol Levante, il consumo pro-capite di vino è di circa 2,8 litri. L'importazione avviene principalmente dalla Francia, cui seguono Italia e Stati Uniti e solo in parte altre nazioni che attualmente si stanno organizzando per una migliore penetrazione sul mercato.

Cenni di storia

Le prime viti coltivate in Giappone, anche se probabilmente solo per scopi medicinali, furono portate dai missionari buddisti del Katsunuma e arrivarono dall'antica Cina tra il VI e l'VIII secolo. Si racconta che alla corte di Nara, già nel 718, si coltivasse uva rossa. Nel

1186, nei pressi del monte Fuji, fu selezionata la prima vite vinifera spontanea, ottenuta da seme e ritenuta l'attuale uva koshu, a bacca bianca, la più coltivata in Giappone, con la buccia spessa e resistente al freddo. È ancora oggi il vitigno più adatto alle condizioni climatiche giapponesi e il vino che si ottiene è gradevole.

Nel XV e XVI secolo, prima i mercanti portoghesi, poi San Francesco Saverio, missionario alla corte di Yamaguchi, introdussero nel Paese i vitigni a bacca rossa: "tinta".

Il primo vino ottenuto fu chiamato Tintashu, dal termine portoghese tinto e dal giapponese shu (sakè). Nel 1616, fu ideata la tecnica specifica del vigneto giapponese: il sistema "tana-zukuri". È l'allevamento tradizionale della vite che consente un'ottima areazione e consiste nel legare i tralci a strutture metalliche, evitando le muffe e il marciume indotto dalle frequenti piogge estive. Si tratta di far crescere la pianta ad altezza d'uomo, con uno sviluppo dei tralci di una decina di metri in tutte le direzioni. Così il vigneto giapponese è un enorme pergolato, che presenta il vantaggio di occupare pochissima terra coltivabile e di

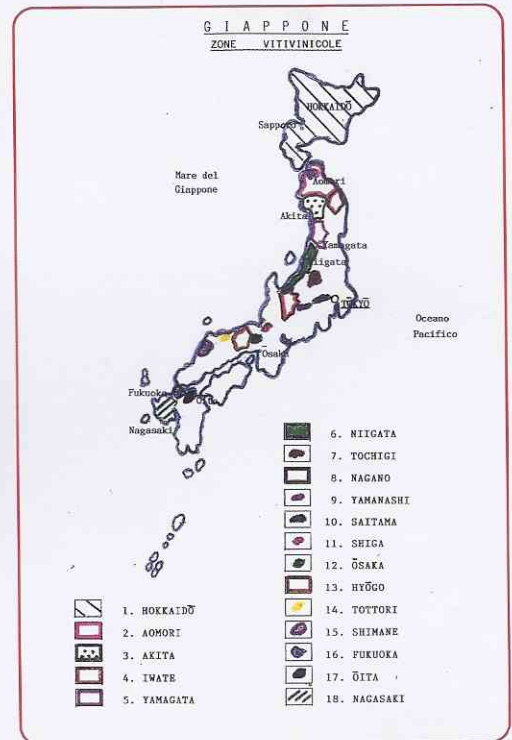
consentire la massima circolazione d'aria attorno ai grappoli. È il sistema ancora oggi più adottato, che permette di aumentare considerevolmente la produzione d'uva, ma non dà gusto al vino, anche se nulla impedisce al vinificatore giapponese di tagliarlo con vini australiani o cileni, algerini o rumeni o magari francesi.

Le zone vitivinicole

In Giappone, i migliori vigneti si trovano sui pendii esposti a sud dell'isola di Honshu, vicino a Kōpi e le principali zone vitivinicole sono Hokkaido, Aomori, Akita, Iwate, Yamagata, Niigata, Tochigi, Nagano, Yamanashi, Saitama, Shiga, Osaka, Hyogo, Tottori, Shimane, Fukuoka, Oita e Nagasaki.

