

Moutai, il distillato degli Imperatori pronto a conquistare i migliori bar d'Italia

Moutai, l'iconico distillato di cereali Cinese che si distingue per qualità e storia, immancabile negli incontri diplomatici di stato, spirito dall'animo celebrativo e oggi status-symbol a livello globale, si presenta al pubblico di Identità Golose 2023.

Il più elegante e distintivo tra i baijiu, la categoria merceologica che Moutai rappresenta al vertice, con i suoi 53 gradi rende ogni sorso una scossa di deliziosa energia, risultato di una ricetta dalla storia millenaria, al pari di whisky e cognac per raffinatezza ed eleganza.

Prodotto nella Cina meridionale, nella valle del fiume Chishui, utilizzando localmente sorgo e frumento, questi vengono prima sottoposti ad un accurato processo di fermentazione e successivamente distillati. Si ottiene così quello che sarà lo spirito di base destinato ad una sapiente miscelazione. Ruolo fondamentale è quello dell'acqua di sorgente della cittadina di Moutai, nei pressi di Guizhou, che con il suo microclima è anche il luogo ideale per la particolare fermentazione delle materie prime.

Qui vengono inoltre prodotte anche le caratteristiche giare di invecchiamento in terracotta, che la distintiva composizione chimica del terreno rende uniche ed imprescindibili dopo la prima fase di lavorazione (che dura circa due anni) e per il successivo riposo (di almeno un anno), così che il master blender inizi a miscelare il liquido con prodotti più maturi. Quanto ottenuto non può però essere imbottigliato se non prima dei 5 anni dall'inizio del processo ed è solo a Moutai che viene prodotto, così denominato, in quantità limitata.

Conosciuto a livello internazionale fin dal 1915, come primo prodotto cinese ad aver ottenuto un riconoscimento di prestigio al di fuori del paese, durante la Panama-Pacific International Exposition di quell'anno, Moutai viene consumato durante i pasti, a piccoli sorsi ed in originali calicini dalla foggia minuscola ma altamente identificabile, che permettono di sorseggiare la corretta quantità di liquido per un brindisi tutto d'un fiato al motto "ganbei!". Bere Moutai è prima di tutto espressione di una ritualità, un modo di condividere il tempo e di dare la dovuta importanza ai propri ospiti, dimostrando a loro rispetto, amicizia, fortuna e prosperità.

Distillato trasparente, spicca per la sua qualità dall'aroma deciso ed intenso, che sa sprigionarsi fin dall'apertura della bottiglia. Al naso, le note di cereali sono ammorbidite da un lieve sentore di riso, salsa di soia e lievito. Cioccolato e frutta, tra cui banana matura, mango e cocco sono le percezioni olfattive piacevolmente predominanti. La sua complessità lo rende però equilibrato, vivo e con una nitida personalità anche e soprattutto in bocca, nonostante la decisa gradazione alcolica, ma mai invasiva. Il Moutai ha un sapore di frumento, con sottili riflessi di fragola, cioccolato fondente, cocco, caramello e noce. Qualche nota suggerisce ancora lievito e vinaccia. Tremendamente persistente, con una piacevole nota di tostato, dopo averlo assaggiato il palato rimane fresco e pulito. Ed il calice, una volta svuotato, resta intensamente profumato.

Nel parterre produttivo, sono diverse le declinazioni che differiscono tra loro per invecchiamento. Il più conosciuto è il Kweichow Moutai Flying Fairy, iconico, unico e celebrativo. Di questo le riserve da 15, 30, 50 e 80 anni sono ulteriormente impreziosite dall'evoluzione del lungo riposo. Più recente invece il Moutai Prince, giovane e "facile", con un ciclo produttivo di 3 anni e la medesima risonanza alcolica. Dal sapore più fresco e leggermente meno complesso, è ingrediente unico per drink più contemporanei e che vogliono abbracciare un sapore decisamente orientale.

Presenti con il loro stand durante i tre giorni di Identità Golose 2023, il team di Moutai Italia proporrà in degustazione il prodotto in purezza o con un particolare "perfect serve" messo a punto da Francesco Cione, beverage expert e appassionato di distillati dal mondo, che il 30 Gennaio durante la sua masterclass a Identità di Cocktail, introdurrà leggenda, processo produttivo e potenzialità in miscelazione di Moutai, accompagnato dalla cucina cinese di contaminazione italiana del Mu Dim Sum di Milano, per una rivoluzione disarmante, basata su gusto e semplicità. Valore, quest'ultimo, tra i più complessi.

Moutai è importato e distribuito in Italia da 88 Baijiu s.r.l.