MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

ItaliaOggi
QUOTIDIANO
ECONOMICO, GIURIDICO
E POLITICO

Gentleman

Numero 126- Agosto 2011

PASSIONI
PORSCHE E FERRARI
D'EPOCA ALL'ASTA

INCONTRI
ARTE, JULIAN SCHNABEL
UN AMERICANO A VENEZIA

GOLF, IN TOSCANA CON
ROBERT TRENT JONES

NEL SEGNO DEL DRAGONE
HONG KONG,
PORTA DEL FUTURO

JEANNIE CHO LEE,
LA PRIMA WINE
MASTER ASIATICA

Lo chef Fulvio Pierangelini, 58 anni, fotografato per *Gentleman* da Dario Orlandi/ Massimo Sestini

ALTA CUCINA A BORDO

ARMATORI GOLOSI, ALL'ASSALTO!

COME UNIRE AL MEGLIO LA PASSIONE PER LA TAVOLA E QUELLA PER IL MARE? ECCO IL MENÙ CHE FULVIO PIERANGELINI, PERSONAL CHEF E CONSULENTE PER IL GRUPPO ROCCO FORTE HOTELS, SUGGERISCE PER QUEST'ESTATE

Mensile IT - Spedizione in A.P. art.1, c. 1, L. 46/04, DCB Milano

Il Tao del gusto

Apprezzare il vino fa parte della cultura cinese, quanto il tè. Parola di Jeannie Cho Lee. Prima asiatica a conquistare il titolo di Master of Wine, con un blog e due libri spiega agli orientali come scegliere, degustare e abbinare rossi, bianchi e Champagne

DI MASSIMO MORELLO

«SO BERE, bevo quando ne ho voglia e mentre bevo mi piace chiacchierare». Per Chang Shing Kung (poeta del XVII secolo), è una delle **nove beatitudini della vita**. Nella letteratura cinese le citazioni sul vinò e l'arte del bere sono numerosissime. Quasi come sul tè. Anche se il vinò di cui parlano i poeti Tang è ricavato dalla fermentazione del riso.

«Bere alcolici fa parte della cultura asiatica. È ispiratorio, artistico. Non abbiamo una grande cultura del vino. Ma abbiamo una grande cultura del **vino di riso**», conferma Jeannie Cho Lee, prima asiatica insignita del titolo di Master of Wine, la maggiore esperta di abbinamenti tra il cibo, quello orientale, e il vino, quello d'uva. Da quest'unione, quasi fossero lo yin e lo yang, i principi opposti e complementari che compongono il Tao, il tutto, l'Asia può divenire laboratorio e territorio per una **nuova cultura e coltura del vino**. Così sostiene Jeannie, che ha l'Asia nel Dna: d'origine sud-coreana, vive a Hong Kong e viaggia tra Cina, Giappone, Corea, Taiwan, Singapore e Thailandia. «La maniera migliore per riscoprire la nostra cultura del cibo è tornare indietro nel tempo: rivivere l'alta cucina, il senso della cena di classe. Col vino è più facile. Questo è il significato del mio lavoro». Il lavoro di Jeannie sta tutto in un'idea, un'**espressione, divenuta un brand**: Asian Palate. È il nome del suo blog (asianpalate.com) e dei suoi libri: *Asian Palate*, vincitore del Gourmand Award, e *Mastering Wine for the Asian Palate*, uscito a giugno.

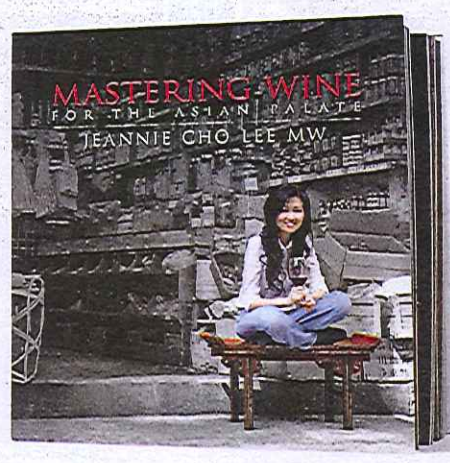
Si potrebbe pensare a Jeannie come alla reincarnazione di **I Ti, dea taoista** artefice del «vino cinese». Paragone reso più facile dall'aspetto di Jeannie, affascinante come le dive asiatiche. La differenza è che I Ti fu punita per aver dato al genere umano una fonte di mali. Forse perché il vino era una bevanda o troppo elitaria o troppo popolare. Jeannie, invece, **colleziona riconoscimenti**, consulenze, che l'hanno resa

