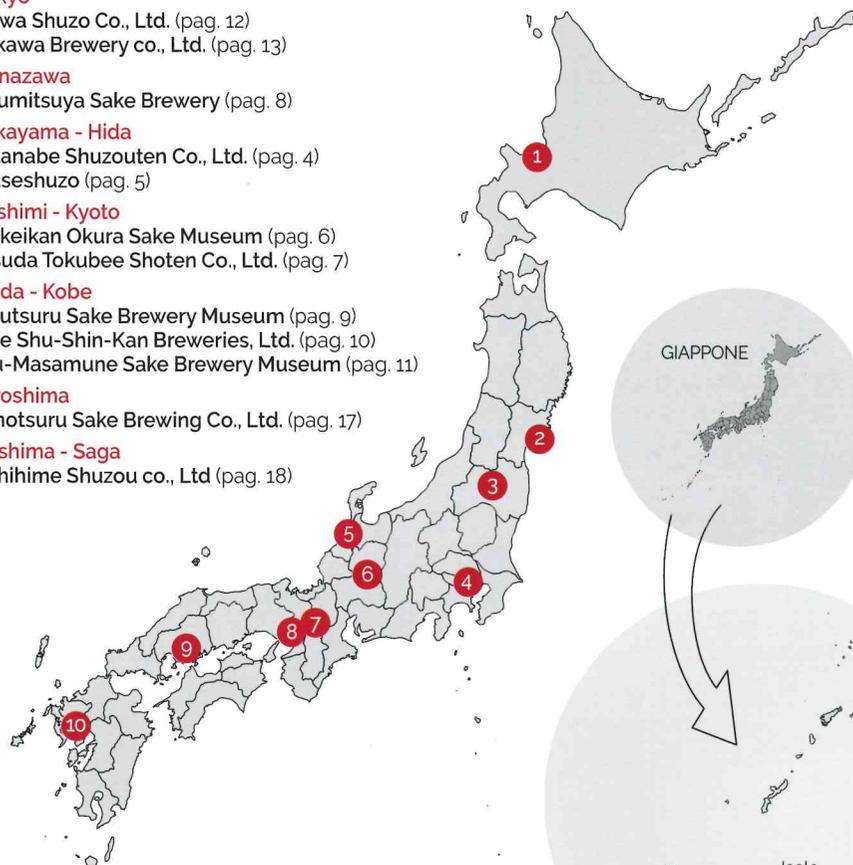




## Sommario

Il sakè, in Giappone, è prodotto praticamente ovunque e ogni regione si caratterizza per uno specifico profilo aromatico. Per ottenere una panoramica – e scoprirne ogni sfumatura – la cosa migliore è entrare nelle cantine che offrono tour con degustazione.

- 1 **Sapporo**  
- Nipponseishu Co., Ltd. (pag. 14)
- 2 **Matsushima - Miyagi**  
- Ichinokura Co., Ltd. (pag. 15)
- 3 **Aizuwakamazu - Fukushima**  
- Suehiro Sake Co., Ltd (pag. 16)
- 4 **Tokyo**  
- Ozawa Shuzo Co., Ltd. (pag. 12)  
- Ishikawa Brewery co., Ltd. (pag. 13)
- 5 **Kanazawa**  
- Fukumitsuya Sake Brewery (pag. 8)
- 6 **Takayama - Hida**  
- Watanabe Shuzouten Co., Ltd. (pag. 4)  
- Hiraseshuzo (pag. 5)
- 7 **Fushimi - Kyoto**  
- Gekkeikan Okura Sake Museum (pag. 6)  
- Masuda Tokubee Shoten Co., Ltd. (pag. 7)
- 8 **Nada - Kobe**  
- Hakutsuru Sake Brewery Museum (pag. 9)  
- Kobe Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd. (pag. 10)  
- Kiku-Masamune Sake Brewery Museum (pag. 11)
- 9 **Hiroshima**  
- Kamotsuru Sake Brewing Co., Ltd. (pag. 17)
- 10 **Kashima - Saga**  
- Sachihime Shuzou co., Ltd (pag. 18)



Realizzazione editoriale: Emmegi Group Srl, Milano

## Introduzione

# L'ANIMA PIÙ GUSTOSA DEL GIAPPONE

In Giappone mangiare e bere sono un'arte e il sakè da duemila anni è un elemento fondamentale della cucina ma anche del costume. Conoscerlo, dunque, significa approfondire anche la conoscenza della sua storia, delle tradizioni e della società.

Composto da riso (diverso da quello da cucina), acqua, koji (una muffa che favorisce la saccharificazione degli amidi e la fermentazione) e lievito, il sakè è una bevanda fermentata, come il vino e la birra, con un contenuto alcolico che va dal 13 al 16%.

Di sakè - meglio *nihonshu* per distinguerlo dalle altre bevande alcoliche - ne esistono molti tipi ed è possibile berlo in tutte le stagioni caldo, freddo o a temperatura ambiente.

Oltre a quello comune, *futsushu*, ci sono i premium, che si differenziano per il grado di brillatura del riso, ovvero la sua raffinazione.

*Honjozoshu* è il sakè preparato con un residuo di

chicchi del 70% circa e in alcuni casi può contenere alcol distillato. Dal gusto morbido e fresco è ideale per far risaltare i sapori dei cibi.

Preparato con un residuo di chicchi del 60% o meno è il *ginjoshu* che ha buon aroma e bell'aspetto, una fragranza fruttata, un sapore vellutato e un gradevole retrogusto. Nella versione *junmai* è puro, ovvero senza alcol distillato o additivi. Il *daiginjoshu* è prodotto con riso raffinato al 50% e presenta un gusto ancora più elegante. Esistono poi diversi metodi di preparazione: *namazake* è il sakè non pastorizzato; *genshu* non è diluito con acqua e ha una gradazione alcolica più elevata e un gusto più intenso; *koshu* è invecchiato (dai due ai cinque anni e più); *taruzake* è invecchiato nelle botti; *nigorizake*, dal colore lattiginoso, è filtrato attraverso una tela grezza ed è indicato per accompagnare cibi piccanti o dessert. C'è poi il sakè frizzante che ricorda vagamente lo spumante.

## Takayama - Hida Watanabe Shuzouten



**Hida Furukawa** (foto 1) si trova nella parte più settentrionale della prefettura di Gifu, uno dei territori più ricchi di storia e tradizioni dell'intero Giappone, celebre anche per la sua tenerissima carne di manzo (**Hida-Wagyu**, foto 2). La cittadina è circondata dalle suggestive vette delle Alpi giapponesi (oltre 3.000 metri sul livello del mare) ed è vicina a **Takayama**, famosa per l'abilità dei suoi carpentieri che, con i loro edifici in legno, le hanno conferito un'identità speciale. Hida Furukawa è

elegante e antica e, grazie alle tipiche case di mercanti e alle file di magazzini bianchi e neri lungo il fiume Setogawa, è pervasa da un'atmosfera unica e un grande senso di pace. Attraversando una tenda color indaco si entra nella cantina di **saké Hourai** (foto 3 e 4). La famiglia **Watanabe** ne ha avviato la produzione nel 1870 e ancora oggi si affida a tecniche artigianali tradizionali, come l'esclusivo metodo di produzione a freddo, tramandato di generazione in generazione.