I vitigni

I vitigni più coltivati, sono: koshu, delaware (ibridi), müller-thurgau, riesling, neo-muscat, yamabudo, ryugan, early, kyoho e merlot, campbell, muscat-bailey, red millenium e non mancano i vitigni internazionali, cabernet sauvignon, merlot e chardonnay, che riflettono sul vino il loro stile.



Il territorio

Il Giappone è costituito da un migliaio di isole, quattro quelle principali: Hokkaido, Honshu, Kyushu e Shinkoku; oltre a numerosissimi isolotti e scogli. Tutti i Paesi orientali, alla stessa latitudine del Giappone, stretto tra l'Asia e il Pacifico, le due più grosse masse di terra e acqua al mondo, hanno un clima particolare. La latitudine dell'isola di Honshu, la più grande dell'arcipelago nipponico, coincide con quella del Mediterraneo, ma il clima è molto diverso. È contraddistinto dalle piogge monsoniche primaverili e dai tifoni autunnali ed estivi, mentre d'inverno spirano venti pungenti.

La pioggia, abbondante, costituisce un fattore limitante per la viticoltura, ma grazie all'allevamento a tendone non danneggia le colture. Lo svantaggio di questo sistema è che la vite, con le radici costantemente a contatto con l'acqua, produce un notevole quantitativo di grappoli acquosi. Il tenore zuccherino è così basso che la legge consente l'aggiunta illimitata di zucchero, fino all'assurda quantità di 260 g/l.

Gli estratti sono molto bassi e il vino nel migliore dei casi è leggero, nel peggiore slavato.

Le masse d'aria, d'origine siberiana, raggelano gli inverni, i monsoni del Pacifico e del Mar del Giappone, inzuppano le primavere e gli autunni.



Proprio nei momenti in cui la vite ha bisogno di sole per fiorire, all'inizio dell'estate e per maturare, verso l'autunno, arrivano le stagioni delle piogge: baiyu e shurin e tra l'una e le altre arrivano i tifoni estivi. La morfologia del suolo è caratterizzata dal succedersi di corrugamenti e dislocazioni, dall'intensa attività vulcanica e dall'azione erosiva del glacialismo e dei corsi d'acqua. Il 75 per cento del territorio è aspro e montuoso.

Il terreno è solitamente secco, tranne quello di Kohi dove prevale la ghiaia su suolo d'origine vulcanica.

Le pianure sono caratterizzate da terreno alluvionale eroso dalle colline, con scarso drenaggio e adatto più alla coltivazione del riso, che non della vite. La poca terra arabile, su dolci pendii, ha pertanto un alto valore e richiede colture redditizie.

Bruno Piccioni

Il "Wine Labelling Council", tenutosi nel 1986, indipendentemente dalle associazioni volontarie di tutela del vino, ha stabilito queste nuove regole riguardanti la produzione del vino:

- 1) origine: il vino deve contenere almeno il 50 per cento di uve della provenienza indicata;
- 2) vitigno: deve contenere almeno il 70 per cento di quello menzionato;
- 3) annata: minimo il 75 per cento dello stesso raccolto che figura in etichetta;
- 4) la restrizione riguardante l'utilizzo di certi termini come nei paesi occidentali (per esempio Premier Grand cru Classé, Original, Beerenauslese).

LEGISLAZIONE

In pratica, la legge consente qualsiasi aggiunta e permette addirittura la vendita di vino tagliato come vino giapponese prodotto in una specifica regione.

Per quanto riguarda l'etichetta, deve riportare il nome del prodotto, l'indirizzo del produttore o dell'importatore, gli additivi e il titolo alcolometrico.

I vini importati sono etichettati "yuny san", mentre quelli giapponesi riportano la menzione "kokunai san".

