

Mondial de Bruxelles, debutto in Cina

Un'edizione memorabile e davvero emozionante. Per il venticinquesimo, il Mondial de Bruxelles ha scelto per la prima volta un Paese fuori dall'Europa, e non di poco: la Cina, nel distretto di Haidian a Pechino. E l'accoglienza è stata davvero grandiosa. Le autorità pubbliche locali hanno promosso un'azione di comunicazione sul territorio come mai si era vista in occasione di una competizione enologica.

Un lungo viaggio che ha arricchito le nostre conoscenze di questo mondo lontano e delle sue tradizioni vitivinicole. Interessanti le master class che ci hanno dato elementi utili di riflessione. La prima cosa è comprendere che ci troviamo di fronte ad un mercato vastissimo ed eterogeneo. Insomma più che alla Cina dovremmo pensare alle Cine. Ci sono enormi differenze climatiche, culturali, etniche, di religione, di tradizioni gastronomiche. In questo senso, per esempio, il Nord è più orientato verso gli alimenti salati, il Nord-Ovest verso piatti speziati, il Sud preferisce pietanze ancor più speziate mentre nel Sud-Est si mangia soprattutto dolce. Dividendo idealmente il paese in due emisferi nord e sud, la viticoltura si pratica con ottimi risultati nella parte settentrionale che è quella maggiormente coltivata. A sud i maggiori deterrenti sono caratterizzati dall'eccessiva piovosità e la conseguente umidità che comportano stress troppo pressanti sulla coltivazione. A nord, da ovest a est, regioni come lo Xinjiang, Gansu, Ningxia e lo Shandong sono intensamente coltivati a vite con ottimi risultati. Una delle pratiche agronomiche più interessanti, resa necessaria da temperature invernali veramente rigide, è quella dell'interramento della pianta nel periodo invernale. Un letargo indotto dall'uomo per salvare la vite dal gelo. Tale pratica influenza il sistema di allevamento, guyot inclinato a circa 45 gradi con conduzione del tralcio a frutto in verticale, ma anche il costo medio di una bottiglia di vino alla fine della filiera. La Cina si situa ormai al secondo posto al mondo per superfici vitate ed è il quinto Paese importatore al mondo, ma è previsto che entro il 2020 diventi il secondo importatore di vino del globo. Il distretto di Haidian a Pechino, che ha accolto il Concours Mondial de Bruxelles è conosciuto come il centro dell'industria informatica in Cina ed è spesso definito la "Silicon Valley cinese".

Non è una coincidenza, quindi, che il Concours Mondial de Bruxelles abbia scelto Haidian per introdurre un nuovo sistema di valutazione digitale del vino. Le schede di degustazione sono, infatti, state rimpiazzate da tablet: la valutazione digitale è diventata più sicura, più rapida e più precisa. Haidian ospita una delle aziende vitivinicole più antiche: la Dragon Seal Winery, fondata nel 1910.

Ma veniamo al concorso, che quest'anno ha battuto tutti i record: oltre 9.180 vini presentati provenienti da 48 Paesi (quest'anno il debutto di Albania e Kazakistan). La Cina ha contribuito notevolmente, iscrivendo 480 vini da circa 150 aziende (pensare che nel 2006, dodici anni fa, partecipò con appena 8 vini...). I primi dieci Stati, per numero di iscrizioni, sono: Francia, Spagna, Italia, Portogallo, Cina, Cile, Svizzera, Grecia, Messico e Sud Africa. In particolare, il Messico fa il suo ingresso nella top ten per la prima volta nella storia del concorso. Trecentoquarantotto professionisti (tra giornalisti, buyer, enologi e sommelier provenienti da cinquantadue Paesi), suddivisi in sessanta giurie (50 gli esperti cinesi) hanno giudicato tutti i vini durante una tre giorni intensa ma, come sempre, interessante per il confronto. Nella classifica per nazioni il Belpaese si conferma al terzo posto (434 medaglie) dietro a Francia (688) e Spagna (525), che però avevano un maggior numero di vini in concorso, e davanti di gran lunga a Portogallo (334), Slovacchia (132) e alla stessa Cina (131). L'Italia ha fatto la sua bella figura partecipando con 1.382 campioni di vino e aggiudicandosi 434 medaglie di cui 14 gran oro, 123 d'oro e 297 d'argento. Numero che supera di molto i 385 ottenuti nell'edizione precedente, a fronte di un incremento di soli 36 vini. La parte del leone l'ha interpretata la Puglia, che con 230 vini presentati ha ottenuto 104 medaglie (4 gran medaglie d'oro, 31 medaglie d'oro e 69 d'argento), seguita dalla Sicilia che con 233 campioni ha ottenuto 80 medaglie (4 gran medaglie d'oro, 19 medaglie d'oro e 57 d'argento); il Veneto ha inviato 218 vini ottenendo 66 medaglie (21 medaglie d'oro e 45 d'argento); la Toscana con 207 vini ha portato a casa 50 medaglie (3 gran medaglie d'oro, 16 medaglie d'oro e 31 d'argento); A livello di denominazioni, ai primi posti trovia-

mo il Montepulciano d'Abruzzo (23 medaglie) e quasi sullo stesso piano Prosecco Doc e Docg (21) e Primitivo di Manduria (19). La giuria ha assegnato anche i premi rivelazione. Sei premi assegnati ad altrettanti vini: uno per ciascuna categoria (spumante, bianco, rosso, rosé, fortificato). La Sicilia grazie all'Azienda Agricola G. Milazzo di Campobello di Licata (Agrigento) si aggiudica il Premio Rivelazione internazionale 2018 per la categoria vino biologico. I vini che si aggiudicano tale titolo vengono considerati i Campioni del Mondo. Ed è il secondo anno consecutivo che l'Azienda Milazzo può vantare questo titolo (lo scorso anno si era aggiudicato il Premio Rivelazione Vino Rosso 2017).

In ambito internazionale, interessante il balzo della Cina che lo scorso anno era al 6° posto in graduatoria mentre quest'anno sale al 5° posto. In effetti, il paese ospite ha registrato un incremento del 68% delle medaglie, riportando in totale 131 ricompense (5 Grandi Medaglie d'Oro, 46 Medaglie d'Oro e 80 Medaglie d'Argento) rispetto alle 78 medaglie nel 2017. Nel 2018, il 30,4% dei vini biologici e biodinamici hanno vinto una medaglia d'Argento, d'Oro o una Grande Medaglia d'Oro.

Nel 2017 la percentuale era del 24,6%. I vini biologici più premiati provengono da Italia, Francia, Spagna, Cina, Grecia e Moldavia. Il concorso, forte dei suoi 25 anni di esperienza, è anche l'unico a effettuare dei test di controllo qualità sui vini premiati, dopo la pubblicazione dei risultati.

Il prossimo Concours Mondial si svolgerà dal 2 al 5 maggio 2019 nella città svizzera di Aigle. L'annuncio è stato fatto durante l'ultimo giorno di competizione dell'edizione 2018, quando Dai Binbin, sindaco del distretto di Haidian a Pechino, ha consegnato solennemente il calice ufficiale del Concours Mondial a Frédéric Borloz, sindaco di Aigle. Per festeggiare quest'occasione, i partner svizzeri del Concorso hanno offerto alla giuria internazionale presente a Pechino una selezione speciale di vini e formaggi di diverse regioni svizzere.

Dei musicisti tradizionali sono giunti in Cina con i loro corni alpini (strumento tradizionale svizzero) per offrire un magnifico spettacolo dal vivo e manifestare l'orgoglio della Svizzera nell'accogliere il Concours Mondial nel 2019.