Fin da subito il suo saké è stato così apprezzato da venir definito in versi «gocce di pietre preziose che donano ebbrezza». E dai versi di un dramma **nô** è preso anche il nome «**Hourai**», che si riferisce a un luogo mitico, di eterna giovinezza e longevità. Una parola di buon auspicio, dunque, usata per augurare felicità e buona fortuna. Molto amato dalla popolazione locale, il saké Hourai viene servito per accompagnare piatti stagionali con l'intento di celebrare la vita.

**Come raggiungerla:** in treno, viaggio di 20 minuti dalla stazione di Takayama fino a Furukawa, quindi 10 minuti a piedi; in auto 30 minuti circa dalla stazione di Takayama. Ingresso gratuito alla distilleria, a pagamento la visita alla cantina. È disponibile una brochure in inglese e la guida in inglese, da prenotare con una settimana di anticipo.

**Orari visite:** lun-ven 10:00/16:00, sab-dom e festivi chiuso (possibilità di visita su appuntamento da concordare). Attualmente le visite sono sospese; prossima riapertura da stabilire.

Nome: **Watanabe Shuzouten**

Nome del saké: **Hourai**

Indirizzo: 7-7, Ichinomachi, Furukawa-cho, Hida, Gifu 509-4234

Telefono: +81-577-73-2347

[www.sake-hourai.co.jp](http://www.sake-hourai.co.jp) (solo giapponese)



## Takayama - Hida Hirase Shuzo



Circondata da uno spettacolare anello di montagne, **Takayama**, prefettura di Gifu, è una della città più belle e tipiche del Giappone, ma è anche una comoda base per le avventure alpine. Da non perdere è **Sanmachi** (foto 1), il caratteristico centro storico con le antiche case del periodo Edo. Tra le sue particolarità c'è anche quella di ospitare numerose cantine di saké di alta qualità. Fra queste, la più antica è **Hirase Shuzo** (foto 2, 3 e 4), che produce

saké dal 1623 e da 15 generazioni. La cantina si trova ai piedi del Tenjinyama (la residenza del clan Kanamori, ora Shiroyama), nella città castello di Ebisaka, e una delle sue caratteristiche è la fedeltà alla tradizione. Il nome Hirase Ichibei è stato tramandato di generazione in generazione e la scelta di produrre saké è un punto fermo della famiglia, tanto che il suo motto è sempre stato: «Qualunque cosa accada, non ci dedicheremo mai ad altro che non sia produrre

saké». Ancora oggi la produzione segue i metodi di un tempo e i loro saké sono apprezzati ovunque. Tutti sono «Tokutei Meishoshu», denominazione che è attribuita solo ai prodotti che soddisfano elevati standard di qualità e che appartengono alle tipologie di saké ginjoshu, junmaishu o honjozoshu, come il **Kusudama Hidomare Junmai Daiginjo**, considerato uno dei più pregiati che, si dice, venga prodotto nella speranza di lenire le sofferenze di chi lo beve.

**Come raggiungerla:** dal distretto storico di Sanmachi 1 minuto a piedi. Ingresso 4000 yen, 2000 yen online tour prenotazione obbligatoria. Visita guidata, disponibile anche in italiano, con Happy Plus.

(<https://happy-plus.co.jp/it/tours/sake-brewery-tour/>)

**Orari visite:** lun-ven e festivi: 8:30/17:00; sab-dom: 9:00/17:00

Nome: **Hirase shuzo**

Nome del saké: **Kusudama Hidomare Junmai Daiginjo**

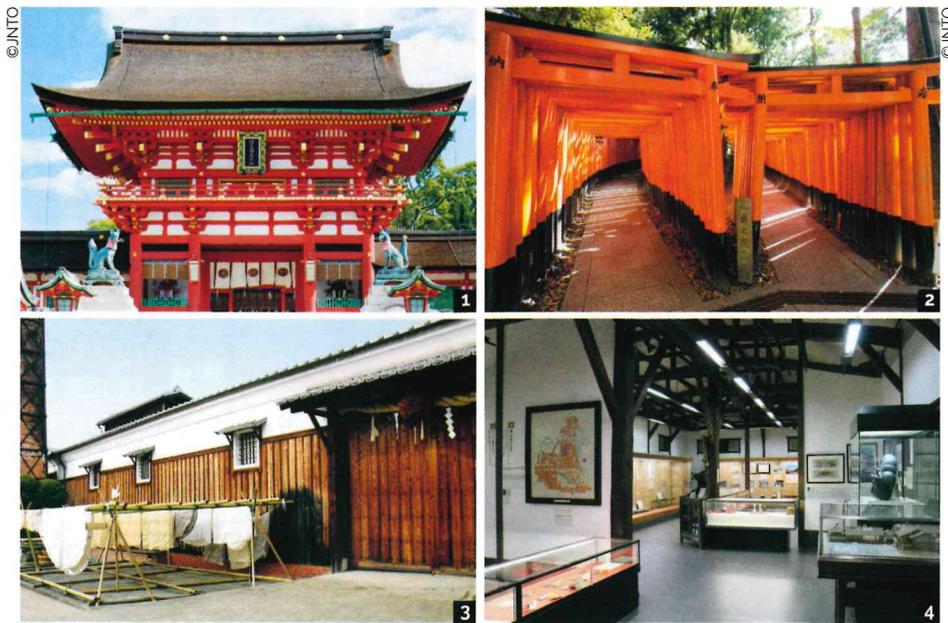
Indirizzo: 82 Kamiichi-no-machi, Takayama, Gifu 5060844

Telefono: +81-577-34-0010

<http://www.husudama.co.jp> (solo in giapponese)



## Fushimi - Kyoto Gekkeikan



**Kyoto**, capitale imperiale per mille anni, fino al 1868, è famosa in tutto il mondo per la sua ricerca cultura e per la sua gastronomia tradizionale, in particolare il *kaiseki ryori*, di cui è l'espressione più raffinata. I suoi templi attirano turisti da tutto il mondo, come il **Fushimi Inari Taisha** (foto 1 e 2), il principale santuario shintoista che con le sue porte di torii arancioni, che portano al Monte Inari, costituisce uno scenario suggestivo

unico ed è senza dubbio una delle immagini più famose del Paese. A pochi minuti dal santuario, si trova la cantina **Gekkeikan** (foto 3), fondata nel 1637 all'inizio del periodo Edo e che fa della fedeltà alla tradizione e della qualità i suoi tratti distintivi. Al suo interno ospita il **Museo del sakè Gekkeikan Okura** (foto 4), che conserva strumenti e attrezzature antichi e illustra la storia del sakè e della sua produzione.

Il loro sakè più popolare è lo **Horin Junmai Daiginjo**, prodotto da abili maestri con acqua fresca di sorgente e due diversi tipi di riso. Un sakè Horin di prima qualità che all'olfatto è delicato e fruttato con sentori di melone, melata e caprifoglio, con un gusto morbido e un corpo cremoso, un retrogusto lungo e pulito con sentori di pera. Un sakè di qualità, da servire freddo, come accompagnamento a pietanze fresche e delicate.