L'alimento che più d'ogni altro s'impone nella tavola nipponica è sicuramente il riso, che anticamente costituiva l'unità primaria di determinazione economica. In età feudale, infatti, ogni fondo era misurato in base alla quantità di "koku" di riso che produceva la terra. Fu introdotto in Giappone, dalla Cina, intorno al IV secolo a.C. e divenne quasi immediatamente il pasto per antonomasia e il cibo per gli dei. Del riso non si spreca nulla: si distilla per ottenere il sakè, la bevanda nazionale; con le foglie si realizzano oggetti d'uso quotidiano. Dalle spighe, divenute paglia, si ottengono i "tatami" e ancor oggi sono anche usate per costruire i tetti più tradizionali; infine dai residui si produce la carta.

In cucina è presente il riso bianco (shirogohan) che, cotto a vapore, accompagna i tre pasti principali (ha la funzione del nostro pane) ed è servito in piccole ciotole usando rigorosamente un cucchiaino di legno. Può essere insaporito con carne e vegetali cotti insieme (kamameshi) e servito in una ciotola di terracotta coperta. Con il riso abbinato a strisce di carne di maiale, o ai gamberoni fritti, o alle uova strapazzate, si otterrà il "domburi": versione che ricorda lontanamente il riso cantonese.

La pasta giapponese è molto particolare ai nostri occhi, può essere scura (soba) di grano saraceno, o a base di farina di frumento, quindi di colore bianco (udon e soben). La pasta è servita in locali specializzati, "sobaya" ed è un ideale "fast-food" per le pause di lavoro.

Il pesce è l'altro alimento principe. In Giappone è mangiato principalmente crudo per apprezzarne il raffinato e differente gusto d'ogni varietà, la loro esperienza e l'elevata tecnologia acquisita nel controllo e nell'interpretazione della catena del freddo ne fanno dei maestri assoluti.

Il piatto nobile per antonomasia è il "sashimi" (pesce crudo tagliato a fette sottilissime). Il pesce impiegato



deve essere di rango nobile, freschissimo e di prima qualità. Si assapora intingendo le fettine nella salsa di soia dopo averla emulsionata con un po' di wasabi (rafano verde dal gusto penetrante, prolungato e miscelato d'aromaticità vegetale e speziata): vuole vino bianco, molto profumato, dai toni morbidi e persistenza aromatica infinita a salvaguardare un fruttato dalla tendenza dolce.

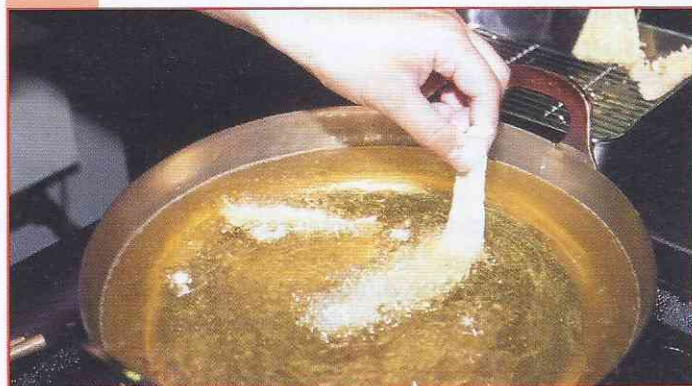
Il "sushi" è un cibo altrettanto famoso, in questo caso il riso fa da collante al pesce o agli altri eventuali ingredienti. È diventato un cibo così famoso in Europa che un viticoltore francese, Bernard Germain, ha prodotto il "Sushiwine": vino bianco fresco e molto profumato, soprattutto di frutta, da uve della Valle della Loira.

In Giappone la carne si consuma da poco, poiché il buddismo vietava l'uccisione d'animali a quattro zampe e solo dal 1868 iniziò il cambiamento. Il pollo è lavorato in forma di spiedini gustosissimi (yakitori) conditi con salsa di soia e sale; la carne bovina (famoso è il manzo di Kobe) si può assaporare nello shabu-shabu; è tagliata a fette sottilissime e i commensali la cuociono personalmente sbollentandola in un brodo che essi stessi possono insaporire. Allorché capitasse di mangiarla si raccomanda d'insaporire bene il brodo. Anche il maiale ha la sua presenza in cucina, il meglio di sé lo dà in versione "tonkatsu", una frittura insaporita con una salsa a tendenza dolciastra, accompagnata da cavolo crudo tagliati a julienne.

