

Brindiamo in cinese

di PAOLA JADELUCA

15 Marzo 2018



Le sezioni vini dei Carrefour in Cina sono in genere fornitissime. Nell'angolo francese non sbagli, trovi i Borgogna, i Bordeaux, qualche Cotes du Rhone, poi gli champagne. Per la Germania stesso discorso, Riesling del Reno o della Mosella, Pinot neri, Pinot bianchi, i Silvaner. Più facili i vini del nuovo mondo, come i cileni, australiani e sud-africani, con tanti Syrah, Cabernet Franc e Sauvignon. Poi arriva l'Italia e ci vuole una mappa. Dopo Chianti, Brunello e Barolo, il resto è una

giungla di Igt, Indicazioni geografiche tipiche, Doc, denominazioni d'origine controllata e Docg, denominazioni di origine controllata e garantita. Pregi e svantaggi della ricchezza di vitigni che caratterizza il patrimonio vitivinicolo italiano. Come spiegare al popolo cinese, che ha preso confidenza con il vino in senso stretto da poco più di un decennio, la differenza tra le bollicine Franciacorta e il Prosecco? Come spiegare che il Negroamaro si produce in Puglia e il Nero d'Avola in Sicilia? Poi ci si mette di mezzo anche la lingua, il cinese con i suoi caratteri, l'italiano con il nostro alfabeto. Si scopre così che *dawola* ??? e *hei zhenzhu* ??? si scrivono e leggono in modo differente ma in entrambi i casi si tratta del medesimo vino, un Nero d'Avola. Nasce per questo il *Dizionario bilingue italiano-cinese dei vitigni e dei vini*, un'opera in lavorazione a cura dell'Istituto Confucio dell'Università degli studi Milano insieme al Carc, Contemporary Asia Research Centre, i Dipartimenti di Scienze della Mediazione Linguistica e di Studi Interculturali, di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente e di Scienze agrarie e ambientali dell'Università degli studi di Milano. Un progetto che ha ottenuto il patrocinio dell'Accademia della Crusca, come dire la firma autorevole dell'istituzione linguistica per eccellenza. "La confusione, che influisce negativamente sulle scelte dei consumatori, ma anche sugli esperti di enologia e sugli operatori commerciali cinesi, è dovuta alla mancanza di una standardizzazione delle denominazioni dei vitigni e dei vini italiani, carenza alla quale vogliamo sopperire con quest'opera", racconta Alessandra Lavagnino, direttore dell'istituto Confucio dell'Università di Milano, guidato in tandem con Jin Zhigang. Docenti, esperti, studenti: un team affiatato e interdisciplinare porterà a termine il compito, non certo facile, di Brindare in cinese, come spiritosamente è stata ribattezzata l'operazione. "Un lavoro accademico e non commerciale, realizzato in completa autonomia, con i fondi del nostro istituto, che non sono tanti - spiega Lavagnini - all'inizio avevamo pensato di coinvolgere i produttori ma poi ho pensato che questo poteva indurre qualche tipo di influenza, che ci poteva condizionare".

Il dizionario segue l'orma di un altro imponente lavoro, Il Dizionario dell'alimentazione realizzato in italiano-inglese-cinese, presentato nel corso di Expo 2015 a Milano. Basta scorrelo per rendersi conto che si tratta di uno strumento di lavoro, con termini tecnici come controllo allosterico, controllo genetico, catena di Dna a elica doppia.... L'obiettivo, infatti, è supportare l'industria e gli industriali del settore agroalimentare italiano che rappresenta una quota rilevante del nostro Pil, soprattutto grazie alle esportazioni che si annunciano sempre più rilevanti nel mondo del Dragone. Le giornate del cibo italiano, che si sono svolte tra

novembre e dicembre a Shanghai, sotto l'ombrello del Console Stefano Beltrami, hanno riscosso un notevole successo, guidando per mano i cinesi attraverso la cucina e le etichette delle regioni italiane, dal Friuli alla Puglia. Ganbei! In alto i calici! come dicono i cinesi mandando giù tutto d'un fiato il bicchierino di *baijiu*, l'acquavite che per tradizione accompagna i banchetti. Ora si punta a brindare all'italiana, la via della seta del business a tavola.

15 marzo 2018

http://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/il-vino/2018/03/15/news/brindiamo_in_cinese-191370573/