**Come raggiungerla:** dal santuario Fushimi Inari 15 minuti circa in treno o 20 minuti circa in auto.

**Orari visite:** tutti i giorni 9:30/16:30 (ultimo ingresso ore 16:00)

**Chiusure:** festività di Capodanno (28 dicembre/4 gennaio), Festività di O-Bon (13/16 agosto).

Prenotazione obbligatoria per gruppi superiori alle 9 persone. Visite guidate in inglese non disponibili.

Nome: Gekkeikan Sake/Gekkeikan Okura Sake Museum

Nome del sakè: Horin Junmai Daiginjo

Indirizzo: 247 Minamihama-cho, Fushimi-ku, Kyoto 612-8660

Telefono: +81-75-623-2056

<https://www.gekkeikan.co.jp/english/kyotofushimi/museum.html>



## Fushimi - Kyoto Masuda Tokubee Shoten



La splendida **Kyoto** è una città che trabocca di storia e cultura e il quartiere di **Fushimi** (foto 1), oltre allo splendido santuario dedicato a **Inari**, regala alla vista il castello di **Momoyama** (foto 2). Costruito per il condottiero Toyotomi Hideyoshi, ha avuto un destino decisamente sfortunato: distrutto da un terremoto, fu ricostruito dal samurai Torii Mototada e fu teatro, nel 1600, di un assedio e una sanguinosa battaglia che terminò con il suicidio rituale di Mototada e dei suoi uomini. La fortezza fu smantellata e, secondo la leggenda, i

suo pavimenti, macchiati di sangue, sono stati incorporati in alcuni templi di Kyoto, dove sarebbero visibili ancora oggi. In città non mancano anche le tentazioni golose come gli *yatsushashi* (foto 3), deliziose sfoglie ottenute con farina di riso, zucchero e cannella che possono essere farcite a piacere, anche se la marmellata di azuki, i tipici fagioli rossi, è il ripieno più comune. A Fushimi si trova anche la cantina **Masuda Tokubee Shoten**. Fondata nel 1675, è celebre per l'iconico marchio **Tsukino Katsura**. A loro, inoltre, si deve la reintro-

duzione negli anni '60 del sakè Nigori, dalla consistenza lattiginosa. Imbottigliato durante la fermentazione, il sakè Nigori di Tsukino Katsura ha una certa effervescenza, che lo rende una bevanda rinfrescante da servire a una temperatura più fredda. La cantina, del resto, ha sempre pensato al sakè come a un piacere e presta grande attenzione alla sua relazione con la cultura e l'arte. E, proprio come gli artisti, produce il sakè a mano, nel rispetto della natura e delle stagioni: solo, cioè, durante i rigidi mesi invernali.



**Come raggiungerla:** dal Santuario Fushimi Inari 15 minuti circa in auto

**Orario visite:** è necessario contattare direttamente la struttura. Disponibili visite private in inglese e francese, disponibile brochure in inglese ed è possibile effettuare delle degustazioni.

Nome: Masuda Tokubee Shoten

Nome del sakè più rappresentativo: Tsukinokatsura Nigorisake Frizzante

Indirizzo: 135, Shimotoba Osada-cho, Fushimi-ku, Kyoto 612-8471

Telefono: +81-75-611-5151

<http://www.tsukinokatsura.co.jp/> (solo in giapponese)



## Kanazawa Fukumitsuya



© J.N.T.O.

© Ishikawa Prefectural Tourism League

**Kanazawa** è stato uno dei centri culturali e artistici più importanti del periodo Edo e rimane tutt'oggi un paradiso per gli appassionati di arte, grazie ai suoi musei e ai laboratori artigianali. In città è possibile acquistare splendidi oggetti di artigianato tradizionale, come gli oggetti laccati e decorati con la foglia d'oro (foto 3) e le ceramiche Kutani-yaki. Assolutamente da visitare, inoltre, è il distretto dei samurai di **Nagamachi** (foto 1) dove si può scoprire come vivevano, gustare il delizioso pesce fresco del Mar del Giappone e fare una vi-

sita al **Giardino di Kenrokuen** (foto 2), che consente di ammirare uno dei paesaggi più iconici dell'intero Paese. Al suo interno, tra l'altro, è presente una fontana d'acqua ad alimentazione naturale, che raggiunge i 3,5 metri di altezza, e la Villa Seisonkaku, celebre per essere costruita in due diversi stili architettonici tipici giapponesi. Non lontano, la cantina **Fukumitsuya** (foto 4) vanta una storia di quattro secoli, iniziata nel 1625, e grazie a un'attenta lavorazione artigianale e una segreta ricetta di famiglia è da sempre considerata una delle

migliori cantine della zona. Ancor oggi, seppur proiettata verso il futuro, è fedele alla tradizione e produce saké utilizzando solo riso di alta qualità e la miglior acqua del posto. Ingredienti naturali che sono esaltati dall'abilità di chi li lavora. I suoi saké sono solo junmai, senza additivi, come il celebre **Kagatobi**, che prende il nome dai vigili del fuoco provenienti da Kaga, antico nome di Kanazawa, che operavano a Edo ed erano popolari e famosi per il loro coraggio, la bravura e un carattere un po' irascibile.

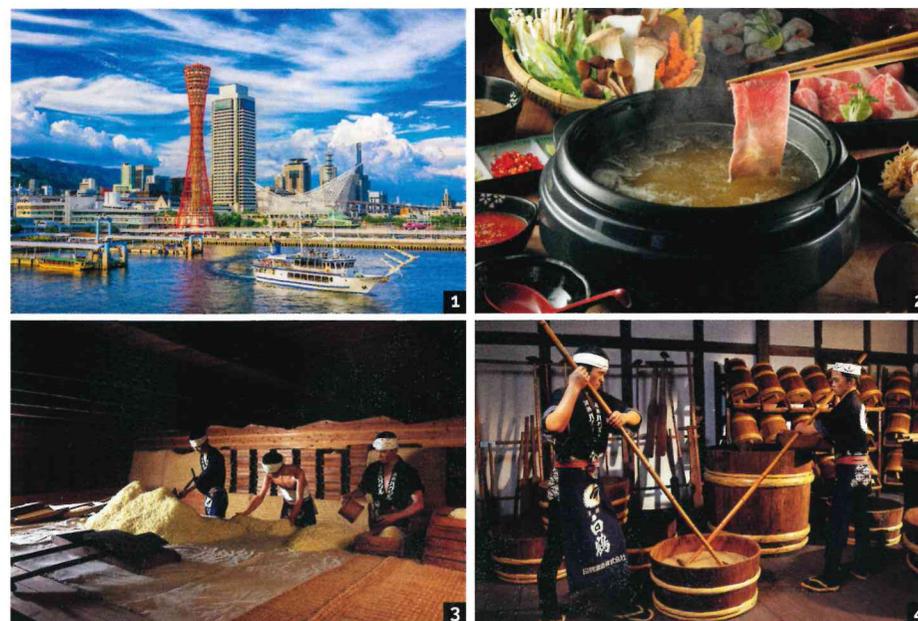


**Come raggiungerla:** dal Giardino Kenrokuen 15 minuti a piedi oppure 3 minuti in autobus. La cantina organizza corsi di degustazione, base (tutti i giorni 11:00/15:00, 30 minuti, 550 yen); premium (tutti i giorni alle 16:00, 30 minuti, 1650 yen). C'è anche un corso sulla produzione che attualmente è sospeso. Prenotazione obbligatoria. Visita guidata in inglese, inclusa nel prezzo, in base alla disponibilità dello staff bilingue. È disponibile brochure in inglese.

