Una botte di whisky per festeggiare il compleanno di Bon Wei

20221216112136thumbnail-bonwei-01-cb8dd99d

Viene da una nuova distilleria dello Yorkshire nel nord dell'Inghilterra la **"Bon Wei Selection"**, il whisky single malt, single cask e a grado pieno selezionata da **Le Zhang**, appassionato collezionista e bevitore di whisky nonché patron di Bon Wei, con l'aiuto dell'esperto Mauro Pincione, che il ristorante di fine dining cinese di via Castelbarco a Milano si è regalato per il 12° compleanno.
La distilleria Spirit of Yorkshire di Hunmanby, nell'East Yorkshire è di proprietà della famiglia Mellor, storici produttori di orzo passati qualche anno fa alla birrificazione e che ora, con l'aiuto del noto esperto di whisky Jim Swan, hanno deciso di produrre Whisky.

La special release Bon Wei Selection è un **whisky ricco e speziato**, maturato esclusivamente nella botte N° 294 di primo riempimento di sherry Pedro Ximenez, invecchiato nel magazzino della distilleria dal marzo 2017 ad aprile del 2022 e successivamente **imbottigliato in tiratura di sole 150 bottiglie** a gradazione piena di 59,2%.
La scelta della botte non è casuale, ma volta a creare un Filey Bay più scuro e profondo rispetto alla produzione regolare, dall'inconfondibile aroma di tabacco al naso e dalle note di vaniglia in bocca. La nuova referenza, pensata **per esclusivo uso del ristorante**, è stata presentata nel corso di una cena con un menù speciale con alcune specialità che Chef Zhang Guoqing proporrà fuori carta per un mese, insieme alla possibilità di degustare il whisky della sua botte.
Il primo ristorante in Italia di alta cucina regionale cinese ha dunque festeggiato a modo suo con un **menu celebrativo di 9 portate abbinate a 3 birre artigianali** del brand italo-cinese giunto da poco in Italia Postwave Brewing (simbolo dell'unione tra tradizione cinese e stile italiano) e completate da un dessert della pastry-chef Sonia Latorre Ruiz. Una piccola selezione di questi piatti rimane poi come "fuori" carta fino a Natale, con un suggerimento sulle birre da abbinare.

“Sono in Italia dal 1989 – racconta **Zhang Guoqing** chef e socio fondatore di Bon Wei - *quando la ristorazione cinese conosciuta era prevalentemente Cantonese, e nonostante già lavorassi in un locale elegante, lo Shangai Club, mi rendevo conto che la considerazione della nostra gastronomia era riduttiva.*
Quando ho aperto Bon Wei nel 2010, con il mio primo socio Weng Yike, desideravo ***far conoscere una cucina cinese alta, rispettosa di ricette e materie prime.*** *Oggi, dopo 12 anni di intensa attività, posso dire che con soddisfazione sono riuscito a far assaggiare per primo in Italia una varietà di cucine regionali diverse e, negli ultimi 3/4 anni con i menu dei Capodanni Cinesi, anche a inserire qualche mia personale rivisitazione”.*

“Bon Wei – spiega **Zhang Le**, direttore e socio nonché figlio di chef Zhang Guoqing - *parla di una* ***Cina contemporanea elegante e autentica****: io ci sono entrato nel 2014 come direttore di sala e sommelier, diventando socio nel 2017. Rappresento già la seconda generazione, perché sono cresciuto a Padova e mese dopo mese ho cercato di unire il savoir-faire occidentale (nel servizio, nella mise-en-place, nella carta dei vini o dei dolci) con il gusto cinese, un po' come dichiariamo nell’insegna Bon, buono e Wei, gusto. Così, con un’usanza cinese (quella di bere whisky dopo cena, che diventa un’alternativa al baijiu, distillato di riso e sorgo) che piace molto in Italia, ho voluto siglare la celebrazione di questo 12° compleanno con la mia decennale passione per il whisky, aprendo la nostra botte”.*

Secondo la Scotch Whisky Association nel 2021 lo Scotch Whisky, distillato numero uno al mondo, ha registrato **esportazioni per un valore di oltre 4 miliardi di sterline all’anno**. Ogni secondo vengono spedite 41 bottiglie di Scotch Whisky in 180 mercati globali, per un totale di 1,3 miliardi di bottiglie. Oggi il whisky è prodotto in vari Paesi al mondo tra cui l’Italia.