

Introduzione

di Renata Pisu

giornalista, scrittrice, sinologa e traduttrice

Girava anni fa una storiella sulla Cina e sui libri secondo cui chi aveva la ventura di visitare quel Paese, scriveva o non scriveva: si diceva che se ci stai per un mese, al ritorno scrivi un libro, se il soggiorno si prolunga per un anno, pensi di scriverne almeno due o tre ma non passi all'azione, ma se invece in Cina ci vivi e lavori per dieci anni almeno, allora sì che hai licenza di scrivere e pubblicare. È questo il caso di Bianca Mazzinghi, che si inserisce nel filone oggi assai ricco dei *retour de Chine* con una marcia in più: infatti tutto gira attorno a un argomento principe, il vino, il nostro meraviglioso vino d'uva che i cinesi un tempo non conoscevano e non gustavano anche se avevano lo stesso scoperto vari modi per raggiungere l'ebbrezza, ovvero per ubriacarsi con grappe e distillati vari. Anche il tè dà ebbrezza o euforia, i cinesi lo sanno, da sempre, il tè infatti è cosa loro. Hanno inventato, fatto, scoperto, tutto loro, per primi, almeno così si vantano. Ma non il vino, quello proprio no. Per questo il libro e la ricca esperienza di Bianca in materia mi hanno subito intrigato, perché è la storia, se vogliamo, dell'apprendimento da parte cinese delle meraviglie e sottigliezze di Bacco, dio del vino, da noi onorato da sempre, sin da quando il mare, chissà perché, aveva il "color del vino", stando a Omero, e persino Noè si ubriacava, stando alla Bibbia.

Ricordo testimonianze di padri Gesuiti, i missionari cristiani che per primi tentarono l'evangelizzazione della Cina nel XVII secolo, i quali non potevano dire messa come si deve perché non avevano vero vino, ossia vero sangue, per innalzare il calice alla consacrazione. Con che lo riempivano, con grappa di sorgo? Si racconta così che piantarono qualche

vite per sopperire al loro sacro dovere e forse anche per sollevarsi lo spirito di tanto in tanto. *Sursum corda!* Ora non avrebbero che da scegliere tra la migliore produzione internazionale e anche locale. La Cina, infatti, si è lanciata nella produzione di vino vero, ossia di uva, e da ora in poi quando scrivo vino è sottinteso che mi riferisco a quello d'uva e basta.

Lo sottintendo perché in cinese non esiste un termine per vino, si usa il generico *jiu* che indica un fermentato o anche un distillato vegetale. Quindi in cinese per far capire che si vuole il vino vero, quello che già bevevano greci antichi e romani, bisogna dire *putaojiu*, vino d'uva.

Mi sia permesso un breve accenno alla birra, anche questa bevanda nostra, ossia dell'Occidente, che i cinesi hanno cominciato a produrre e ad apprezzare da poco, ossia da quando glielo insegnarono i tedeschi che si erano presi come colonia la città cinese di Qintao, dove misero su un birrificio per soddisfare i propri connazionali residenti o di passaggio, ma la bevanda piacque molto anche ai cinesi e ancora oggi lì si produce quella che è forse la migliore birra *made in China*. Si chiama *bijiu*, cioè la prima sillaba di birra più il solito generico *jiu* di cui sopra. In bottiglia la si trova ovunque, anche da noi in qualsiasi ristorante cinese, ma soltanto a Qintao la si può comprare a sacchetti, ossia si va alla mescita con il proprio sacchetto di plastica, tipo quelli per la spesa, lo si fa riempire e lo si porta a casa. Non mi risulta che sia un'usanza germanica ma è unicamente cinese e da allora la Cina è diventata il Paese con il maggior consumo e produzione di birra al mondo, in vetro o in lattine, non in sacchetti di plastica, che rimane una curiosità locale.

In Cina ho vissuto a lungo, all'epoca di Mao, ancor prima che vi penetrasse la *Coca-Cola*, quando al massimo si poteva bere una specie di gazzosa, acqua calda, tè al gelsomino, ma dicevano che era fatto con le foglie rimaste sul fondo delle teiere dei *kanpu*, i quadri del partito, messe a essiccare e poi servite al popolo. Per questo sapeva di poco quel tè, meglio era ogni tanto una birra, o un bicchiere di grappa di riso, prelibatezze che non si trovavano dappertutto.