Nome: Fukumitsuya Sake Brewery  
 Nome del saké: Kagatobi  
 Indirizzo: 2-8-3 Ishibiki, Kanazawa, Ishikawa 920-0935  
 Telefono: +81-76-223-1117  
<https://www.fukumitsuya.co.jp/global/guidedtour/index.html>



## Nada - Kobe Hakutsuru



Capoluogo della prefettura di Hyogo, nell'isola di Honshū, **Kobe** (foto 1) è una città cosmopolita, celebre, tra l'altro, per la prelibata carne bovina. La carne wagyu (manzo) di Kobe ha un sapore, una tenerezza e una distribuzione del grasso ideali ed è squisita alla griglia o in gustosi shabu-shabu, (piatto che prevede di immergere pezzi di carne e verdura in una pentola bollente posta al centro del tavolo (foto 2). Ma ai gourmet Kobe riserva un'altra

sorpresa: **Nada Gogo**, storica area di produzione del saké. Qui se ne produce oltre un quarto dell'intero Giappone e un tour alle sue cantine e ai musei è indispensabile per conoscere la bevanda ma anche lo spirito del Paese. La cantina **Hakutsuru** (foto 3 e 4) ospita un museo situato nella vecchia cantina, che ha mantenuto la sua struttura originale. Qui il visitatore ha la possibilità di vedere e quasi toccare con mano una tra-

dizione che è stata portata avanti attraverso i secoli con dedizione, scoprendo le tecniche, gli strumenti e, soprattutto, la passione che c'è dietro la produzione del saké. I saké più rappresentativi della cantina sono **Tokubetsu Junmai Genshu Kura-Zake**, piacevolmente aromatico, secco e con un'elevata gradazione alcolica e **Fukuro Tsuru Junmai Dai-Ginjo Ten-Kuu**, dal gusto morbido e aromatico.



**Come raggiungerla** Con la Hanshin Line, 5 minuti a piedi dalla stazione di Sumiyoshi; con la JR Line, 15 minuti a piedi dalla stazione di Sumiyoshi; con la Hankyu Line, 10 minuti in auto dalla stazione di Mikage.

**Orari di visita:** 9:00/16:30 (ultimo ingresso 16:00). **Chiusure:** vacanze estive, festività di Capodanno. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria per gruppi di 10 persone o più.

Visite guidate in inglese non disponibili.

Nome: Hakutsuru Sake Brewing  
 Hakutsuru Sake Brewery Museum  
 Nome saké: Tokubetsu Junmai Genshu Kura-Zake e Fukuro Tsuru Junmai Dai-Ginjo Ten-Kuu  
 Indirizzo: 4-5-5, Sumiyoshinami-machi Higashinada-ku, Kobe, Hyogo 658-0041 Telefono: +81-78-822-8907  
<https://www.hakutsuru.co.jp/english/culture/museum.html>



## Nada - Kobe Kobe Shu-Shin-Kan



Se si vuole conoscere e imparare ad apprezzare il saké, una tappa a **Nada Gogo** è d'obbligo. Il suo nome tradotto è i «cinque villaggi di Nada» ed è ritenuta una delle più importanti zone di produzione del saké di tutto il Giappone.

Situata a circa 12 chilometri dal centro di **Kobe** include le località di Nishigo, Mikagego e Uosakigo. Qui la deliziosa bevanda a base di riso è prodotta da circa settecento anni: si ritiene, infatti, che le prime cantine siano sorte in-

torno al 1330. Una gita a Nada Gogo permette di scoprire tutti i segreti del saké e di assaggiarne diverse tipologie. Oltre alle cantine sono numerosi i musei dove approfondire ogni fase del suo processo di lavorazione.

Degustazioni sono offerte dalla cantina **Kobe Shu-Shin-Kan** (foto 1, 2, 3 e 4), che produce il saké **Fukuju** utilizzando solo i migliori ingredienti: dal koji, creato a mano, al riso, fino all'acqua. La cantina si trova vicino al monte Rokko; qui gli estremi sbalzi di

temperatura che interessano il lato settentrionale della montagna generano il clima ideale per la coltivazione del riso, mentre i venti freddi che soffiano sul versante meridionale facilitano l'adeguata fermentazione. I corsi d'acqua che innervano l'area, invece, forniscono acque pure e dalla composizione ideale per la produzione di saké. Accanto alla cantina si trova anche un ristorante di alta cucina giapponese e un negozio che propone saké, ceramiche e articoli per la casa.



**Come raggiungerla:** 8 minuti a piedi dalla stazione Ishiyagawa; 5 minuti in auto dalla stazione JR Rokkomichi; 20 minuti in auto dalla stazione Shin Kobe.

**Orario visite:** 10:00/19:00. Periodo delle visite: da gennaio a novembre. Prenotazione obbligatoria con almeno 2 giorni di anticipo. Brochure disponibile in 16 lingue.

Nome: *Kobe Shu-Shin-Kan Breweries*

Nome saké: *Fukuju*

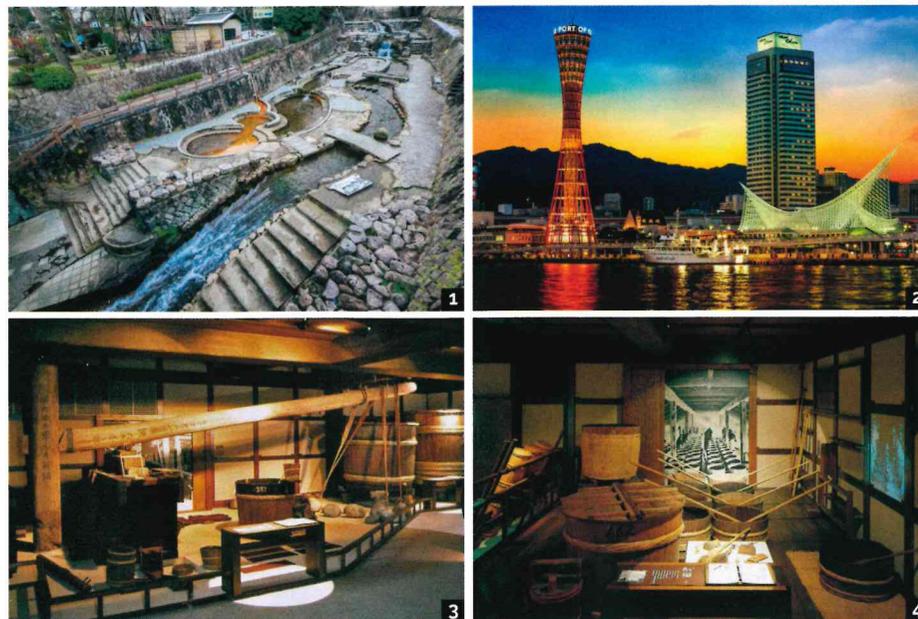
1-8-17, Mikagetsukamachi, Higashinada Ward, Kobe, Hyogo, 658-0044

Telefono +81-78-841-1121

<https://www.enjoyfukuju.com> (anche in italiano)



