Zhang Le (Bon Wei): «Un sorso finale di whisky per alzare il prestigio del mio ristorante»

20240509173522zhang-5e35718c

Che cosa spinge **un imprenditore della ristorazione cinese** in Italia a **puntare sul whisky**? *"Da un lato la passione personale per questo spirit, dall'altro una sorsata aggiuntiva di autorevolezza e buona reputazione al locale: perché si parla di uno* ***spirit sinonimo di prestigio****"*. Queste le testuali parole utilizzate da Zhang Le intervistato da Mixerplanet. Il proprietario di **Bon Wei**, fine dining milanese a base di cucina regionale cinese, dichiarato whisky lover (oltre che sommelier Fisar), parte del presupposto che l'assaggio finale sia una **parte integrante di un progetto ristorativo di successo** e un atout per **innalzare il livello dell'offerta.**

L'amore per il distillato di malto per Le non ha quindi prezzo e confini. La sua ricerca di qualcosa di speciale l'ha portato nel 2016 ad attraversare la Manica e atterrare nello Yorkshire per esplorare e scegliere alcune distillerie britanniche. Siamo nel nord dell'Inghilterra, **pioggia e vento** caratterizzano mediamente le giornate, confezionando quel **clima ideale per ottenere un whisky di qualità**.

Dopo assaggi e degustazione, il titolare di Bon Wei ha deciso di comprare la sua prima botte di whisky single malt. Ha poi atteso che gli anni passassero, prima di recuperare il liquido maturato e invecchiato, per poi imbottigliarlo come **Filey Bay - Yorkshire Single Malt Whisky - Single cask "Bon Wei Selection".**

Bottiglia dunque personalizzata che, a novembre del 2022, è **entrata nel menu del ristorante cinese di Via Castelvetro**. In tutto sono state prodotte **305 bottiglie**, andate oggi sold out. Il primo esperimento del whisky tasting a fine pasto ha quindi funzionato, spingendo il patron del ristorante ad acquisire altre botti, tra le quali l'ultima a livello cronologico (novembre 2023) della distilleria scozzese **Caol Ila**, contenente scotch invecchiato **12 anni in cask ex bourbon per un totale di 234 bottiglie**. Questa new entry si è aggiunta alle altre quattro referenze già presenti: oltre al già citato **single malt Filey Bay**, un **Bourbon** (234 bottiglie), un **Madeira** (302) e un **Oleroso** (297). Per ogni singola botte,

Le ha speso una cifra variabile di 40/50 mila sterline.

La degustazione presso il ristorante, dal canto suo, comporta **un costo per il cliente tra i 18 e i 25 euro per singolo bicchierino**, portato al tavolo accompagnato da un assaggio di scaglie di selezionato **cioccolato fondente al 70%**. Le bottiglie possono essere vendute, rispettivamente a un prezzo di **250 euro** (Oloroso e Madeira), **300 euro** (Bourbon), **350 euro** (Filey Bay), mentre il Caol Ila ha un costo di **180 euro.**

*«L'acquisto che ho sostenuto per queste botti comporta uno **sforzo economico importante**, ma lo ritengo necessario per conferire un tocco di prestigio in più al mio locale* – ha spiegato il ristoratore –. *Lo scorso anno ho registrato **assaggi per un totale di 200 bottiglie aperte e consumate,** quest'anno mi piacerebbe arrivare a 300, considerando che i whisky sono saliti a cinque.*
*La clientela ha accolto con grande curiosità la proposta di chiudere pranzo o cena con questa degustazione, attratta soprattutto dall'effetto novità. In Italia l'**associazione tra whisky e cucina di alto livello** non è ancora molto diffusa, a differenza di quanto sta succedendo in Cina dove da alcuni anni questa abitudine si è andata consolidando».*

Cinesi dunque grossi estimatori di whisky, soprattutto scozzese che, tanto per intenderci, negli ultimi cinque anni ha **incrementato del 165% i suoi ricavi** nel Paese asiatico, come sostenuto dalla Scotch Whisky Association (Swa). Proprio questo fenomeno ha stuzzicato il titolare del ristorante milanese a porre le basi per un futuro progetto che si annuncia molto ambizioso: «*Entro i prossimi tre anni sto pianificando di **aprire a Shangai un whisky bar** con annessa cucina dove preparare **ricette italiane*** – ha svelato Le al nostro sito –. *Il locale avrebbe un format che prevede anche un **banco per una miscelazione di alta qualità**, ovviamente improntata sul whisky».*