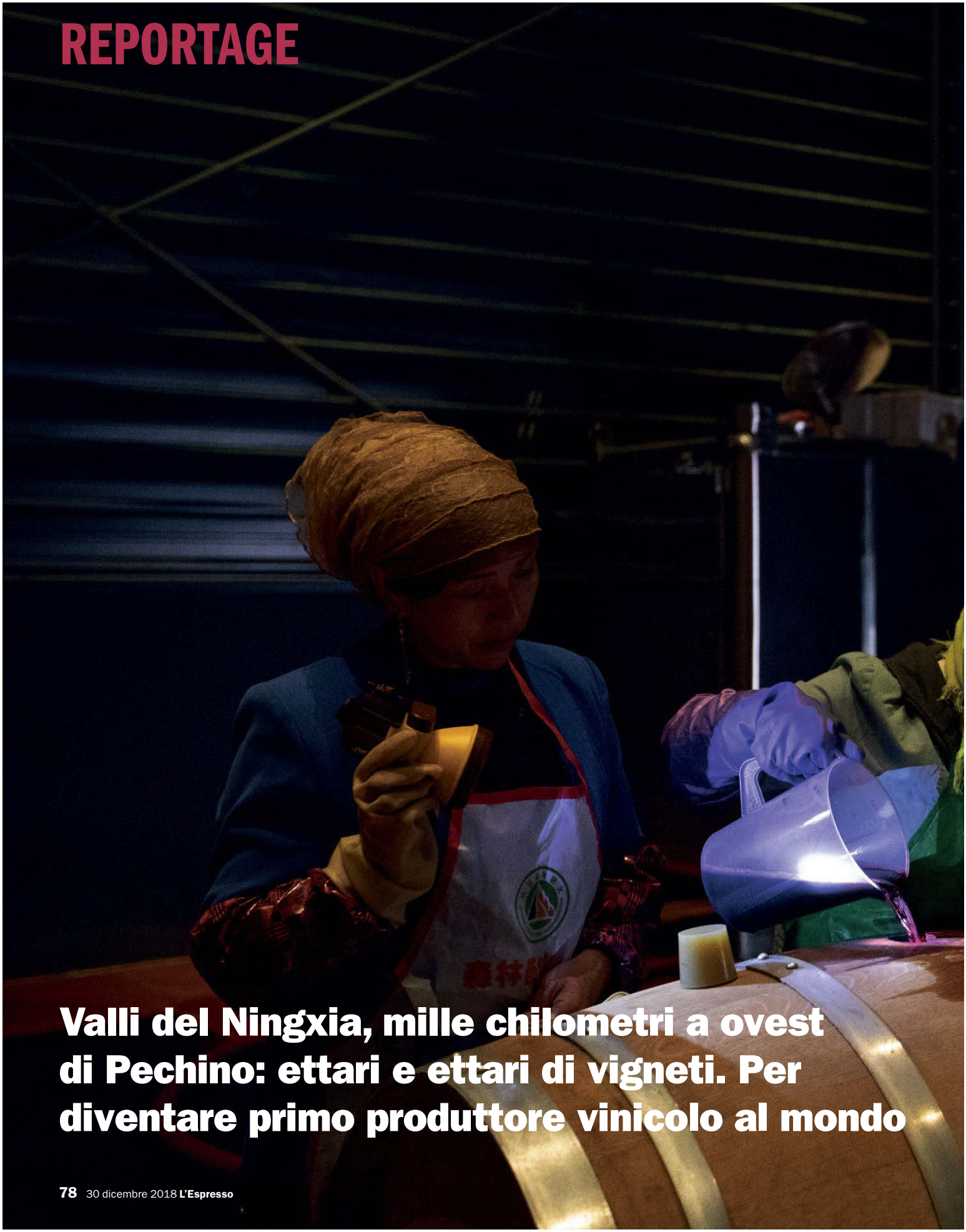
