



Capodanno cinese: ecco i vini da abbinare ai piatti della tradizione cinese



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 febbraio 2022

Vino e cucina orientale possono essere abbinati con successo: ecco come non farsi cogliere alla sprovvista!

Il 1° febbraio, in tutta la Cina e nell'Estremo Oriente si festeggia il **Capodanno lunare**. Si entra nell'**anno della Tigre**, che considerata il re degli animali, simboleggia coraggio, sicurezza, ostinazione e determinazione.

L'origine di questa festa, definita anche come festa di primavera, ha origini lontane, mitologiche. Si narra infatti che esistesse un mostro chiamato **Nian** e che una volta all'anno uscisse dalla sua tana per uccidere gli uomini. Il metodo per scampare alla carneficina era quello di spaventarlo con rumori forti e con il colore rosso dal quale era terrorizzato. Da qui l'usanza di canti, urla, fuochi d'artificio e la grande esibizione di rosso.

E noi, come possiamo abbinare portate tradizionali cinesi con vini italiani?

Premettendo che **per la cultura cinese la cucina non è solo sostanza ma anche forma, equilibrio e bellezza**, nell'abbinamento con un vino giocano un ruolo fondamentale la vista e l'olfatto che devono essere tenute quindi in giusta considerazione. Inoltre la carica aromatica e la speziatura di tanti cibi cinesi necessitano di vini di altrettanta intensità e dalla buona struttura e persistenza.

Ben sapendo che la cucina cinese è estremamente vasta e variegata e differisce di molto da regione a regione (d'altra parte, parliamo della cucina di un intero continente), proviamo quindi a proporvi qualche abbinamento per alcuni piatti cinesi tra i più conosciuti in Italia.

I **ravioli**, siano essi di verdure, di carne o di pesce, al vapore o fritti, potrebbero essere felicemente abbinati a una bollicina. Un metodo classico dalla buona struttura e morbidezza anche realizzati con vitigni meno convenzionali per la tipologia. Noi vi suggeriamo lo Spumate Kius 2018 di Marco Carpineti da uve bellone oppure il Metodo Classico TM Brut di Tenuta Montemagno da uve barbera. Sono vini che potremo anche degustare abbinati ai famosi **involtini primavera** oppure a dei **gamberi fritti**.

Altro classico della cucina cinese sono gli **spaghetti di soia** che con la loro sapidità possono essere abbinati alla morbidezza di un bianco come, ad esempio, lo Chardonnay Löwengang 2014 di Alois Lageder.

Passando alle portate di carne come non ricordare il mitico **pollo alle mandorle** oppure il **maiale fritto in agrodolce**. In questo caso la tendenza dolce e l'aromaticità del piatto ha bisogno di un vino che sappia, per intensità aromatica e per acidità, combattere ad armi pari. Vi proponiamo il Friulano Ronco delle Cime 2019 di Venica.

Arrivando, per concludere, alla cucina cinese più ricercata, l'**anatra laccata alla pechinese** conquista i palati più ricercati. Una lunghissima preparazione, il sapore deciso e la sapiente porzionatura possono essere egregiamente accompagnati dal Toscana IGT Rosso Pietriccio 2018 di Tenuta di Canneto a base sangiovese e syrah.

<https://www.zenomag.com/post/i-vini-da-abbinare-ai-piatti-della-tradizione-cinese>