

# GIAPPONE, I VIGNETI DELL'ULTIMO IMPERO

Te-su Cyò, Stefano Ferro

## Storia

La storia enologica giapponese è abbastanza recente. Di fatto il vino non ha mai avuto un ruolo fondamentale nella vita dei nobili samurai né tantomeno dei poveri contadini. Il documento più antico riguardante questo argomento è il **Gohokohinki**, risalente alla fine del XV secolo rappresentante il diario del reggente Kōnoe, parente e braccio destro dell'imperatore, in cui veniva riportata la "prima bevuta" nipponica. Pochi altri testi trattano di primitive vinificazioni, ma si è propensi a credere che in realtà si riferiscano ad un liquore a base di Sake e succo d'uva fermentato.

Per assistere ad una prima importante diffusione del "culto" enologico occorre attendere la seconda metà del 1800. Il Giappone fino ad allora viveva in una sorta di isolamento, commerciando esclusivamente con Cina e Corea. Nagasaki era l'unico porto che accoglieva navi occidentali, in particolare portoghesi e olandesi,

quando la flotta statunitense impose l'apertura totale del paese all'occidente (soprattutto Stati Uniti) e al suo commercio. In questo periodo ebbe inizio l'era **Meiji** che portò, negli anni seguenti, alla cosiddetta "Occidentalizzazione del Giappone". I figli del sol levante cominciarono ad importare i modelli di cultura, economia e vita sociale di Europa e Stati Uniti d'America. Dall'architettura al settore bellico passando per quello gastronomico si assistette ad un netto cambiamento di vita, a margine del quale si svilupparono di conseguenza anche viticoltura ed enologia. Un primordiale tentativo di vinificazione risale al 1874, anno in cui Norihisa Takuma e Hironori Yamada produssero il primo vino giapponese nella regione di **Yamanashi**. Il risultato non fu propriamente un successo, forse a causa dello scarso adattamento delle varietà americane ed europee al clima giapponese che conferirono al prodotto un'eccessiva acidità, poco amata dai giapponesi.

A causa degli inizi poco promettenti, alcuni aspiranti enologi furono mandati in Francia ad imparare i metodi di vinificazione (A), onde applicarli nella prima azienda vitivinicola giapponese: la **Dainippon Yamanashi Budozake Kaisha** che, per mancanza di clienti, fallì dopo solo due anni di attività nel 1886. I gusti dei consumatori non erano ancora abituati al nuovo prodotto, che oltretutto riguardava i ceti abbastanza altolocati della società nipponica, mentre la plebe restava fedele al più economico Sake. Alla serie di ostacoli si aggiunse la **Fillossera** nel 1885 che colpì la gran parte dei vigneti, risparmiando solo quelli della zona di Yamanashi, perché costituiti da vitigni americani. Forse, anche grazie a questa avversità, il mondo vitivinicolo giapponese riuscì ad evolvere, e cambiare il proprio destino.

Nel 1891 **Zenbei Kawakami** coltivò una serie di ibridi con l'intento



di ottenere una varietà resistente alla fillossera e che ben si adattasse al clima della zona. Dopo anni di inconsistenti tentativi nel 1927 ottenne finalmente il **Muscat Bailey**, varietà a bacca nera, tutt'oggi largamente diffusa. Dai suoi studi derivarono circa 40 ibridi ancora in commercio sul mercato giapponese che consacrano Kawakami a "padre della viticoltura giapponese".

Grazie a queste nuove varietà che meglio si adattavano al clima nipponico, e l'aggiunta di zucchero o miele per contrastare l'acidità, il vino giapponese guadagnò numerosi consensi, progredendo nel commercio locale, seppure sia necessario attendere il secondo dopoguerra per poter parlare di "vino" alla maniera occidentale. Infatti, fino agli anni '50 del secolo scorso, la coltivazione della vite era destinata esclusivamente alla produzione di uva per il consumo fresco e



solo gli scarti venivano vinificati. Successivamente si cominciarono a impiantare i primi vigneti atti alla produzione di uva da vino, specie nella zona di Yamanashi, la più vocata per ottenere la bevanda di bacco.

Non solo la produzione, ma anche il consumo di vino subì un aumento durante questi anni, complici le guerre in Corea prima e Vietnam dopo che, portando per necessità belliche gli americani a commerciare con il Giappone, aumentarono la ricchezza dello stesso. E più un popolo diventa ricco più si può permettere lussi, compresi vini stranieri che cominciarono a fare scalo anche nel mercato nipponico. Per i giapponesi la parola vino divenne sinonimo di Francia, soprattutto negli anni '70 dello scorso secolo, quando sorsero anche i primi ristoranti europei, destinati a dilagare in tutto l'arcipelago (si pensi che nella sola Tokyo, nel 1970 si contavano 5 ristoranti italiani, oggi sono addirittura 3.000!). Grazie alla ristorazione, il consumo di vino si trasformò in moda a cavallo degli anni '80 e '90 ed oggi, seppur i giapponesi consumino molta più birra, il mercato enologico ha trovato una sua clientela, fatta di appassionati e simpatizzanti.

