Vino e G7: cosa ci insegna l’esempio giapponese?

scritto da Emanuele Fiorio | 31 Maggio 2023

Recentemente i leader mondiali di Giappone, Germania, Francia, Canada, Italia, Regno Unito e Stati Uniti si sono riuniti per il **49° vertice del G7** (svoltosi dal 19 al 21 maggio scorso) nella città di Hiroshima, in Giappone. Fumio Kishida, Primo ministro del Giappone ha fatto gli onori di casa.

Tra i temi del G7, oltre al capitolo Ucraina, si è discusso anche di relazioni con la Cina, disarmo nucleare e cambiamento climatico.

I leader hanno preso parte a pranzi e cene che hanno celebrato alcune delle più pregiate prelibatezze giapponesi e le esportazioni gastronomiche tipiche di Hiroshima e del Giappone.

Ricci di mare, pesci di scoglio, ostriche e altri prodotti,

sono stati preparati secondo i dettami della cucina Kaiseki (pasto tradizionale giapponese a più portate, l'espressione più alta e raffinata di tutta la cucina giapponese).

Ma ciò che più ci interessa è la **selezione di vini serviti ai leader del G7**, dal vino bianco Koshu al vino di ghiaccio di Hokkaido.

Secondo quanto riferito, **il Primo Ministro giapponese Fumio Kishida è un amante del vino e pare abbia messo lo zampino nella scelta delle bottiglie.** Ad ogni modo, tutti i servizi di bevande, dal sakè al vino, sono stati supervisionati da Tasaki Shinya, presidente della Japan Sommelier Association.

I vini serviti durante i banchetti

Come riporta meticolosamente Vino Joy News, in base ai menu diffusi dal Ministero degli Affari Esteri giapponese, il pranzo di lavoro del 19 maggio prevedeva salmone marinato, pesce di scoglio giapponese e ballottine di pollo, con un semifreddo al limone servito con crema di agrumi e lievito di sake.

Per accompagnare i piatti sono stati scelti **due vini bianchi, tra cui l'Hokuten no Shizuku 2021** dell'azienda vinicola Yamanokyo Ota Winery di Hiroshima, un bianco rinfrescante con aromi di mela e banana, e un **premiato TOMOÉ Chardonnay Shingetsu 2020** dell'azienda locale Miyoshi Winery.

In serata la cena prevedeva una selezione di frutti di mare, seguita da una zuppa di orata, un piatto principale di manzo di Hiroshima e sushi di anguilla. In abbinamento a quest'ultima pietanza è stato versato il **Fuji no Yume 2021** della Yamanokyo Ota Winery. Il Fuji no Yume è un ibrido locale ottenuto da Merlot e uva autoctona Yamabudo.

Il pranzo di lavoro del giorno successivo comprendeva radice di taro alla griglia e ricci di mare, farciti con il natto –

prodotto attraverso la fermentazione dei fagioli di soia, dall'odore pungente e dalla consistenza appiccicosa – prodotto in un tempio buddista di Kyoto.

Per accompagnare il menu, è stato scelto un vino bianco della cantina **L'Orient di Yamanashi**. L'azienda, a conduzione familiare e guidata da un enologo di terza generazione che ha studiato in Francia, produce vino da un'ampia varietà di vitigni giapponesi e internazionali.

Per l'ultima cena del terzo giorno, ai leader è stato servito un mix di piatti locali e occidentali. È stato servito granchio peloso (Pilumnus hirtellus), seguito da aragosta e zuppa di miso al limone. Per accompagnare il piatto principale, il Filetto alla Wellington, è stato servito il **TOMOÉ Shokoshi Muscat Bailey A** della cantina Miyoshi. Ottenuto da un'uva rossa locale dalla buccia rosa, si apre con piacevoli note di ciliegia e frutti di bosco ed è un rosso di corpo leggero e soddisfacente con solo 12% di alcol.

Per dessert è stato versato un **vino di ghiaccio di Hokkaido**, ottenuto dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i -7 °C.

Il regalo a tema "vino" del Primo Ministro giapponese ha suggellato la tre giorni di summit, Kishida ha infatti scelto di donare ai leader ospiti un **set di bicchieri da vino laccati a mano dell'artista locale 7th KINJO Ikkokusai.**

Cosa ci insegna l'esempio giapponese?

Questo evento è emblematico per riflettere sui vantaggi che potrebbero scaturire dalla promozione del patrimonio vinicolo italiano durante gli incontri ufficiali internazionali. **L'esempio giapponese e del suo Premier Kishida possono**

rappresentare un’ottima strategia per valorizzare e promuovere l’eccellenza dei vini italiani.

Ecco 5 motivi per cui proporre i vini italiani durante gli incontri istituzionali internazionali rappresenta una strategia vantaggiosa:

- **Patrimonio di biodiversità:** L’Italia vanta una grande varietà di vitigni autoctoni e regioni vinicole rinomate in tutto il mondo. Proporre i vini italiani durante gli incontri politici ufficiali internazionali offre l’opportunità di far conoscere la qualità e la grande varietà dei nostri prodotti vinicoli.

- **Promozione del territorio:** Ogni regione italiana ha le sue peculiarità vinicole, che rappresentano il territorio e la sua storia. Proporre i vini italiani durante i summit e le conferenze internazionali può essere un modo per promuovere il turismo enogastronomico e incentivare la scoperta delle diverse realtà regionali.

- **Diplomazia economica:** Il settore vinicolo italiano è un importante motore economico per il paese. Promuovere i vini italiani durante gli incontri ufficiali con leader esteri può svolgere un ruolo di diplomazia economica, stimolando le esportazioni e favorendo accordi commerciali nel settore vinicolo.

- **Soft power:** L’arte della gastronomia e dei vini è un potente strumento di soft power, capace di creare legami e favorire la comprensione tra le diverse culture. Questo può contribuire a rafforzare i rapporti e a creare una piacevole atmosfera di dialogo e

cooperazione.

- **Promozione del Made in Italy:** I vini italiani sono uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy. Proporre i vini italiani durante gli incontri istituzionali internazionali può contribuire a promuovere l’eccellenza e il prestigio dei nostri prodotti nel mondo, generando un impatto positivo sull’immagine e la reputazione del Paese.