

## Vins du Monde, Palais d'Asie

n°3 le 30 juillet 2010

Decanter Août-Septembre 2009

Etudes de dégustation : Vocabulaire de la gustation des Asiatiques 亞洲人的品酒用語

Écrit par : 李志延 (oenologue)

Traduit par :

Wei-Ting SU, MANDARINE

<http://blogmandarine.wordpress.com/>

### Vocabulaire de la gustation des Asiatiques

La cuisine asiatique est variée. Toutes les saveurs, en particulier, l'amertume et le salé, y tiennent rôle important. La particularité de la cuisine asiatique explique que les préférences d'amateurs de vin asiatiques soient très différente de celle des occidentaux.

Depuis des années, le manga (bande dessinée japonaise) sur le vin Kami no Shizuku (Les Gouttes de Dieu) figure dans la liste des best-sellers au Japon et en Corée du Sud. Ce manga est déjà traduit dans plusieurs langues, y compris le français. Il a même donné naissance à un phénomène de mode. A Taipei ou à Tokyo, les cavistes et les hôtels reconnaissent que certains vins ont été découverts grâce à leur mention dans ce manga.

La popularisation du thème du vin par le manga est peut-être inattendue. Mais cela prouve qu'il y a de plus en plus d'amateurs de vin qui ont soif de connaissance. Le point de clé de ce manga est de visualiser les vins afin de donner une référence graphique aux lecteurs qui ne soit pas une longue description. C'est pour cette raison qu'il est apprécié par les amateurs de vin asiatiques.

Par exemple, "Château Boyd-Cantenac 2001" est décrit comme un carnaval, mais il n'est pas fait mention cassis ou cèdre. La popularisation de ce manga en Asie a accentué que le vin avait besoin d'être présenté par une nouvelle façon. Le succès de ce manga en Asie a souligné la nécessité de présenter le vin de nouvelles manières. Notamment en l'associant avec des éléments familiers pour le public. Ainsi, pour parler du tanin, du niveau d'acidité, de la quantité de sucre et des saveurs, les asiatiques citent souvent les plats qui incarnent ces saveurs.



## *Culture orientale V.S. Culture occidentale*

En Asie, l'acceptation du tanin dépend des régions et des cultures. Les gens buvant du thé (le macha japonais ou le thé noir dans le sud de la Chine) acceptent plus facilement le tanin. Il en va de même pour les consommateurs de légumineuses amères, comme les Coréens, adeptes du ginseng et du petit radis. Dans ces régions, les vins corsés et tanniques peuvent accompagner tous les plats.

L'acidité du vin soulève cependant un défi culturel. Les vins intenses en acidité sont souvent servis chambrés. Or, en Asie, les boissons froides ou fraîches sont rarement consommées à table. Au contraire, la boisson principale du repas est généralement une soupe chaude. Seuls le Dim Sim cantonnais ou le snacking font exception. Les plats acides sont souvent assaisonnés de sucre. Ce mélange est très courant en Asie du Nord-Est. Néanmoins, ils ne sont servis qu'en garniture, jamais comme plats principaux. En conséquence, les vins trop jeunes et légers ont du mal à percer en Asie.

La cuisine asiatique la plus délicate est parfumée, salée et sans ajout de sucrée. Par exemple, la douceur de la cuisine cantonaise provient des seuls aliments. Au Japon, la saveur naturelle est également privilégiée et le sucre utilisé avec parcimonie pour équilibrer le vinaigre et le sel. Le glutamate de sodium est un assaisonnement riche en saveur. Bien qu'il soit mauvais pour la santé, il est prisé pour ses propriétés d'exhausteur de goût. Même pour la dégustation aveugle, les asiatiques qui ne connaissent pas du tout le vin préfèrent aussi le vin rouge bordelais ayant le parfum fuité et épicé ainsi que le tanin intense. Ils apprécient moins les vins rouges venant des pays chauds qui ont un goût légèrement sucré et procèdent le parfum fruité et mûr.

Le défi pour les vins doux liquoreux ou légèrement sucrés est différent. En Asie, les plats sucrés sont assimilés à une cuisine triviale et indélicate, qui plait souvent aux enfants ou aux occidentaux lorsqu'ils sont teintés d'acidité. Les asiatiques utilisent plutôt les sauces salées ou épicées, les sauces sucrées étant rarement consommées à table. Ainsi, le succès des vins doux ou liquoreux, tels que le Riesling ou le Gewürztraminer, résulte de l'importation de stéréotypes des goûts occidentaux.

## *Admiration pour la saveur délicate*

Les préférences et l'acceptation des asiatiques pour le tanin et l'acidité diffèrent de celles des occidentaux. Les raisons en sont à trouver dans les racines culturelles, biologiques et sociologiques des uns et des autres. Mais selon les études, les saveurs de la cuisine traditionnelle ont également une grande influence sur l'appréciation du vin.



Les amateurs de vin asiatiques font très attention à la texture et aux détails. L'attrait pour le vin arrivé à maturation en est un exemple. Les sommeliers des restaurants étoilés de Hong Kong et Tokyo sont étonnés qu'autant d'asiatiques aient les vins âgés. Cet engouement se traduit aussi par la hausse, les prix de vins âgés dans les ventes aux enchères.

En fait, cette inclination est liée aux mets les plus raffinés de la cuisine asiatique - thon rouge, oursins, aillères de requin, nids d'hirondelle, concombres de mer, qui ont en commun une saveur délicate et une texture remarquable. Or, les grands crus de Bordeaux, de la vallée du Rhône, de Bourgogne, offrent une texture de grande qualité, fondée sur le Cabernet ou le Syrah, dès lors qu'ils ont atteint une certaine maturité. La délicatesse de ces vins provient de l'alliance du parfum fruité, du niveau d'acidité, des phénols et d'autres attributs. Mais les amateurs asiatiques privilégiant encore le style à la qualité réelle, ils peuvent aussi accepter des vins plus fruités ou légers.

En Asie, la marque fait loi pour le choix. Les asiatiques appliquent également cette règle dans les choix alimentaires. Par exemple, en Asie, il suffit d'un plat reconnu pour établir la réputation d'un restaurant.

Le vin étant souvent considéré comme une boisson dédiée à la cuisine occidentale, les consommateurs asiatiques ont du mal à se faire une idée du goût du vin à partir de descriptions écrites. Il leur manque pour cela des références familières. A cet égard, le grand succès de ce manga décrivant les vins de manière graphique est compréhensible. Les langages employés par les critiques de vins occidentaux sont trop spécialisés et incompréhensibles pour les amateurs asiatiques. Les détails sont en outre dénaturés par les problèmes de traduction.

La popularisation de ce manga prouve que les asiatiques sont curieux du vin. Le plus important est qu'ils ont envie de le connaître et l'apprécier.