Che dire poi della tempura. È eccellente questo fritto realizzato con scampi, pesci e verdure tritati finissimi che tira alla beva vino bianco rinfrescante e floreale. Altro piatto tradizionale è il sukiyaki, fatto con porri e altri diversi tipi di verdure tagliate a fettine e tofu (formaggio a base di soia), i due ingredienti sono cotti con il sakè, la salsa di soia e lo zucchero.

I dolci giapponesi sono distanti dalle nostre italiane visioni e versioni. Spesso non sono serviti a fine pasto ma accompagnano il tè. I più curiosi sono quelli a base di confettura di fagioli rossi (azuki).

R. B.





Il vino del Sol Levante

In Giappone, seppure su modeste superfici, è solo dal 1867 che la coltivazione della vite è praticata regolarmente. La prima azienda vinicola fu fondata nel 1875 a Yamanashi, ad ovest di Tokio, dove si trova il 40 per cento dei vigneti giapponesi. In quegli anni, il primo lungimirante governo nipponico inviò dei ricercatori in Europa per studiare le metodologie di produzione e portare in Oriente alcuni vitigni europei. Ben presto si evidenziò che i vitigni americani attecchivano meglio e garantivano risultati migliori di quelli francesi o tedeschi. I giapponesi, poi, non disdegnavano il gusto volpino dei vitigni dell'America orientale, così il delaware diventò la varietà più diffusa e rimase solo il muscat di Alessandria a rappresentare la *Vitis vinifera* europea.

Le prime importazioni di uva americana, ma anche cinese ed europea, avvennero, quindi, dopo tre secoli d'isolamento nazionale. Il governo incoraggiò la coltivazione, distribuì i vitigni e spinse, anche, alcuni studiosi a pubblicare i primi testi di viticoltura. L'industria vinicola si sviluppò nella regione collinosa intorno al bacino di Kofu, nella prefettura di Yamanashi, tra il monte Fuji e la capitale, anche se tuttora si vende più uva da tavola che vino. Il pioniere della vinificazione, Zenbei Kawakami, è un'eccezione. I suoi stu-

di sulla vite e sul clima lo condussero sull'altro versante dell'isola, alle pianure di Niigata, dove il Mar del Giappone mitiga il calore estivo e le montagne centrali catturano parte delle piogge. Kawakami creò anche un vitigno, l'ibrido rosso muscat-bailey. I vigneti Iwanohara lo utilizzano ancora oggi per ottenere un rosso da tavola, piuttosto rozzo, da pronta beva, ma pieno di carattere, simile ai rossi italiani di una volta.

Attualmente solo tre grosse aziende controllano il settore dei vini di qualità: Suntory (proprietaria anche della Iwanohara), Manns e Sanraku (Château Mercian).

Fino agli anni Sessanta le numerose piccole aziende di Kofu producevano vino dolcissimo destinato ad un mercato tutt'altro che esigente. Dal 1970, ha preso il sopravvento un gruppo d'aziende operanti su scala nazionale, ma solo la Suntory si dedica alla viticultu-

ra; le altre acquistano uva dai contadini.

Tutte dispongono di moderni impianti di vinificazione, ma la presenza delle migliori uve europee è piuttosto scarsa. Il vino giapponese in genere è povero di colore, piuttosto leggero e spesso dolciastro, mentre i Cabernet e Chardonnay sono più accettabili, anche se un po' deboli di corpo. Lo stampo enologico del vino di qualità è francesizzante, con contaminazione da nuovo mondo, quindi utilizzo della barrique per segnalare una più o meno dosata speziatura dolce e una struttura gustativa mirata, nell'immediato, ad ottenere un equilibrio tra durezza e morbidezze. Una versione di vino più pregiato, e in un certo modo curioso, deriva da uve *sémillon*, *sauvignon* e *riesling*, intaccate dal marciume nobile: un'imitazione del Sauternes, venduta a prezzi vertiginosi.

B.P.