## Nada - Kobe Kiku-Masamune



Posizionata tra le montagne e il mare, **Kobe** offre la possibilità di effettuare interessanti escursioni, come quella ad **Arima Onsen** (foto 1), una delle stazioni termali più antiche del Giappone. È però anche una città giovane in grado di far conoscere il Giappone più contemporaneo. La zona più dinamica è **Harborland** (foto 2), dedicata all'intrattenimento e allo shopping, che regala splendide vedute del lungomare, soprattutto la sera. Imperdibile quella della **Tor-**

**re del porto**, la cui forma è ispirata ai tamburi tradizionali ed lo sfondo ideale per una romantica cena.

Tornando a **Nada Gogo**, un'altra antica cantina di saké è **Kiku-Masamune** (foto 3 e 4), il cui museo, che accoglie più di 100.000 visitatori all'anno, è stato designato patrimonio nazionale e racconta tutto sul mondo del saké e la sua produzione. Qui si possono scoprire gli strumenti, le tecniche, l'importanza dell'acqua, del riso e la passione di chi lo produce,

oltre ai modi migliori per apprezzarlo. **Hyaku Moku** è l'ultima etichetta di saké junmai-daiginjo lanciata da Kiku-Masamune nel 2016. Prodotto solamente con Yamada Nishiki, considerato il «Re dei risi da saké», ha un sapore deciso ed elegante e il suo retrogusto umami lo rende perfetto per esaltare diversi cibi. Per il suo gusto, che ricorda un po' quello del vino bianco, è considerato l'ideale accompagnamento ai piatti della cucina italiana e francese.



**Come raggiungerla:** dalla stazione Minami Uozaki (Linea Rokko) 2 minuti a piedi; dalla stazione Uozaki (Linea Hanshin) 10 minuti a piedi.

**Orari visite:** tutti i giorni 9:30/16:30. **Chiusure:** festività di Capodanno. Ingresso gratuito. Visite guidate in inglese su prenotazione. Brochure in inglese disponibile.

**Altre strutture visitabili:** Taru Sake Meister Factory (prenotazione obbligatoria con 2 giorni di anticipo)

Nome: *Kiku-Masamune Brewing Kiku-Masamune Sake Brewery Museum*

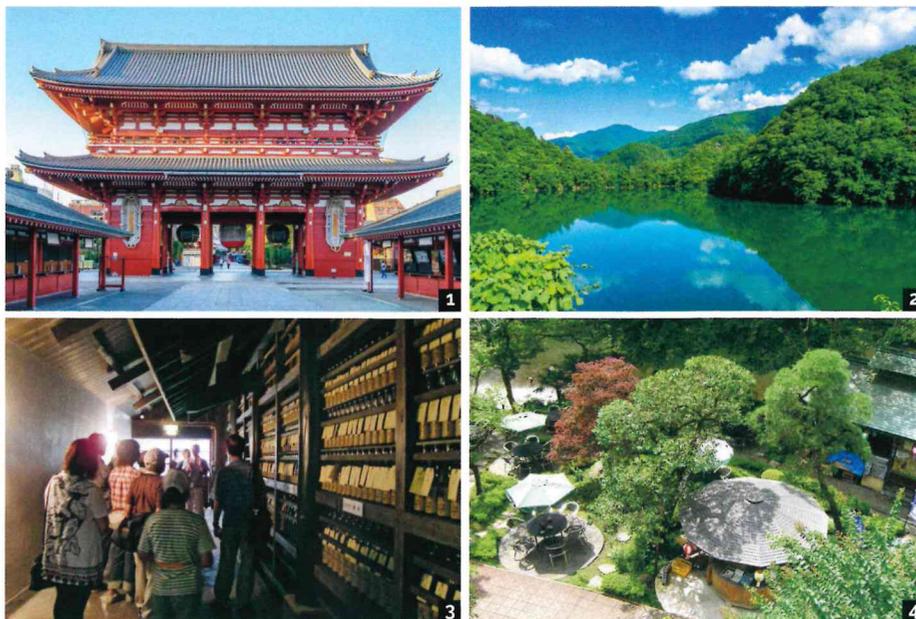
Nome del saké: *Kiku-masamune, Hyaku moku*

Indirizzo: 1-9-1 Uozaki-Nishimachi, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo 658-0026 Telefono +81-78-854-1029

<https://www.kikumasamune.co.jp/rinenkan/en/index.html>



## Tokyo Ozawa Shuzo



**Tokyo**, la capitale, in grado di sedurre chiunque con le sue infinite attrattive, fra tutte il suo tempio più famoso e iconico: **Sensoji** (foto 1), ad **Asakusa**. Da qui si può scorgere l'altissima **Tokyo Sky Tree**, la futuristica torre alta ben 634 metri. Sempre ad **Asakusa** si trova la vivace **Nakamise-dori**, la via dello shopping dove trova spazio l'artigianato tradizionale e l'aria è pervasa dal delizioso profumo dei dolci giapponesi.

All'estremità occidentale dell'area metropolitana di Tokyo, a circa 90 minuti in treno dal centro della città, c'è poi **Okutama** (foto 2), il giardino montuoso della capitale che riesce a far innamorare turisti e visitatori con i suoi paesaggi incontaminati, fatti di foreste rigogliose che si riflettono nelle acque cristalline di placidi laghetti. Qui, a Ome City, c'è **Ozawa Shuzo** (foto 3 e 4), conosciuta come la cantina di saké di Tokyo, la più antica della regione, fondata nel 1702. Il marchio del suo saké è **Sawanoi**, nome che deriva dalla zona di Sawai, famosa per la sua acqua limpidissima. Il posto ideale, dunque per trascorrere una giornata tranquilla, fra vedute spettacolari su valli e montagne e visite a negozi, musei d'arte e ristoranti. Da non perdere, ovviamente, è il tour alla cantina Ozawa, che prevede anche la degustazione di una decina di varietà di saké.



**Come raggiungerla:** dalla stazione di Tokyo circa 100 minuti con JR Ome-Line; scendendo alla stazione di Sawai, circa 3 minuti a piedi

**Orari visite:** visita alle 11:00, 13:00, 14:00, 15:00

**Chiusure:** lunedì, se festivo il giorno seguente. Prenotazione obbligatoria. Guida in inglese disponibile su prenotazione. Brochure in inglese disponibile.