## Coltivazione

Il Giappone, situato al largo delle coste orientali dell'Asia, è composto da quattro isole principali: Hokkaido, Honshu, Kyushu e Shikoku e da oltre 3000 isole minori che si estendono per più di 3000 km nel nord-est dell'Oceano Pacifico. Come si può ben pensare l'ampiezza del suo arcipelago comporta notevoli differenze climatiche anche se è prevalente il clima mediterraneo-temperato, particolarmente sensibile tuttavia al regime dei monsoni. Nel mese di giugno inizia la stagione delle piogge, con frequenti tifoni, soprattutto a sud del Paese, mentre da metà luglio comincia un'estate con temperature che toccano quasi i 40°C ed elevata umidità. L'inverno si presenta rigido soprattutto nella zona di Hokkaido (l'isola più a nord) e nell'Honsu settentrionale.

Occorre tener presente che il 90% circa della viticoltura è destinata a uva da tavola, per cui prevale la forma di

allevamento a pergola anche se comincia a diffondersi la controspalliera per l'uva da vino ai fini della meccanizzazione. Particolari sono i film plastici, utilizzati da molti, stesi sul filare tipo reti antigrandine per proteggere la coltura dalle abbondanti piogge. Queste ultime, verificandosi a giugno, sono concomitanti con la

fioritura e rischiano di danneggiare il prodotto. Al pari di peronospora e muffa grigia l'altra avversità importante è l'**antracnosi**, contrastata da dopo il germogliamento fino a metà luglio con trattamenti a base di zolfo.

In tutto l'arcipelago si coltiva la vite anche se alcune zone sono più adatte di altre. La regione dello Yamanashi (B1) è il Grand cru del Giappone: situata nell'Honsu, a circa cento chilometri da Tokyo, è il fulcro della viticoltura nipponica producendo soprattutto Cabernet-sauvignon, Merlot, Muscat Bailey e l'autoctono Koshu (C). Altri centri d'interesse sono la zona di Nagano (B2), ottima produzione di Merlot, Yamagata (B3) (Cabernet, Chardonnay e Muscat Bailey), Hyougoh (B4), dove prevale di nuovo il Muscat Bailey, e nell'isola di Hokkaido (B5), nord del Giappone, dove si possono trovare quasi esclusivamente, causa il clima più rigido, varietà del Nord-Europa come Riesling, Müller-Thurgau e Gewürztraminer.

## Consumo

I vini prodotti tendono ad andare incontro al gusto dei giapponesi, mantenendo quella nota amabile tanto gradita. Il 50% del commercio



### (C) - KOSHU

Vitigno a bacca rosa con buccia spessa e abbastanza grossa, il grappolo piccolo e compatto ricorda il Pinot nero. Viene vinificato in bianco ottenendo un prodotto fruttato che al naso ricorda il Sauvignon (con sentori simili, ma più smorzati), rotondo, non molto corposo e leggermente tannico. Il prezzo sul mercato varia dai 10 ai 25 euro. Assenti i vini a 80 cent., il minimo è 3-5 euro mentre un Merlot di Nagano può arrivare anche ai 150 euro

estero è rappresentato dai vini francesi, i più apprezzati, forse perché sono stati i primi ad essere introdotti e hanno decretato lo standard a cui fare riferimento. Particolare interesse lo riscontra il Beaujolais Nouveau per il quale si organizzano vere e proprie feste essendo i giapponesi, per motivi di fuso orario, i primi a poterlo assaggiare.

Il mercato e la richiesta di novità sta facendo espandere anche qui il fenomeno del biodinamico e dei "bagni nel vino" elevando all'ennesima potenza, qui più che in ogni altra parte del mondo, l'equazione vino=salute.

Molto probabilmente il vino in Giappone è stato introdotto "con la forza", adottato da questa civiltà solo per somigliare di più all'Occidente e il consumo odierno è merito di marketing e strategie aziendali all'avanguardia. Ma è altrettanto vero che pone le sue basi in quegli enologi e viticoltori appassionati che hanno trasformato la vitivinicoltura in vitivinicoltura.

T. Cyò  
Enotecnico  
cyotes@tbz.t-com.ne.jp  
S. Ferro  
Vit.En  
stefano.ferro@viten.net