Così non mi sarei mai e poi mai aspettata nella vita che avrei assistito al dilagare del consumo di vino in Cina: se dovessi riassumere in una parola il cambiamento che si è verificato in pochi decenni in quel Paese, questa sarebbe vino, il nostro meraviglioso, magnifico vino d'uva. Ne avessi avuto almeno un bicchiere, allora! Per Bacco!

Il libro di Bianca che si impernia intorno all'argomento vino sarebbe ugualmente godibile come un rosso d'annata (paragone obbligato dato il contesto) anche se di vino parlasse meno perché i cento episodi tragicomici che racconta e le osservazioni sugli usi e costumi di un Paese che è ancora ricco di contrasti, lo rende adatto anche agli astemi. È infatti frutto di un arduo lavoro, di tanta esperienza, di moltissimi momenti di sconforto, di qualche soddisfazione e di un continuo interrogarsi, con un occhio all'Italia, ai nostri produttori ed esportatori – e allora ecco una serie di consigli, di esortazioni alla comprensione del diverso – e tutti e due gli occhi fermi sulla Cina perché, c'è poco da dire, sono diversi questi cinesi. Specie a tavola, specie quando si tratta di bere. Si va dalla ormai famosa fiera del vino e dei dolci di Chengdu, nel Sichuan, da un padiglione all'altro dell'immenso complesso fieristico, frastornati da musica assordante, da un vociare continuo, da pupazzi giganti, da ragazze in bikini (le donne del Sichuan hanno fama di essere le più belle della Cina, lo sapevate?) con un'unica consolazione e cioè che la folla, (quanta gente? Quante centinaia di migliaia? Quanti milioni di persone?) sia per ora più attratta dai dolci che dai vini, così si può per lo meno respirare. Mentre invece sarebbe meglio il contrario, per le sorti del vino nostrano, per il successo del business.

A ritmo costante si susseguono poi lunghi viaggi da una città all'altra con eventi, degustazioni e gli immancabili banchetti, con fiumi di vino tracannati in decine e decine di *ganbei* (vuota il bicchiere), sacra usanza cinese, pomodorini immersi nei calici, grandi vini mischiati a *Coca-Cola*. Ma anche eventi eleganti in alberghi a cinque stelle, atmosfere perfette, dove può però capitare che in sala faccia un freddo cane se, per rinfrescare il vino, si abbassa la temperatura dell'ambiente anziché quella delle bottiglie.

In realtà il vino, come bene di lusso, sta conquistando la Cina. Il gradimento di questa bevanda è in continua ascesa presso il consumatore che si situa nella fascia media e medio-alta, circa 200 milioni di persone che vivono perlopiù nelle grandi città e che costituiscono, per reddito, una categoria che sarebbe inopportuno – dato che il governo è comunista – classificare come borghesia, e che si preferisce definire “nuovi ricchi”, come se dal punto di vista marxista la cosa fosse più accettabile. Anche questa categoria è in ascesa e ama tutto ciò che è esotico e, soprattutto,

costoso. Allora bere il vino delle grandi case estere, ordinare al ristorante bottiglie pregiate, per chi se lo può permettere, è un modo per far capire ai propri ospiti con chi hanno a che fare, un po' come farsi vedere in giro indossando *Armani*, *Gucci*, *Prada*. Dubito però che ci sia chi beve bottiglie di vini di alta gamma in casa, in famiglia, dato che il consumo del vino è per mostrare la faccia, il *mian*, e per stabilire relazioni, le *guanxi*. Così capita oggi che anche in ristoranti di cucina cinese ci sia chi ordina vino e qui sorge il problema di sapere quale vino si accoppia bene con quale piatto – distinguere fra carne e pesce fa solo ridere – e già si sono affermati esperti prodighi di consigli sui giornali e in televisione, per citare soltanto i media tradizionali, mentre ormai si sa che in Cina gli opinion leader si servono in prevalenza di *WeChat* e di tutte le altre possibilità di comunicazione che offre la rete. E si parla, si disquisisce, si giudica, ci si informa, si danno lezioni, di vino e soltanto di vino, si organizzano degustazioni, assaggi alla cieca, il tutto, racconta Bianca nel libro, in modo molto scolastico e spesso poco romantico, ma professionalmente ineccepibile. Sull'espansione del mercato l'autrice non ha comunque dubbi e (romanticismo a parte) si prospettano tempi promettenti dato che si presume un raddoppio del numero dei nuovi ricchi nei prossimi vent'anni. Attenzione, però, la Cina sta già producendo i propri vini, destinati a migliorare. E magari, prossimamente a essere esportati da noi: vini con storia giovane e non sempre con la giusta dose di romanticismo, ma che fare? L'unica è berci sopra.