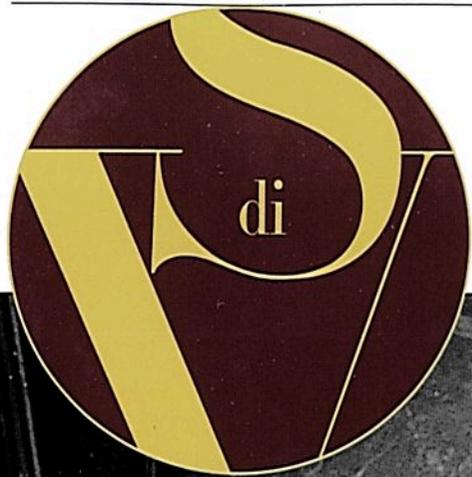


**BACCO E TABACCO**  
*L'abbinamento tra bollicine  
e sigari italiani, per un  
effervescente gioco di coppia*

**BENE RIFUGIO**  
*Con Oeno Group le etichette  
di pregio entrano  
nel portafoglio finanziario*

**ANDARE OLTRE**  
*Viaggio nell'internazionalità  
della Umberto Cesari  
al volante della Dallara*



# SPIRITO di VINO

**KRUG & MUSIC**  
*Il sodalizio tra la  
Maison di Reims e i più grandi  
musicisti contemporanei  
amplifica le percezioni e proietta  
il viaggio sensoriale  
dello Champagne in direzione  
di un linguaggio  
universale; quello del piacere*



DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 CHf - PTE cont. 8,00€

# Punto fermo del mercato mondiale, il Paese del Dragone è la seconda area più vitata al mondo. Con produzioni di qualità in tre regioni ad alta quota

di Marco Tonelli



In queste pagine, Chateau Changyu Moser XV, vicino Yinchuan, capitale della provincia di Ningxia, nella parte centro-settentrionale della Cina, ai confini della Mongolia Interna: nasce dalla collaborazione tra il gruppo Changyu, il maggiore produttore di vino cinese (nella compagine societaria oltre al governo, con il 20%, sono presenti il management e investitori internazionali come l'Ilva di Saronno) e la famiglia austriaca Moser ([changyu-moser-xv.de](http://changyu-moser-xv.de)).

# *Il vino della* **CiNA**



**L**a Cina da diversi anni ormai è un punto fermo rispetto al mercato del vino, anche se al tempo stesso sta crescendo numericamente e qualitativamente dal punto di vista produttivo. Da alcuni anni, infatti, il Paese del Dragone, con 850mila ettari, è diventato la seconda area più vitata al mondo. La qualità tuttavia interessa soltanto alcune regioni come il Ningxia e lo Shanxi, entrambe nella parte centro-settentrionale del Paese, oppure, a sud, nello Yunnan, quasi al confine con il Laos. Quello che qualifica queste tre zone è soprattutto l'altitudine (oltre i 2mila metri slm, specie nello Yunnan), in grado di determinare condizioni positive per la vita della vite come elevati livelli di irraggiamento solare oltre a sbalzi termici tra giorno e notte piuttosto pronunciati. Un habitat ideale per il Cabernet Sauvignon, da queste parti utilizzato parecchio per questioni di gusto, di colore (pare che il rosso in Cina sia sinonimo di potere), ma soprattutto perché questa è la varietà dominante nei vini di Bordeaux, grande fonte d'ispirazione per i produttori di queste parti.

In Ningxia e Yunnan, dagli anni 2000 in poi, sono nate alcune tra le migliori cantine cinesi. Le più famose? Ao Yun, Silver Heights e Changyu Moser XV. La prima, di proprietà del gruppo Lvmh, si trova nello Yunnan. Qui si vola alto, come ribadisce anche il nome della cantina (letteralmente «volare sopra le nuvole»), grazie a un solo vino ottenuto da piante che dimorano a 2.600 metri slm. L'altitudine, come detto, favorisce per diversi aspetti la maturazione del Cabernet, ma in altro lo limita, visto che a queste altezze i raggi del sole sono molto più forti, il rischio è quello di bruciare la pelle dell'acino e l'ossigeno presente è quantitativamente inferiore, aspetto che influenza negativamente la vinificazione. Maxence Dulou, colui che ha dato vita ad Ao Yun sin dalla prima annata (2013), non si è mai scoraggiato, individuando quattro siti da cui ricavare le uve e utilizzando anfore in argilla che ossigenano maggiormente il vino, senza tuttavia modificarne il sapore. Sempre nello stesso periodo di Ao Yun, ma nella

regione di Ningxia sui Monti Helan (qui l'altitudine è di poco superiore a 1.000 metri slm) è nato uno château frutto della collaborazione tra Changyu, storico gruppo nella produzione del vino in Cina, e la famiglia austriaca Moser.

Perché un gruppo cinese, invece di andare in Italia o in Francia, è andato a trovare il proprio partner in Austria? Moser è una famiglia di lunga tradizione vinicola, tanto che non solo sono stati i primi in patria ad adottare in vigna il guyot come sistema di allevamento, ma sono stati anche tra i precursori in merito all'introduzione della biodinamica. Château Changyu Moser XV produce solo Cabernet Sauvignon, vinificato persino in bianco, tuttavia la punta di diamante della gamma di etichette di questa realtà è il Purple Air from the East. Il nome richiama una credenza cinese secondo cui il buono arriva da est. Convinzione rispettata assaggiando questo vino, ricavato da piante che hanno intorno ai 15 anni di età, messe a dimora su terreni di origine sabbiosa, anche se l'altitudine dei vigneti, impone che la parte inferiore delle piante (la più delicata in caso di gelate) sia ricoperta dalla terra. La stessa cura è riservata anche alle piante di un'altra azienda ai piedi dei Monti Helan: Silver Heights nasce dalla volontà di Lin Gao e dalla capacità di fare vino della nipote Emma, oggi proprietaria e produttrice in prima persona, avendo studiato e lavorato a Bordeaux. Con lei la cantina è cresciuta parecchio, e non solo in qualità, passando da 10 barili a 200mila bottiglie. Molte meno, circa 2mila, sono quelle del vino di punta dell'azienda, dedicato alla proprietaria e chiamato Emma's Reserve (100% Cabernet Sauvignon che riposa per due anni di legno nuovo). La domanda sorge spontanea: perché con tutte le etichette che abbiamo, anche in Italia, un ristorante o un hotel dovrebbe guardare a questi vini, peraltro molto costosi? Da un punto di vista commerciale, i clienti dei locali top sono spesso cinesi, quindi da un lato molto attaccati all'esclusività, ma al tempo stesso molto nazionalisti. Per tutti gli altri, invece, l'assaggio serve per capire a che punto siamo in un mondo in cui i confini del vino di qualità si spostano con grande rapidità. 🍷