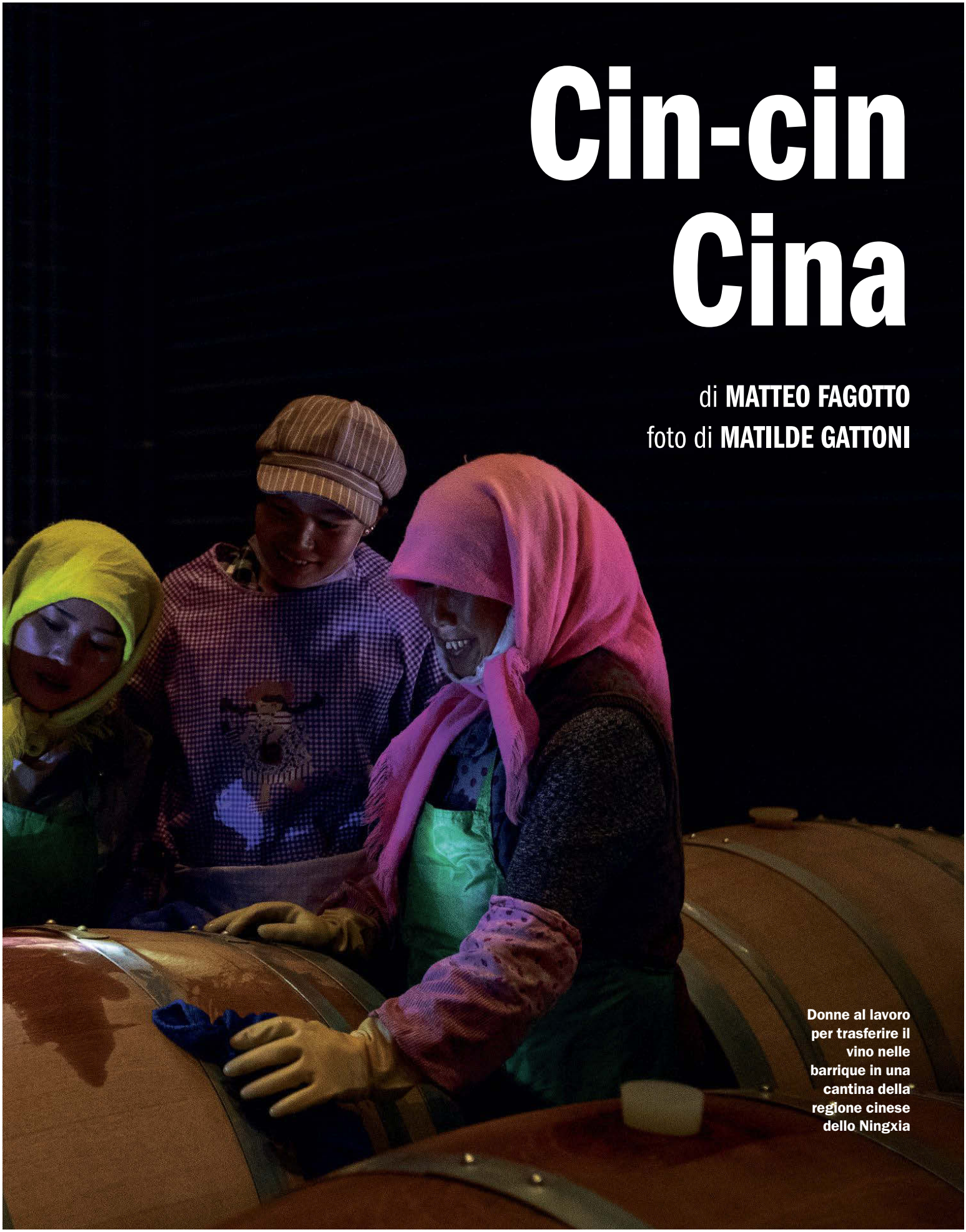