**Altre strutture visitabili:** Mamagotoya, Mameraku, Sawanoi-en, Kikizake-dokoro, Museo Kushikanzashi

Nome: Ozawa Shuzo

Nome del saké: Sawanoi

Indirizzo: 2-770 Sawai, Ome, Tokyo 198-0172

Telefono: +81-428-78-8215/+81-428-78-8210

<http://www.sawanoi-sake.com/en>



## Tokyo Ishikawa Shuzo



**Tokyo** è una metropoli sorprendente che non lascia certo indifferenti, dove tradizioni secolari convivono con la tecnologia più all'avanguardia. Per conoscerla veramente occorre farsi trascinare dai suoi ritmi e godere di sushi e shopping nel mercato esterno di **Tsukiji** (foto 1), raggiungere il suo tempio più famoso ad Asakusa, il **Sensoji**, ammirato ogni anno da oltre 30 milioni di visitatori, fare il pieno di cultura pop nella «città elettrica» di **Akihabara** (foto 2) e immergersi nella

vita notturna tra i grattacieli di **Shibuya** (foto 3). Se poi si vuole fuggire dai suoi ritmi frenetici, a **Fussa** c'è la cantina **Ishikawa** (foto 4), fondata nel 1863, dove si possono visitare gli antichi edifici dei magazzini Kura, costruiti fra XIX e XX secolo, al cui interno sono conservati esemplari di architettura tradizionale giapponese. Qui si producono saké come vuole la tradizione, dall'autunno fino alla fine di marzo a temperature fresche e impiegando acqua pura e prodotti del

territorio accuratamente selezionati. Non a caso i più noti sono chiamati **Tamajiman**, ovvero «orgoglio di Tama», perché prodotti con l'intenzione di rappresentare nel migliore dei modi Tama, l'area occidentale di Tokyo. Il daiginjo, per esempio, è prodotto solo con riso altamente brillante e a cui è stato rimosso almeno il 50% dello strato esterno del chicco. Un museo privato è annesso alla cantina, accanto alla quale si trova anche un ristorante italiano.



**Come raggiungerla:** da Akasaka circa 2 ore con metro, quindi JR Chuo-line e poi taxi.

**Orari visita:** lunedì-domenica 10:00/18:00. Chiusura martedì. Dicembre sempre aperto. Le visite guidate, anche in inglese, sono attualmente sospese, ma normalmente sono disponibili tutti i giorni 10:00/16:00, tranne il martedì, la prenotazione è obbligatoria. Disponibile brochure in inglese.

Nome: Ishikawa Brewery

Nome saké: TAMAJIMAN

Indirizzo: 1 Kumagawa, Fussa, Tokyo 1978623

Telefono: +81-42-553-0100

<https://www.tamajiman.co.jp/en/>



## Sapporo Nipponseishu



**Hokkaido** è la prefettura più settentrionale del Giappone, caratterizzata da una natura selvaggia che offre la possibilità di svolgere attività all'aria aperta e città incastonate su splendidi paesaggi montani e lacustri. **Sapporo**, il capoluogo, fondata nel 1868, è una città moderna, ricca di spazi verdi, come il parco di Odori (foto 1) con il suo ampio giardino pieno di rose, le fontane e le statue che lo adornano. Lì vicino sorge l'iconica torre dell'orologio (foto 2) il cui segnatempo è alimentato dalla forza di gravità. La

città è celebre anche per l'ottima cucina che comprende deliziosa carne di manzo, ramen, gustose zuppe (foto 3) e frutti di mare. E dove c'è buon cibo, in Giappone, c'è sempre un eccellente saké. Fondata da Yojiemon Shibata nel 1872 con il nome Shibata Saké, **Nipponseishu** è stata la prima cantina di saké a Hokkaido e si è via via sviluppata unendosi ad altre; nel 1928 è diventata Japan Sake Company, produttrice del celebre saké **Chitosetsuru** (foto 4) e nel 1959 è stata inaugurata la cantina di Tanchogura, la

più grande del Giappone a quel tempo. Per 14 anni consecutivi, Chitosetsuru si è aggiudicato la medaglia d'oro della National New Sake Competition e questo l'ha reso uno dei marchi più famosi della regione. Grazie al clima fresco e secco di Hokkaido e all'abbondanza di sorgenti naturali, ha una consistenza limpida, un retrogusto fresco e un sapore intenso. Adiacente alla cantina c'è il **Chitosetsuru Sake Museum** che offre degustazioni di saké di diverse varietà: ginjo, junmai e honjozo.



**Come raggiungerla:** dal parco di Odori 20 minuti a piedi.

**Orari visita:** lunedì-venerdì ingresso gratuito.

La visita alla cantina è possibile solo per gruppi superiori a 10 persone, solo da giugno a ottobre. Le visite individuali sono possibili solo al Museo del Saké aperto tutti i giorni 9:00/18:00.

**Chiusure:** festività di Capodanno.

Nome: Nipponseishu

Nome saké: Chitosetsuru

Indirizzo: 5-2, Minami 3-jo Higashi, Chuo-ku, Sapporo,

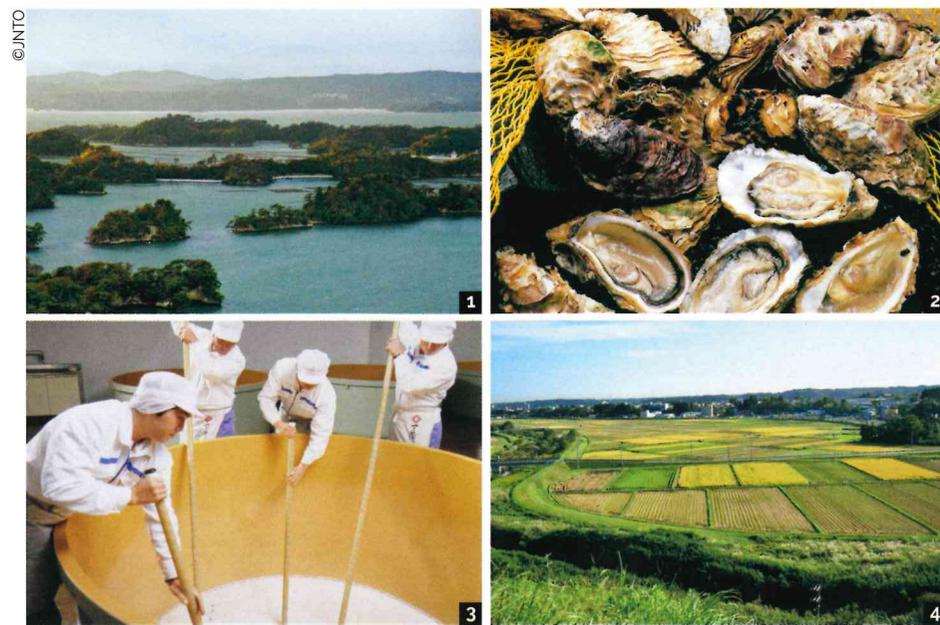
Hokkaido 060-0053

Telefono: +81-11-221-7106

<https://www.nipponseishu.co.jp> (solo in giapponese)



## Matsushima - Miyagi Ichinokura



Non lontano dalla baia di **Matsushima** (foto 1), nella prefettura di Miyagi, si trova **Matsuyama**. La costa di Matsushima, "isole dei pini", è una delle destinazioni più amate dai giapponesi: si tratta, infatti, di uno dei Nihon Sankei, ossia i «tre grandi panorami del Giappone». E la bellezza della baia è tale che il celebre poeta Matsuo Bashō ne rimase incantato, al punto da non trovare le parole per descriverla. Anche la cucina qui è raffinata con

ottimi piatti di pesce fresco, per lo più a base di ostriche (foto 2), che arrivano in tavola direttamente dal mare. A Matsuyama, al centro della pianura di Sendai, si trova la cantina **Ichinokura** (foto 3), nata nel 1973, dalla fusione di quattro fabbriche (Asami Shoten, Kachiki Shuzoten, Sakurai Shuzoten e Matsumoto Shuzoten). Questa è la zona agricola più importante del Giappone, nota fin dall'antichità per l'ottima qualità del suo riso (foto 4) e anche il saké è molto apprezzato. A

caratterizzare la cantina la volontà di produrre una ricca varietà di saké usando metodi tradizionali, pur con la più recente tecnologia. I suoi processi di fermentazione sono ancora manuali e prevedono l'utilizzo di tutti e cinque i sensi. Anche il rapporto con i coltivatori è diverso e mira a rivitalizzare l'intera comunità. I suoi saké, inoltre, sono realizzati per esaltare i piatti dell'ottima cucina locale: il loro **Tokubetsu Junmai**, per esempio, si abbina molto bene con sashimi e tempura.



