

**aceea**  
energia  
PIÙ LUCE, PIÙ GAS, PIÙ TE.

# il **Giornale**

DAL 1974 CONTRO IL CORO

SABATO 6 NOVEMBRE 2021

DIRETTO DA AUGUSTO MINZOLINI

Anno XLVIII - Numero 264 - **1.50 euro\***



**G** [www.ilgiornale.it](http://www.ilgiornale.it)

ISSN 2532-4071 il Giornale (ed. nazionale-online)





Nikka Discovery «inverte» gli stili di Yoichi e Miyagikyo

■ In Francia lo chiamavano *japonisme* e indicava l'influenza travolgente che l'arte giapponese esercitava sull'estetica e la cultura europea nella seconda metà dell'Ottocento. E che a ben vedere il Paese del Sol Levante continua ad esercitare anche oggi, magari non sugli arredi e i tessuti, ma sicuramente nel food and beverage, dal sushi al manzo Kobe fino agli spiriti.

L'attenzione per i prodotti giapponesi, infatti, non è mai stata così spasmodica. Merito del fascino esotico di una cultura millenaria e della ossessiva ricerca della qualità che è alla base di due etichette lanciate sul mercato italiano a pochi giorni di di-

## L'eccellenza di Nikka, il lusso di Iwa 5

### Le perle rare in arrivo dal Giappone

*Dai whisky al sakè creato dall'ex chef de cave di Dom Pérignon*

stanza e rivolte a un pubblico di appassionati di lusso.

Il primo si chiama **Iwa 5** (che unisce il termine «roccia» al numero cinque, simbolo di armonia e identificativo dei cinque ceppi di lieviti usati): è un sake estremamente delicato e versatile, creato da Richard Geoffroy, per 28 anni chef de cave di Dom Pérignon. E proprio come lo

champagne, il sake è un mondo di sfumature, ottenute grazie agli assemblaggi e ai complessi processi di lavorazione, levigazione e fermentazione del riso. Di ben tre varietà differenti, in questo caso. Il risultato è un sake freschissimo di rara delicatezza, con note eteree di melone bianco. Ma se da una parte sembra di avere a che fare con un drink esti-

vo, è incredibile come sappia farsi «gastronomico», ovvero accompagnare piatti complessi come funghi, agnello, piccione e perfino agnello. Lo distribuisce Meregalli e il costo è di 165 euro.

Se il sake è «strano» per il nostro palato, ormai da anni ci siamo abituati alla perfezione dei whisky giapponesi, che devono la loro secolare storia a Masata-

IL LANCIO IN ITALIA

ka Taketsuru, il fondatore della distilleria Yoichi. Che, insieme a Miyagikyo, fa parte del marchio Nikka, uno dei più famosi al mondo. Due single malt molto diversi, torbato e minerale il primo, fruttato e fresco il secondo. Almeno fino ad oggi. Perché le due edizioni **Nikka Discovery** puntano a mescolare le carte, sperimentare e invertire gli stili. Grazie all'importatore Velier, arrivano in Italia il giovane e affilato **Yoichi non torbato** e il **Miyagikyo torbato**. Che, a noi che li abbiamo assaggiati, convince di più perché più strutturato, pieno e soddisfacente. Due perle di lusso eterodosse, anche nel prezzo: 245 euro la bottiglia.

AIMiI



Iwa 5, sake gastronomico