Valli del Ningxia, mille chilometri a ovest di Pechino: ettari e ettari di vigneti. Per diventare primo produttore vinicolo al mondo

Cin-cin Cina

di **MATTEO FAGOTTO**
foto di **MATILDE GATTONI**



Donne al lavoro per trasferire il vino nelle barrique in una cantina della regione cinese dello Ningxia

REPORTAGE

Il sole brilla alto nel cielo traslucido e una gentile brezza mattutina soffia sulle pianure alla periferia di Yinchuan, capoluogo del Ningxia. Mentre la bruma evapora lasciando intravedere le creste innevate dei monti Helan, una miriade di donne accovacciate lungo filari di vite taglia i grappoli maturi con gesti esperti, raccogliendoli in casse di plastica verde. La vendemmia è il periodo più importante dell'anno per questa piccola regione autonoma alle porte del deserto del Gobi.

I maestosi picchi del Ningxia e le sue infinite distese di vigne rendono difficile immaginare che, poco più di vent'anni fa, la regione fosse una striscia di sabbia dimenticata dove si praticava un'agricoltura di sussistenza. «Quando ero bambina mi divertivo a scavare buche nel deserto e a nascondermi con gli amici», ricorda la 41enne Yanglin Ren durante una breve pausa lavorativa.

Questa donna solare ed energica è nata poco lontano da Helan Mountain, l'azienda vinicola di proprietà della multinazionale francese Pernod Ricard dove oggi lavora come capo enologa. «A 15 anni uscivo di nascosto per assaggiare il vino che producevano i miei genitori», continua. «Mi era proibito bere, ma ero già innamorata del vino».

Yanglin fa parte di un gruppo di proprietari, enologi e viticoltori determinati che sta guidando la rivoluzione del vino in Cina. Oggi il Ningxia ospita 40 mila ettari di vigne e 199 aziende vinicole, per la maggior parte piccole realtà specializzate in vini di qualità con una produzione media annua inferiore a 100 mila bottiglie. I vini della regione hanno già vinto numerosi premi internazionali e sono serviti in ristoranti stellati e hotel di lusso dall'Europa all'Australia, passando per il Nord America, Dubai e Hong Kong.

Nonostante la Cina produca vino da millenni, qui la vinificazione moderna si sviluppò solo dagli anni Ottanta. A quel tempo le autorità centrali volevano scoraggiare il consumo diffuso di baijiu, l'acquavite tradizionale la cui produzione richiedeva milioni di tonnellate di cereali in un momento in cui il Paese faticava a nutrire la popolazione. Il

Da sopra, in senso orario: vendemmia alla Helan Qingxue Vineyard; il nuovo treno che porta da Pechino alla regione del Ningxia; la fermentazione alla Pigeon Hill Winery; la selezione dell'uva alla Helan Qingxue; casse di plastica usate per il trasporto dell'uva

552742

governo cinese cominciò a lodare gli effetti benefici del vino, mentre tecnici ed agronomi si recavano in Europa per familiarizzare con la bevanda.

«A quel tempo in Cina si produceva un misto di succo d'uva, dolcificante e alcol. Non era propriamente vino», ricorda Zhou Shuzhen, una distinta signora di 56 anni, tra le prime viticoltrici della regione. Ex insegnante, Zhou lavora per numerose cantine, tra cui la pluripremiata Kanaan. Nel 1983 fu selezionata per un pionieristico corso di enologia e viticoltura nella città di Changli, dove partecipò a uno dei primi processi di vinificazione nella Cina contemporanea. «Utilizzammo alcuni vitigni autoctoni, ma non conoscevamo bene la fermentazione», continua. «Ne uscì un vino alcolico e aspro, molto scuro ma insipido». Il vino fu presentato ad un ufficiale governativo che lo definì disgustoso, paragonandolo alla salsa di soia. I corsisti se ne liberarono scambiandolo con delle albicocche in un vicino mercato.