**Come raggiungerla:** dal centro di Matsushima 30 minuti circa in auto; dalla Stazione di Matsushima (JR Tohoku) 15 minuti in treno fino alla stazione di Matsuyama città; quindi 10 minuti in auto.

**Orari:** lunedì - venerdì 9:00/16:00 (ultimo ingresso alle 15:30); sabato, domenica e giorni festivi (visita libera senza guida 10:00/15:00). Per visite con guida per gruppi da 10 a 40 persone, si prega di contattare almeno una settimana prima per appuntamento). Da metà giugno a fine settembre le visite di sabato, domenica e giorni festivi sono sospese. Ingresso gratuito, visita in inglese non disponibile. Brochure in inglese disponibile. A 3 minuti in auto è presente il Museo del saké di Matsuyama.

Nome: Ichinokura Co.,Ltd.

Nome saké: Ichinokura Tokubetsu Junmai undiluted Sake 'Brewery-Limited

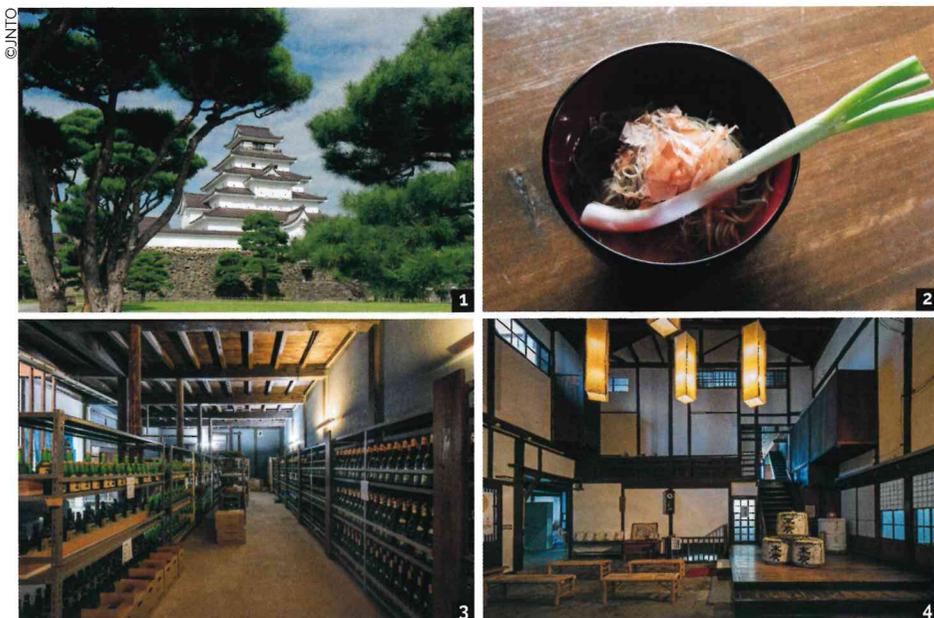
Indirizzo: 14, Oheyakri, Matsuyamasengoku, Osaki, Miyagi 987-1393

Telefono: +81-229-55-3322

<https://ichinokura.co.jp/en>



## Aizuwakamatsu - Fukushima Suehiro Sake



Situata nella regione di Aizu, la più occidentale della prefettura di Fukushima, sull'isola di Honshū, la città di **Aizuwakamatsu** è conosciuta soprattutto per il celebre Castello di Tsuruga (foto 1), con il suo suggestivo tetto di tegole rosse. Costruito per la prima volta nel XIV secolo e ricostruito più volte è considerato il luogo ideale per conoscere tutto sui samurai e la loro vita. La città, inoltre, è celebre per il suo artigianato, tra cui spicca l'oggettistica laccata e

decorata con delicati motivi dipinti a mano. La cucina locale, da gustare nei ristoranti tipici - alcuni fondati centinaia di anni fa - si basa per lo più sui prodotti della montagna, come la soba a base di verdure (foto 2). La zona vanta anche un'importante tradizione di sakè. Tra le numerose cantine della zona si distingue la **Suehiro Shuzo** (foto 3 e 4). Fondata nel 1850, durante il periodo Edo (1603-1868), la cantina deve la sua fama soprattutto alla genuinità dei

suoi sakè, considerati «così deliziosi da toccare il cuore». Da sempre, infatti, la produzione si basa sui «tre fondamentali del sakè tipico», ovvero: la deliziosa acqua locale, l'abilità del mastro produttore le cui competenze sono tramandate di generazione in generazione, e la qualità del riso. È dunque la natura di Aizu, la sua acqua, il riso e la gente, il vero segreto di Suehiro e di un sakè capace di andare oltre le mode, grazie al suo gusto universale, apprezzato da tutti.



**Come raggiungerla:** dal Castello di Tsuruga 15 minuti circa con city bus Akabee o 10 minuti circa in auto. Ingresso gratuito.

**Orari visite:** 10:00/16:30 (ultimo ingresso 16:00). La visita guidata è disponibile ogni ora. Non è possibile effettuare la visita da soli ma solo con guida in lingua giapponese. Gli oggetti esposti hanno didascalie in inglese. La prenotazione è obbligatoria per più di 15 persone

**Chiusura:** il secondo mercoledì del mese.

Nome: Suehiro Sake

Nome sake: Daiginjo Gennsai

Indirizzo: 12-38, Nisshin-machi, Aizuwakamatsu, Fukushima

965-0861 Telefono: +81-242-27-0002

<https://www.sake-suehiro.jp/kurakoubou/kurakoubou.html> (solo in giapponese)



## Hiroshima Kamotsuru



Situata nel Giappone sud-occidentale **Hiroshima** è il capoluogo dell'omonima prefettura. Le sue bellezze naturali, il mare interno di Seto, le montagne ammantate da boschi e le acque cristalline, sono un invito a immergersi nell'atmosfera di pace della prefettura e a visitarne i numerosi musei e santuari. Fra questi spicca l'iconico **Itsukushima-jinja** (foto 1) a Miyajima, il santuario sul mare adornato da un enorme portale rosso che emerge dalle acque designato patrimonio UNESCO. Il santuario non è l'unico

sito targato UNESCO della prefettura: ad esso, infatti, si aggiunge il **Memoriale della pace** con la Cupola della Bomba Atomica. Hiroshima è celebre anche per il suo sakè, che viene prodotto in varie aree fra cui il distretto di Saijo. L'acqua che scorre dal monte Ryūō, limpida e fredda, è perfetta per la produzione della bevanda e proprio qui si trova la cantina **Kamotsuru** (foto 2, 3 e 4), una delle principali del Paese, che ha riaperto al pubblico - per le visite e per la vendita diretta - nell'ottobre 2019, in seguito alla ristrutturazione dei locali. L'edificio, risalente al primo periodo Meiji, è un bene culturale tangibile registrato e si trova nella **Saijo Sake Brewery Street**, che ospita sette cantine di sakè in un raggio di un chilometro. Gli edifici delle cantine sono stati inseriti tra i siti patrimonio giapponese del XX secolo da ICOMOS (Consiglio internazionale dei monumenti e dei siti). Con i suoi pittoreschi comignoli in mattoni rossi, la cantina è un'attrazione turistica affascinante, il luogo ideale per gustare e conoscere tutto sul sakè giapponese.



