

News dall'Isola Pantelleria Internet

lunedì 17 dicembre 2012

Esclusiva - Le inchieste di Pantelleria Internet
I PROTAGONISTI DEL VINO IN ASIA: JEANNIE CHO LEE
News 10810, HONG KONG 17/12/2012 (Dal nostro corrispondente)



Incontriamo oggi Jeannie Cho Lee, di Asian Palate, la prima Asiatica ad essere stata nominata Master of Wine, il massimo riconoscimento per gli esperti di Vino. La biografia di questa brava e affascinante donna coreana insediatasi a Hong Kong dal 1994 è incredibilmente lunga e corposa. Grande esperta di vini tanto da essere stata la prima asiatica a essere nominata Master of Wine, titolo che solo altre 180 persone al mondo possono vantare. Autore di numerosi libri di grande successo sia di critica sia di pubblico, soprattutto sugli abbinamenti tra la cucina asiatica e i vini, citiamo ASIAN PALATE considerato il miglior libro al mondo su oltre seimila titoli, di oltre 136 nazioni per gli abbinamenti tra cibo e vino.

Jeannie scrive abitualmente da circa due decenni per numerose riviste specializzate, tra cui: Wine Spectator "la bibbia" degli appassionati di vino, per Decanter magazine (UK), Wine Business International (USA) South China Morning post, (H.K.) Nobles and Decaters (Taiwan) China Business News (Cina) e magari anche per Pantelleria Internet nel prossimo futuro....

Jeannie è anche un'affermata consulente per Hotel e Ristoranti esclusivi con oltre cinquanta prestigiosi clienti in Asia, di compagnie aeree come la Singapore Airlines dove indica quali vini inserire nei menu. Stimato e temuto giudice in competizioni internazionali di Wine tasting, di cui fra l'altro è co-chair del prestigioso premio Decater Asia Wine Awards.

Siamo quindi alla presenza di un'influente personalità nel mondo del vino tanto da essere presente nelle posizioni top della graduatoria delle persone più influenti del ranking mondiale della Decanter Power list, il chi è chi nel mondo del vino. I riconoscimenti internazionali sono numerosi di cui sono tappezzate le pareti e le

mensole dell' ufficio come l'importante e nostrano Vinitaly Award conferitole nel 2009 a Verona.

Incontriamo Jeannie Cho Lee nel nuovissimo ufficio / laboratorio dotato di cucina e celle frigorifere per la conservazione del vino in Des Voeux Road, la centralissima via di Hong Kong, qui si stappano tra i più grandi intenditori di vini le migliori bottiglie e si studiano gli abbinamenti tra i vini del vecchio e nuovo mondo con i cibi asiatici.

Innanzitutto, complimenti per la sua incredibile carriera e per i prestigiosi riconoscimenti internazionali, che effetto fa essere considerata una delle donne più potenti, ammirate, rispettate e temute nel mondo del vino, tipicamente dominato da uomini?

Le donne nel mondo del vino sono una minoranza, però ci sono molti esempi di donne che hanno fatto molto bene come ad esempio Jose' Rallo di Donnafugata che produce "Ben Rye" o Carole Bouquet con il suo "Sangue d'oro" proprio nella vostra Isola. Sicuramente essere una donna e quindi un outsider ha dei vantaggi, ad esempio non si devono seguire i cliché' e questo rende unici che sicuramente è un vantaggio.

Sono molto esigente con me stessa e il continuo lavoro di ricerca della perfezione, nel gusto, negli abbinamenti e in quello che faccio mi tiene così impegnata che non mi lascia il tempo di curarmi su queste riflessioni.

Conosce Pantelleria? Che cosa sa della nostra isola? Conosce i vini di Pantelleria? Se sì, come li giudica e il nostro Passito in particolare?

Conosco Pantelleria anche se non ci sono mai stata, so che è un'isola molto bella nel centro del Mediterraneo, conosco solo alcuni dei vostri vini, soprattutto i passiti di alcuni produttori più famosi ma immagino ci siano molti altri prodotti eccezionali che mi piacerebbe assaporare.

Lei è considerata la massima esperta mondiale per gli abbinamenti tra cibi asiatici e vini, le chiediamo di spiegarci i principi base degli accoppiamenti tra vino e cibo; soprattutto, in considerazione dei nostri vini panteschi con i gusti asiatici di una complessità differente e sofisticata rispetto ai piatti della tradizione italiana e pantasca. Con che pietanze asiatiche abbinerebbe i nostri vini?

Ho un approccio molto rigoroso e scientifico, cerco di categorizzare i gusti base in categorie ben precise con un punteggio da 0 a 5 per dolcezza, amarezza, acidità, se salato o "unami", definito come il quinto senso. Parola giapponese che definisce un aminoacido presente nei cibi, riconosciuto dai sensori del palato, che pur non avendo un proprio specifico gusto da' la sensazione di "profondità e rotondità" ai sapori. E' presente naturalmente in molti cibi come le alghe marine, i funghi, la salsa di soia e nei formaggi stagionati.