La produzione nel Ningxia continuò a svilupparsi nei decenni successivi, sotto la direzione delle autorità locali. Ettari ed ettari di terra vennero sottratti al deserto, impiantati con vigne e irrigati con le acque del vicino Fiume Giallo. I produttori ricevettero appezzamenti a prezzi di favore e arruolarono consulenti stranieri, mentre il governo locale offriva borse di studio e organizzava competizioni vinicole internazionali. Il settore esplose attorno al 2007, diventando la seconda attività economica della regione dopo il carbone.

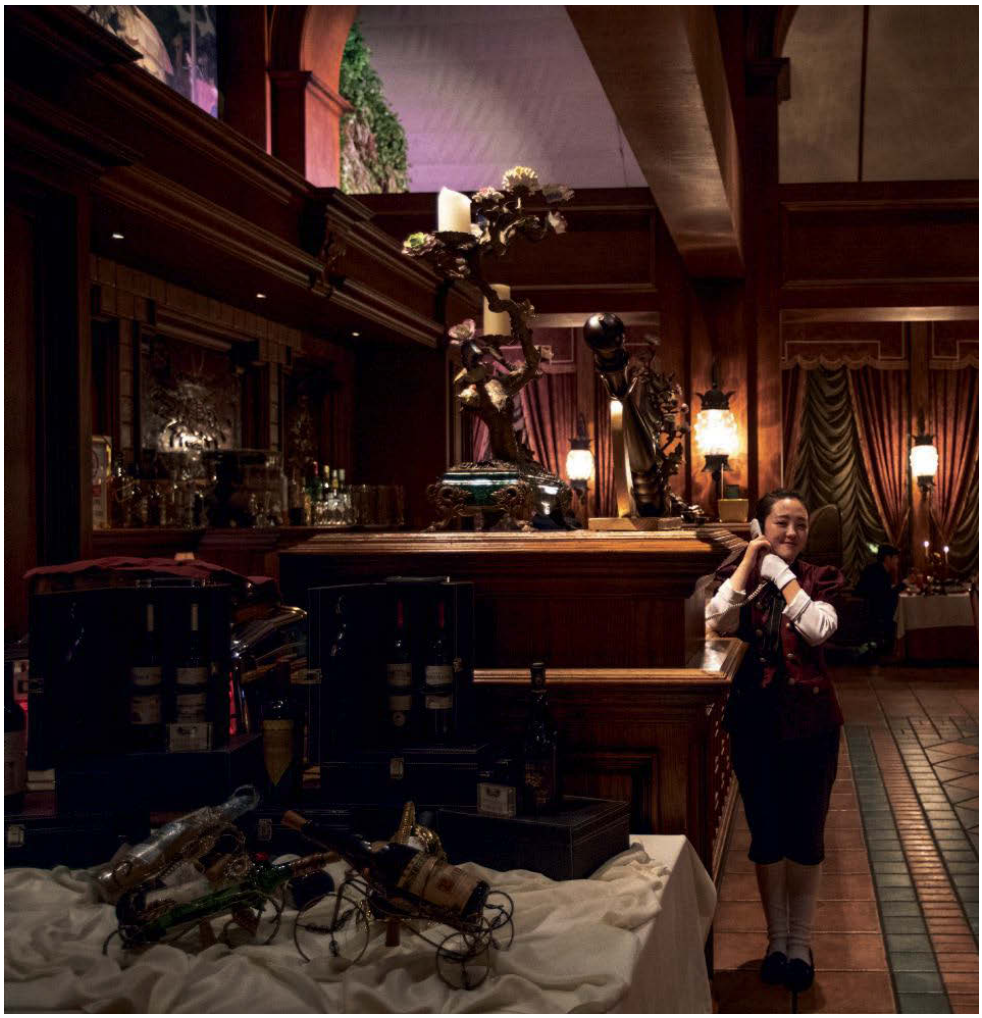
Oggi la Cina vanta numerose regioni vinicole, ma il Ningxia è stato identificato come la migliore grazie a una combinazione di terreno secco e soleggiato, altitudine e basse precipitazioni. Il 90 percento del vino prodotto è rosso, principalmente cabernet-sauvignon (tra le altre varietà figurano merlot, marselan, malbec, shiraz, pinot noir e, per i vini bianchi, chardonnay e riesling italico). La qualità è sorprendente considerando la poca esperienza del settore e la giovane età delle vigne, la maggior parte delle quali ha meno di vent'anni. Ciò che ai vini locali ancora manca in complessità e struttura è compensato dal gusto fruttato e dalla loro mineralità, che potrebbe diventare una delle caratteristiche distintive della regione.