Jeannie Cho Lee è la maggiore esperta di abbinamenti tra vino e cibo orientale, e la prima asiatica insignita del titolo di Master of Wine (assegnato dal londinese Institute of Masters of Wine e considerato uno dei massimi riconoscimenti di competenza enologica). *Asian Palate* è un po' il suo marchio di fabbrica: è il nome del blog ed è nel titolo dei suoi due libri.

«AI PRODUTTORI DI VINO OCCIDENTALI CONSIGLIO DI ORGANIZZARE IN CINA INCONTRI DI **BUSINESS** E **IMMAGINE**, METTENDOCI LA FACCIA»

uno dei personaggi più influenti del settore. Perché ha ridefinito il senso del vino.
«Voglio democratizzare il vino. In senso sociale, culturale. Il vino deve entrare a far parte dello stile di vita, delle abitudini familiari. Prima, però, devi conoscerlo e il mercato ti deve permettere di accedere alla conoscenza». Si avverte quanto abbia inciso una formazione occidentale, gli **studi a Oxford e Harvard**. Le sue indicazioni funzionano in due sensi: aiutano gli occidentali a gustare meglio la cucina asiatica e gli orientali ad apprezzare il vino.

«Il problema è che in Asia si mangiano molte pietanze assieme. Con molti ingredienti, condimenti, salse, in genere piccanti, speziate. Il vino può estendere questa gamma di sapori. A condizione di **non seguire il concetto di abbinamento occidentale**». Questa la regola base di Jeannie. «Molti cercano di accoppiare vino e cibi. Concettualmente è giusto. Ma in Asia non è praticabile. Ci vuole un vino flessibile. Bisogna anche tener conto del tannino, che esaspera il piccante. Meglio un rosso fruttato di medio corpo».
Le indicazioni di Jeannie non sono utili solo a tavola. Servono anche ai produttori occidentali. «La cosa più importante è conoscere il mercato, visitarlo, organizzare incontri che non siano solo di business ma d'immagine. Specie se sei un **boutique producer**. Devi giustificare i tuoi prezzi mettendoci la faccia». In questo senso bisognerebbe davvero studiare la filosofia cinese. Il vino ne rappresenta le due correnti fondamentali. «Apprezzare il vino, gustarlo, è Tao, il vino d'alta qualità è Tao. Il Tao è meditazione, analisi, sottigliezza. Ma **l'industria del vino è confuciana**. Il confucianesimo rappresenta la tradizione, l'ordine. E soprattutto la volontà di apprendere».
Secondo Jeannie, come per tutti gli analisti, i cinesi stanno studiando, in economia come nel vino. «La Cina ha un enorme territorio dove **si comincia a produrre buon vino**». Ma ciò non è un limite alla diffusione di vini importati, non è l'ennesima contrapposizione tra Est e Ovest. «Significa che il vino non è destinato a essere una moda. Contribuisce a sviluppare nuovi gusti e abitudini. Come accade per il tè, si cercheranno nuovi vini».
Per soddisfare la richiesta, secondo Jeannie, **il vino italiano è perfetto**. «C'è solo un problema: il vino italiano è associato al cibo italiano, ha uno straordinario successo nei ristoranti italiani. Il problema è fuori. Il vino italiano deve presentarsi per quello che sarà il nuovo stile di consumo: con piatti asiatici e come accompagnamento alla vita sociale». Per l'Asian Palate.

www.asianpalate.com

Nella foto sopra, Jeannie Cho Lee durante una degustazione a Hong Kong, città in cui vive. Sotto, il suo secondo libro, *Mastering Wine for the Asian Palate*, pubblicato a giugno da Asset Publishing and Research.