

Guida al Sake: come gustarlo e dove provarlo in Giappone

Date

di Federica Giuliani | [Instagram](#)

Pare che gli italiani siano tra i più grandi **appassionati di Sake** in Europa e a confermarlo c'è il fatto che l'Italia ha superato la Gran Bretagna in quanto a importazioni, ma anche che c'è chi prova a riprodurre il fermentato con materie prime autoctone.

Nasce dal riso, il Sake, grazie alla fermentazione indotta da un microrganismo e dal lievito. È la **bevanda simbolo del Giappone** dove si beve da duemila anni e attraverso cui è possibile scoprire una tradizione antica, che ben si abbina anche ai sapori italiani. Il Sake non è solo un vino, ma offre la possibilità di viaggiare attraverso le sue tante sfumature e perdersi tra le cantine custodi delle tradizioni del Sol Levante.

Vino o Sake?

Inutile fare paragoni. Anche perché secondo Marco Massarotto – fondatore dell'associazione Le Vie del Sake – chi associa il Sake alla tradizione italiana del vino, rischia di non riuscire ad apprezzarne le caratteristiche. Il vino è il prodotto di un frutto e ne mantiene la base dolce-acida mentre il Sake ha come base l'umami (il quinto gusto giapponese) con un fondo di dolcezza e sapidità, che agisce per complementarità. Bisogna solo saper scegliere il prodotto giusto. Di Sake infatti, come per il vino, ce ne sono di vari tipi:

- **Delicati:** perfetti con pesce e verdura, ma anche frutta.
- **Corposi:** per carne grigliata e stufati.
- **Non filtrati:** da abbinare a formaggi erborinati.
- **Invecchiati:** adatti a paté sofisticati.



Le cantine da visitare in Giappone

Anche se è facile reperire il Sake in Italia, **visitare qualche cantina dove viene prodotto** fa assaporare quella particolare atmosfera d'altri tempi, in grado di fare innamorare chiunque.

Innanzitutto è bene sapere che in [Giappone](#) è chiamato ***nihonshu***, per distinguerlo dalle altre bevande alcoliche. Inoltre, per degustarlo nel migliore dei modi si utilizza il ***masu***, tipica ciotola quadrata in legno di cedro in grado di esaltarne le caratteristiche.

Cantine di Sake a Tokyo

La cantina **Ozawa Shuzo** è perfetta per una visita in giornata. Situata a Okutama, nella zona ovest di Tokyo lungo il fiume Tama, è visitabile gratuitamente, con annessa degustazione dei Sake migliori. Chi desidera approfondire e provare qualcosa di più particolare, gli assaggi aggiuntivi costano 100 yen a bicchiere.

Fondata nel 1863 la cantina **Ishikawa** vanta edifici in architettura tipica. Il Sake prodotto qui secondo tradizione, impiega ingredienti di alta qualità del territorio.

Cantine di Sake a Kyoto

Fondata nel 1637, e a poca distanza dal santuario, la cantina **Gekkeikan** ospita anche il Museo del Sake Gekkeikan Okura dove ammirare strumenti e attrezzature antiche. Il loro prodotto più popolare è lo Horin Jummai Daiginjo, creato con due tipi diversi di riso.

Alla cantina **Masuda Tokubee Shoten**, invece, si deve la reintroduzione sul mercato del Sake Nigori, dalla tipica consistenza lattiginosa: particolarmente rinfrescante e da bere freddo.

Info sul Sake e il Giappone: www.japan.travel

© TravelGlobe RIPRODUZIONE RISERVATA

<https://youtu.be/ECNpIIX91bo>

Condividi su facebook

Condividi su twitter

Condividi su whatsapp

Condividi su email

Articoli

Correlati