Come ai tempi della corsa all'oro nel Far West, oggi il Ningxia brulica di pionieri. Alcune case vinicole sono semplici prefabbricati gestiti da appassionati con pochi mezzi, altre sono grandiose strutture in stile francese rinascimentale. Tra queste spicca Changyu Moser XV, un'impressionante castello fiabesco costato 70 milioni di euro che ospita 66 ettari di vigne, un cinema e un museo del vino.

L'azienda è una joint venture tra Changyu, la più antica azienda vinicola cinese, e l'austriaco Lenz Maria Moser, discendente di una delle più famose casate di viticoltori in Europa. «Sono sicuro che, col tempo, riusciremo a produrre vini tra i migliori al mondo», spiega il 62enne Moser. «I nostri prodotti sono già venduti in 25 Paesi, ma vogliamo espanderci ancora di più. Il vino cinese ha bisogno di confrontarsi col resto del mondo per raggiungere uno standard internazionale».

Nel Ningxia le condizioni climatiche e gli alti costi rendono la produzione di vino particolarmente difficile. Per sopravvivere alle rigide temperature, che possono scendere fino a -27°, le vigne vengono interrate alla fine dell'autunno e dissotterrate in primavera, un procedimento rischioso che provoca la morte di circa il 4 per cento delle piante ogni anno. Quasi tutta l'attrezzatura, dalle pressatrici alle imbottigliatrici, dalle botti ai tappi in sughero, è importata dall'Europa; il costo del lavoro è estremamente alto, specie durante la vendemmia, quando la domanda di manodopera è concentrata in poche settimane.

Questi fattori fanno sì che i vini di



Da sopra, in senso orario: Lily Zhang, proprietaria della Copower Jade; due turiste si fanno un selfie nel suo vigneto; lavoratori alla Helan Mountain Winery; il ristorante East Wine Cellar di Pechino, che propone ai suoi clienti i vini cinesi più pregiati

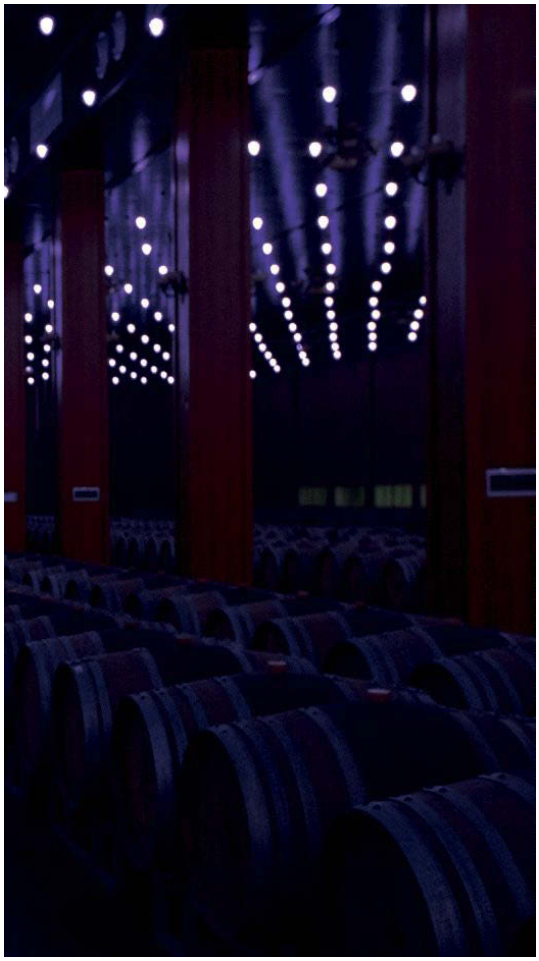
media e alta gamma siano molto più costosi dei loro corrispettivi europei, americani o australiani. «Il vino del Ningxia è difficile da promuovere», conferma la 39enne Sun Qiuxia, manager di una vineria aperta di recente a Yinchuan. «Siamo giovani e abbiamo bisogno di tempo per capire come produrre e vendere vino di qualità. In Europa hanno impiegato secoli per raggiungere il livello attuale». Nonostante le difficoltà il boom del vino ha già attirato colossi come Lvmh, il conglomerato francese del lusso proprietario di Moët & Chandon, la cui tenuta Chandon China è specializzata in vini frizzanti.

