

L'origine dell'industria vitivinicola giapponese

Prospettive storiche di un mercato in cerca di una propria identità

Carlo Alberto Franci

Business Development Analyst



ABSTRACT: L'origine della viticoltura giapponese è legata profondamente alla storia e alle peculiarità di questo paese. Solo a partire dal secondo dopo guerra si sono mossi i primi passi verso la costituzione di una vera industria vitivinicola, che attraverso un lungo processo di perfezionamento dei vitigni autoctoni con la ricerca di una propria grammatica identitaria del proprio prodotto è riuscita a costituire un vino di alta qualità

Il Giappone pur avendo una lunga tradizione nella viticoltura ha costituito una produzione vinicola nazionale solo in tempi relativamente recenti, se comparato con la tradizione di altri paesi europei, quali Italia o Francia. L'origine di questo fenomeno si riconduce alla metà del XXI sec. quando con la stipulazione del trattato di amicizia e commercio (日米修好通商条約 Nichibei Shūkō Tsūshō Jōyaku) alcuni porti dell'arcipelago giapponese vennero aperti al commercio internazionale, dando così modo alle competenze legate alla produzione del vino di iniziare a circolare nel paese. Di queste embrionali esperienze legate all'iniziativa di singoli privati non ci restano tracce significative, in quanto solo a partire dall'epoca Meiji (1868 – 1912) vi furono i primi tentativi strutturati di costituire in Giappone una vera produzione industriale del vino. Le ragioni alla base dell'impulso governativo alla costituzione di un industria vitivinicola nazionale erano legate: in primo luogo, alla spinta governativa per la riduzione del consumo di riso a fini non alimentari, che si ricorda essere la materia prima nella produzione di numerose bevande alcoliche autoctone, in quanto il sistema di tassazione adottato era ancora legato a forme di pagamento in riso. In secondo luogo, i governi dell'epoca spinsero per una politica di modernizzazione industriale (殖産興業 shokusan kōgyō) e agricola del paese, incoraggiando la popolazione a imparare dall'occidente e a sperimentare nuovi modelli industriali, come quella del vino, considerati in grado di rafforzare il paese e tutelarlo dal colonialismo occidentale. Di questi primi timidi passi del Giappone nel costituire una propria produzione nazionale, legati come visto tanto a motivazioni ideologiche che tributarie, è opportuno ricordare la breve esperienza della Great Japan Yamanashi Wine Company (大日本山梨葡萄酒会社 Dainihon Yamanashi Budōshū Kaisha) (1877 – 1886), che per la prima volta utilizzò il vitigno autoctono Kōshū per produrre vino, uva che fino a quel momento era stata coltivata solo come uva da tavola e che sarebbe diventata in seguito simbolo della produzione nazionale. Al termine della Seconda guerra mondiale la produzione vinicola giapponese tornò ad essere indirizzata al consumo, visto che nel periodo del conflitto questa era quasi tutta destinata per ricavare acido tartarico, elemento che nella sua forma non trattata era usato nell'industria metallurgica e nella lucidatura di superfici. Nel quadro della ricostruzione e riconversione del sistema produttivo giapponese, si osservò un rinnovato interesse per la vitivinicoltura vedendo affiancare ai grandi produttori che lavoravano per le compagnie di birra come la Suntory e la Kirin (che in quegli anni iniziarono a diversificare la propria produzione di alcolici aggiungendovi anche il

vino) un arcipelago di piccole cantine la cui produzione era destinata ai mercati locali o all'uso personale. La limitata produzione nazionale legata tra le altre alla scarsità di terreni adatti alla coltivazione dell'uva, ed alle ripetute epidemie di fillossera, parassita a cui le varietà di vitigni stranieri coltivati fino a quel momento erano particolarmente sensibili, portarono i produttori grazie ad una normativa permissiva (Liquor Tax Act 1962 - 酒税法 shuzeihō) ad utilizzare nella produzione locale una sostanziosa quantità di uve essiccate e succhi ridotti. In sostanza, fin dagli anni 50 del XX sec. l'utilizzo da parte della maggioranza dei produttori nazionali di blend composti da succhi sfusi, uve da tavolo e vitigni locali poco pregiati comportò la stagnazione della quasi totalità della produzione giapponese su livelli qualitativi molto bassi. Vi furono alcune eccezioni di vini pregiati giapponesi (si pensi a titolo di esempio al Akadama port wine – 赤玉ポートワイン akadama pōto wain) ottenuti da uve da vino che riuscirono a raggiungere gli standard qualitativi dei paesi europei, riuscendo anche a competere in prestigiosi concorsi internazionali, ma questi rimasero eccezioni ad una realtà particolarmente sconcertante per il brand del vino giapponese. Con il progressivo perfezionamento della qualità dei vini autoctoni tradottosi con un maggiore interesse dei mercati stranieri per la produzione locale, si raggiunse un punto di svolta nella regolamentazione del vino giapponese. Nell'esperienza normativa precedente erano state particolarmente ambigue le caratteristiche sulla cui base un vino poteva essere qualificato o meno come nazionale generando discreta confusione nei potenziali acquirenti, tale situazione venne risolta nell'ottobre del 2018 quando l'Agenzia Nazionale delle Tasse (国税庁 kokuzeichō) adottò il nuovo Standard per l'indicazione dei processi di produzione e la qualità di vino ed alcolici da fermentazione (果実酒等の製法品質表示基準 kajitsushu nado no seihō hinshitsu hyōji kijun) in cui si distinsero tre tipologie di vini: il 日本ワイン(nihon wain, vino giapponese), ossia quello prodotto con uve coltivate esclusivamente in Giappone, 国内製造ワイン (kokunai seizō wain, vino prodotto nella nazione), ossia proveniente da uve importate ma lavorate in Giappone, e 輸入ワイン (yunyū wain, vino importato) che comprende vini importati ma anche vini sfusi utilizzati come base per i blend. A conclusione di questa breve disamina riportiamo il caso emblematico della varietà di vitigno Kōshū. Come avvenuto per altre nazioni che si affacciarono al mercato internazionale del vino, anche il Giappone per ottenere il riconoscimento per le proprie regioni vitivinicole promosse una particolare varietà autoctona da associarsi a tali regioni, come il Sauvignon Blanc in Nuova Zelanda, il Pinotage per il Sud Africa ecc. Nel caso giapponese, un intensa attività di supporto governativo alla produzione locale e al perfezionamento del vitigno Kōshū, rientrando nel più ampio progetto di brandizzazione del "Made in Japan", portò nel 2010 al suo riconoscimento ufficiale nella lista dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e

del Vino) delle uve da vino, consacrando il Kōshū quale sinonimo di vino giapponese di alta qualità.

Bibliografia

W. CHUANFEI, Joining the Global Wine World: Japan's Winemaking Industry, in N. ANDREAS W. TINE (a cura di) Feeding Japan - The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk, 2017.

K. ANDERSON S NELGEN V. Pinilla, Global wine markets, 1860 to 2016 a statistical compendium, University Of Adelaide Press, 2016 Sito della prefettura di Yamanashi: <http://www.pref.yamanashi.jp/koshuwine/about04.php>. Settembre 2018

A. GABBRIELLIL, vino giapponese Koshu presentato all'Oiv di Parigi, Civiltà del bere 2012

Mondo Internazionale
Associazione culturale
Gallarate, Via Marco Polo 31 21013 - VA, Italia
C.F. 91071700123
P.IVA 03727710125

Mail: segreteria@mondointernazionale.com



Titolo

Xx

xx