

SAKE COMPANY

Negli ultimi anni l'interesse nei confronti del Giappone e della sua cultura è letteralmente esploso, abbracciando tanto i prodotti quanto gli usi, i costumi e i dettagli. Il turismo indirizzato alla sua scoperta registra dati vertiginosi e in tutto questo è proprio il sake che ne sta beneficiando.

Il sake è una bevanda alcolica che vanta una lunghissima tradizione e viene ottenuta tramite un complesso e antico processo di fermentazione del riso. Il procedimento nasce in Giappone grazie alla presenza di numerose sorgenti d'acqua purissima su tutto il territorio. Oggi in Italia opera Sake Company, il primo importatore specializzato di sake di qualità, supportato dalla Sake Sommelier Association Italiana (SSA) che si occupa della divulgazione della cultura del sake.

L'origine del progetto

I progetti validi nascono spesso da intuizioni, dalla voglia di provarci e in qualche caso da un prezioso vissuto e sentimento familiare che dà quel piacevole tocco romantico. Sake Company nasce così.

Inizia tutto nel 2011. Lorenzo Ferraboschi torna in Italia con la moglie giapponese Maiko Takashima. Gli anni trascorsi in Giappone l'hanno avvicinato alla cultura, alla tradizione, agli usi del popolo del Sol Levante: il sake è entrato a far parte del suo mondo. È un consumatore appassionato di questa bevanda, tanto da farsi spedire dalla suocera qualche cassa ogni tanto - i prodotti che trovava in Italia non erano gli stessi che trovava in Giappone. Dal semplice piacere di poter apprezzare il prodotto al desiderio di condividerlo dando vita a un'attività il passo è breve: il 2014 gli capita tra le mani una ricerca della Jetro (organizzazione paragonata Giapponese) che evidenziava come alcune mode che nascevano a Londra, dopo 5 anni si scatenavano a Parigi e dopo altri 5 a Milano. Era successo per il sushi, il ramen e perché non sarebbe potuto capitare anche al sake?

Nel Giugno del 2015 decide di farsi spedire diverse bottiglie e di farle assaggiare, condividendo la sua passione con ristoratori, bartender e addetti al settore food and beverage. Però non gli bastava solo conoscere, come appassionato, questa bevanda, voleva vedere il "dietro le quinte". Il primo passo fu Londra e la Sake Sommelier Association per la quale diventa educator in Italia in sua rappresentanza, poi nuovamente il Giappone dove lavora nelle "sakagura" (i luoghi dove viene prodotto il sake, paragonabili alle nostre cantine) e produce il sake con le sue mani.

Chi siamo ed i nostri valori

Sake Company nasce come un'idea verticale, una realtà che vende qualità e competenza a chi la cerca. In pochi anni l'Italia ha scalato posizioni su posizioni in Europa per volumi di importazione, EXPO è stata una leva determinante in questo senso, e nell'Ottobre 2018

ha raggiunto un traguardo storico superando l'Inghilterra (storicamente primo importatore europeo di sake) e diventando il primo paese in Europa.

Parallelamente è cresciuta anche la SSA: Lorenzo il responsabile unico in Italia, seguirla si è rivelato un fattore determinante in quanto competenza e cultura del prodotto hanno aiutato a superare abbondantemente chi ha come unica argomentazione il prezzo. Credibilità e filiera corta, interpretando il sake come un veicolo culturale e non come una mera moda giapponese. Sake Company lavora e collabora con distributori che lei stessa forma, ognuno di loro ha l'obbligo di frequentare il corso SSA e di superare l'esame, variabili imprescindibili per poter acquistare e distribuire i prodotti Sake Company.

Oggi è la società verticale che fa maggior volume in Italia, nel suo catalogo vi sono oltre 100 referenze di sake che provengono dalla maggior parte delle 47 prefetture del Giappone. Sono prodotti di primissima qualità, per lo più a produzione artigianale, che seguono processi manuali e lavorazioni legate alla stagionalità ed alla raccolta del riso. La scelta è vastissima: i più classici e le etichette riserva, gli spumantizzati e gli invecchiati, gli affinati in legno di cedro e il famoso sake torbido, etc... Un'infinita ricchezza di note, profumi, gusti, con varie modalità di degustazione: fredda, a temperatura ambiente o calda per una maggiore esaltazione del corpo e degli aromi. La vendita avviene tramite canali tradizionali e con un efficiente servizio on-line.

Una precisazione, la bevanda alcolica che in Italia impropriamente viene chiamata "Sake" è in realtà il "Nihonshu": "sake" infatti significa alcol in generale, a prescindere dal metodo di produzione (anche il vino, la birra, la vodka, sono sake). Per questo tra le referenze cominciano ad intravedersi anche altri prodotti come gin e whisky. In molti ristoranti comincia ad essere presente la carta dei sake, un risultato importante con ancora un ampio margine di crescita.

Gli obiettivi a breve termine sono di aprire una filiale in un altro paese europeo, oltre a quella aperta recentemente in Spagna (www.sakecompany.es) e superare piano piano la barriera di offerta del sake solo in ristoranti asiatici.

È importante sottolineare anche l'attenzione che vi è nell'importazione del prodotto: rigorosamente a temperatura controllata (4 gradi).

Milano Sake Challenge (MSC)

Nel prossimo futuro, per la prima volta in Italia, l'11 Novembre verrà organizzata anche la Milano Sake Challenge (www.milanosakechallenge.it) un appuntamento dove verranno premiati i migliori sake valutati da Sake Sommelier formati dalla Sake Sommelier Association Italiana, un altro snodo per rendere ancora più saldo il legame tra mercato locale e prodotto.

Sake Sommelier Association (SSA)

È un'associazione di cui Sake Company ha il mandato per l'Italia e si occupa di formazione e conoscenza a più livelli dell'infinito e affascinante mondo della bevanda giapponese. È il punto di riferimento per degustatori, operatori e appassionati di sake in Europa con l'obiettivo di promuovere e diffondere la cultura del sake e delle sue

peculiarità. La Sake Sommelier Association è l'unica associazione specializzata nella certificazione di sake sommelier operante fuori dal Giappone. Opera attraverso corsi, workshop e masterclass in cui si formano e certificano Sake Sommelier.

Takeya

La prima vera House of Sake italiana, il frutto più concreto del lavoro svolto da Sake Company e della Sake Sommelier Association. È un progetto che segue il trend delle principali capitali del lifestyle mondiali come New York e Londra, dove da tempo esistono e hanno grande successo luoghi dedicati al consumo e alla diffusione del Sake.

Accanto alla cantina di sake più grande d'Europa, la cucina è dello chef Masaki Inoguchi e uno staff giapponese e italiano di altissimo livello rendono Takeya un luogo speciale. Ha aperto le sue porte nel dicembre del 2016 in via Cesare da Sesto 1 in zona Porta Genova ed è un ristorante di riferimento per gourmand, curiosi ed appassionati di Giappone.

www.sakecompany.com

Ufficio Stampa

Paolo Pojano

PJ - Food, Entertainment & Communication

+39 393 3324312 / paolo@pjfood.it