Tra i maggiori produttori locali figura Chen Deqi, presidente del gruppo alimentare Daysun e proprietario di Ho-Lan Soul, l'azienda vinicola biologica più grande della regione. Nei prossimi dieci anni il 62enne Chen prevede di aprire 30 nuove tenute, ognuna specializzata in un unico vitigno. Il complesso si estenderà su 6.700 ettari e comprenderà laghi artificiali, alberghi, piste sciistiche e una sezione della Grande Muraglia. Il costo previsto è di 758 milioni di euro, ma Chen non sembra preoccupato. «Qui le condizioni per produrre vino sono migliori che nel Bordolese e il mercato è in crescita costante», spiega durante una visita alla sua avveniristica cantina. «La Cina diventerà presto il primo mercato vinicolo al mondo».

Sebbene il Paese sia già il quinto consumatore e il sesto produttore di vino a livello assoluto, il consumo pro capite è di appena 1,7 bottiglie l'anno. Nonostante gli sforzi del governo, baijiu e birra rimangono infatti le bevande alcoliche più diffuse. I vini del Ningxia si stanno faticosamente facendo strada in grandi città come Shanghai e Canton, ma il palato cinese non è ancora abituato al vino ed educarlo richiederà tempo.

«Il passaparola è essenziale nella promozione dei nostri vini, per questo organizziamo spesso cene e degustazioni», conferma Gao Yuan, la 41enne co-proprietaria di Silver Heights, una delle più celebri aziende della regione. Gao cominciò a produrre vino nel 2007 in un appezzamento di appena un ettaro acquistato con i risparmi della madre, ricavandone 3 mila bottiglie. Il vino era così buono che l'azienda di distribuzione per cui Gao lavorava la implorò di licenziarsi e dedicarsi alla sua tenuta a tempo pieno. Oggi i vini di Silver Heights sono venduti in Cina, Francia, Giappone, Canada e Hong Kong, e l'azienda esemplifica il potenziale di una regione dove passione e creatività hanno creato un mix perfetto. Il miracolo Ningxia annuncia l'avvento di una nuova Cina, consapevole e pronta ad aprirsi al mondo.

Mentre scende la notte, le lavoratrici fanno ritorno alle cantine cariche di grappoli. Zhou la viticoltrice osserva la processione dalla finestra del suo ufficio. «Sono fiera del livello raggiunto dal settore», spiega con un sorriso gentile. Nonostante i vini del Ningxia non possano ancora competere con i concorrenti francesi, italiani o americani, Zhou è sicura che la regione ha davanti a sé un grande avvenire. «Sempre più viticoltori ed enologi cinesi girano il mondo, imparando nuove tecniche», aggiunge. «Abbiamo ancora tanta strada davanti, ma so che faremo grandi cose». ■



Da sopra, in senso orario: un vigneto nel Ningxia; la vendemmia; analisi del vino in un laboratorio della Pernod Ricard Winery, colosso internazionale che ha investito nei vigneti cinesi; una sposa nel giardino dell'azienda vinicola Chateau Changyu Moser XV; Chen Deqi, proprietario della Ho-Lan Soul