**Come raggiungerla:** dalla stazione Hiroshima (JR San'yō) circa 30 minuti in treno fino alla stazione Saijo, quindi 3 minuti a piedi.

**Orari visite:** lunedì-venerdì 9:00/18:00 (ultimo ingresso 17:45); sabato-domenica 10:00/18:00 (ultima entrata 17:45). Le visite gratuite si limitano al museo e allo store, con prenotazione obbligatoria per gruppi di 10 o più persone. Visita guidata in inglese non disponibile ma gli oggetti esposti e i video della mostra hanno didascalie e sottotitoli in inglese.

**Chiusure:** vacanze estive, festività di capodanno, chiusure temporanee.

Nome: Kamotsuru Sake Brewing

Nome sake: Daiginjo Gold Kamotsuru

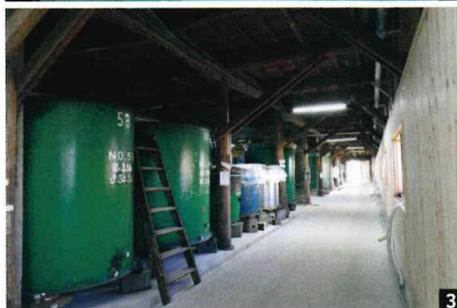
Indirizzo: 9-7 Saijo Honmachi, Higashihiroshima, Hiroshima 739-0011

Telefono: +81-82-422-2122

<https://www.kamotsuru.jp/tour/>



## Kashima - Saga Sachihime Shuzou



La prefettura di Saga, situata nel nord-ovest dell'isola di Kyushu, la terza più grande del Paese, ospita splendidi castelli feudali, storici villaggi dedicati alla ceramica e onsen rigeneranti (foto 1). A **Kashima** si trova il maestoso santuario **Yutoku Inari-jinja** (foto 2), uno dei tre santuari Inari più grandi del Giappone. Fondato nel 1687, questo enorme complesso laccato di rosso vermiglio attira milioni di visitatori ogni anno e una volta al suo interno è facile di-

menticarsi per un attimo di ciò che accade fuori. Kashima è anche una delle zone di produzione di saké più famose della prefettura, grazie all'acqua pura dei corsi d'acqua della catena montuosa del Taradake e al riso di alta qualità. Situata in prossimità del Santuario Yutoku Inari, la cantina **Sachihime Shuzou** (foto 3 e 4), ha celebrato il suo 30° anniversario nel 2017 con un'importante ristrutturazione dei locali, per accogliere al meglio i visitatori. La cantina, infatti, accoglie

i turisti sin dagli anni '60, ben prima, dunque, che i tour delle cantine fossero comuni. Il **Sake Brewery Tour** e il tasting corner, dove si possono assaggiare circa 10 tipi diversi di saké, sono aperti dalle 9 alle 15:30. Facile da bere e dall'aroma floreale, il raffinato saké Sachihime si abbina bene alla carne ed è popolare anche al di fuori del Giappone, dove ha preso parte a numerosi concorsi ottenendo diversi riconoscimenti per il suo gusto amabile e per l'alta qualità.

**Come arrivare:** dal Santuario Yutoku Inari Jinja 2 minuti circa in auto oppure 15/20 minuti a piedi. Visite tutti i giorni dalle 9:00 alle 15:30, ingresso gratuito. Presso lo store è possibile effettuare tasting gratuiti e acquisti.

**Chiusure:** dal 1 al 3 gennaio Disponibile la sola visita guidata in giapponese con opuscolo in lingua inglese

Nome: Sachihime Shuzou  
Nome saké: Junmaidaiginjo Sachihime  
Ko559, Furueda, Kashima, Saga 849-1321  
Telefono: +81-954-63-3708  
<http://www.sachihime.co.jp/kura/index2.html>  
(solo in giapponese)



## Travel Tips

# QUEL CHE C'È DA SAPERE PER RENDERE IL VIAGGIO PIÙ SUGGESTIVO

Una cultura millenaria, tradizioni antiche e ancora ben radicate, ma anche metropoli avveniristiche che non dormono mai e una natura capace di sedurre con panorami da sogno e la magia dei suoi colori. Ma se il Giappone è speciale lo è soprattutto per le esperienze che regala. Qui, infatti, ogni gesto quotidiano può essere un'esperienza. E proprio perché è un Paese meraviglioso, ma così diverso dal nostro, per cultura e abitudini, la visita va pianificata attentamente.

### Sono diverse le cose da tener presente:

- i periodi migliori per visitarlo sono la primavera, da marzo a maggio, e l'autunno, da settembre a novembre;
- molte attività locali accettano solo contante;
- anche se tutta la segnaletica è in inglese oltre che in giapponese, per orientarsi è consigliabile noleggiare in aeroporto un router wi-fi portatile, prenotabile in anticipo, che assicura la copertura in tutto il Giappone;
- i treni sono puntualissimi e le ferrovie sono efficientissime e ben coordinate nei passaggi tra alta velocità e trasporto locale;
- è consigliabile prenotare in anticipo le visite ai luoghi più battuti;

- per scoprire anche i luoghi meno noti e frequentati può essere utile affidarsi a una guida locale

### Alcuni siti e servizi che potrebbero rivelarsi utili:

- per approfondire la conoscenza del Giappone e delle località presenti in questa guida e rendere il viaggio indimenticabile, [www.japan.travel/it/it/](http://www.japan.travel/it/it/);
- per viaggiare in sicurezza, <http://www.viaggiassicuri.it/country/JPN> e [https://www.it.emb-japan.go.jp/itprtop\\_it/index.html](https://www.it.emb-japan.go.jp/itprtop_it/index.html);
- per spostarsi nel Paese, <https://www.japan.travel/it/guide/jr-rail-pass/> e <https://japan-railpass.net/en/>;
- per muoversi con più facilità, <https://www.jnto.go.jp/hands-free-tokyo/>.

### Alcune App che possono aiutarci:

- la Japan Official Travel Map, <https://www.jnto.go.jp/smartapp/eng/about.html>
- per farsi capire al volo, la Voice Translator App
- per spostarsi nella capitale, la Tokyo Subway Navigation, <https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.tokyometro.tokyo-subwaynavi&hl=it&gl=US>

# GIAPPONE: INNAMORATENE, ADESSO, VISITALO PIU TARDI.



Un paese dai paesaggi spettacolari, unici perchè sempre diversi.  
Una cultura affascinante che sa sempre come catturarti e stupirti.  
Un popolo che fa dell'accoglienza un rito e della gentilezza un'arte.  
Il Giappone. Come potresti non innamorartene? [www.japan.travel/it](http://www.japan.travel/it)



**Japan.**  
Endless  
Discovery.

**JNTO**  
Ente Nazionale  
del Turismo Giapponese