La varietà dei cibi asiatici è incredibilmente elevata ed è quindi impossibile accoppiare un vino ad un piatto. La tipica cucina asiatica casalinga consiste in una ciotola di riso cotto al vapore accoppiata ad almeno 6/10 piatti differenti che possono essere, carne, pesce, verdure marinate o saltate, frutti di mare e piccoli piatti salati o speziati. Quindi la versatilità di un vino è un elemento chiave nel poter accoppiarlo ai cibi oltre alle caratteristiche di "unami", intensità e qualità.

Conoscendo alcuni dei vostri passiti, sicuramente ritengo che gli abbinamenti ideali possano essere con alcuni dolci della tradizione cinese, le moon cake, i dolci tradizionali della festa dell' autunno, e i biscotti secchi di Macao oltre ad alcuni dolci giapponesi. Ovviamente anche sui formaggi, che non sono prodotti tipici asiatici, ma che stanno diventando sempre più popolari fra i gourmet asiatici.

Quali sono i gusti dei gourmet Cinesi, ma anche Coreani, Giapponesi e delle loro preferenze, e se i vini di Pantelleria, Moscato, Passito o i grandi Marsala siciliani possono avere successo in China e più in generale in Asia.

E' davvero impossibile rispondere brevemente a questa domanda, come descrivo nel libro Asian Palate, ogni "citta" (NDR il libro è suddiviso in vari capitoli sulle cucine delle capitali asiatiche) e nazione ha le sue caratteristiche culinarie e quindi i gusti, conseguentemente i vini da accoppiare, sono completamente differenti. Ad esempio, con il cibo giapponese dai gusti molto delicati è suggerito utilizzare un vino bianco leggero o uno Champagne. Completamente differente approccio deve essere considerato con la cucina coreana che è molto più speziata e dai gusti forti e decisi. Ha molto senso un vino con un buon carattere e corpo ma allo stesso tempo fruttato con un basso livello di tannini, ad esempio un Barolo potrebbe essere un ottimo abbinamento.

Certamente i vini dolci quale il passito, il moscato o i vini bianchi molto particolari come gli autoctoni siciliani Zibibbo Catarrato, o dai vitigni internazionali come lo Shiraz possono trovare una rilevanza importante nei gusti dei Wine lovers asiatici.

Quali sono quindi i mercati più interessanti per i vini di Pantelleria e quali consigli può dare ai produttori panteschi?

Sicuramente i mercati più maturi, Giappone, Hong Kong, Corea, certamente la Cina sta crescendo tantissimo come anche il sud est asiatico, la Tailandia, Vietnam, Singapore.... Il mio consiglio principale è di essere molto severi con se stessi e tendere a creare un vino di eccellenza, vista la dimensione dell'isola e quindi le capacità in termini di capacità produttiva un vino di nicchia come i meravigliosi passiti possono essere un' ottima strategia a patto di avere davvero un prodotto di alto livello.

Immagino Pantelleria con caratteristiche climatiche e di microclimi di un'unicità particolare rispetto a ogni altra zona d'Italia e su questo penso valga la pena di concentrare gli sforzi.

Che rapporto ha con i vini Italiani, quali sono i vini che più le piacciono, viene spesso in Italia? Conosce il Sud e in particolare la Sicilia. Le piacerebbe visitare Pantelleria? Saremmo felici di farle visitare le cantine, i ristoranti e le scogliere più belle dell'isola.

Certamente amo i vini italiani, cerco di andare in Italia almeno una volta l'anno, conosco meglio le regioni del nord, Piemonte, Veneto, Friuli e Toscana, ma sicuramente mi piacerebbe venire nel sud e magari anche a Pantelleria così da poter assaggiare tutti i vini prodotti sull'isola e non solo i tre o quattro più famosi. Questa estate ho programmato un viaggio in Italia anche se al momento non è ancora stato pianificato nel dettaglio.

Sarebbe interessante organizzare un evento a Pantelleria con la possibilità di poterle far assaggiare il meglio della produzione e visitare le nostre cantine e magari una sessione di degustazione con intenditori asiatici per la prima volta sull' isola, che ne dice ?

Si certo, sarebbe sicuramente interessante vedere una realtà così unica, vedremo se e come sarà possibile....

Nel congedarci da Jeannie Cho Lee ringraziando per l'ospitalità nel suo nuovo ufficio e il tempo dedicatoci regaliamo il libro fotografico "Accenti" con visioni inedite di Pantelleria realizzato da un'altra donna di successo, Grazia Cucci. Così da poter tentare e invogliare con queste splendide immagini della nostra Isola, Jeannie a considerare il nostro invito.

Domenico Antico