



1. Piatto della collezione "Kintsugi" di Seletti. € 75.
2. Sake Bijito Junmai "Ginjo" - **Kizakura** di Kyoto. € 21 su Tannico.it
3. Set sake vintage di **Maison Sato**, in porcellana di Arita (Giappone).
4. Caraffa in ceramica, realizzata a mano a Maiorca di **Cortana**. € 180.

Sake

UNA BOTTIGLIA PASSEPARTOUT

L'era in cui il sake si beveva caldo e al ristorante giapponese è oramai archiviata. Oggi si stappa come aperitivo, frizzante, lo si può servire con un tagliere umami di Parmigiano e prosciutto o avere in casa per quando si ordina un sushi. Mai più senza, grazie ai formati mignon, o alle bottiglie magnum: si conservano in frigo anche per un paio di settimane, pronte per fare *kanpai*. Abbiamo chiesto come a Vanessa Simini, sommelier al banco sushi di IYO Omakase di Milano.



LE DOMANDE AL SOMMELIER

Caldo o freddo? I sake *ginjo* o *daiginjo*, freschi come un vino per apprezzarne le note aromatiche, e si sposano con sushi, sashimi e insalate. I *kimoto* invece, più complessi e ricchi di gusto, tiepidi, in abbinamento a piatti strutturati. Si scaldano a bagnomaria nel *tokkuri*, la caraffa tradizionale.

Calice o tazza? Quelli freschi si servono nel calice, per quelli corposi da servire tiepidi o a temperatura ambiente, meglio gli *ochoko*, le tazzine in ceramica tradizionali.

Cosa assaggiare? Un sake elegante come un *junmai daiginjo*, piace a tutti. All'aperitivo si può stupire con un sake fuori dagli schemi come l'*honjozo*.

Con o senza accento? Senza.



CESARE CHIMENTI

PROFILO AERODINAMICO PER LA SEDIA IMPILABILE TICINO DI **LIVING DIVANI**. DESIGN SHIBULERU.



CINQUE LATI IN VETRO ABBRACCIANO LA VETRINETTA SILENT CABINET DI **TIME & STYLE ÉDITION**.



LA LAMPADA KNIT DI **VIBIA** EMANA LUCE MORBIDA ATTRAVERSO IL RIVESTIMENTO IN LYCRA ELASTICA.



RICREA ANTICHE ILLUSTRAZIONI IL TAPPETO RIVERHOUSE DI **ATELIER TAPIS ROUGE**.