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.

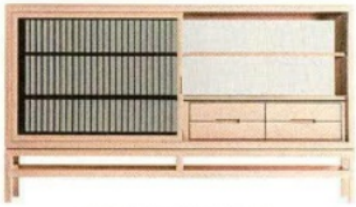
Calice o tazzina? Quelli freschi si servono nel calice, per quelli corposi da servire tiepidi o a temperatura ambiente, meglio gli *ochoko*, le tazzine in ceramica tradizionali.

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**.

MARZO 2023

EDIZIONE ITALIANA

marie claire Maison

DESERT DESIGN
NUOVE ARCHITETTURE DA ESPLORARE

ISPIRAZIONE
A TORINO UNA CASA CHE MESCOLA ARTE & DESIGN

ATTUALITÀ
IL BELLO È IL NUOVO COMFORT

OLTRE IL GIARDINO

Il piacere di vivere gli spazi esterni

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA - MARIE CLAIRE (€4) + MC MAISON (€0,50) - IN EDICOLA DAL 21 MARZO 2023 - *POSTE ITALIANE S.P.A. - SPED. IN A. P.D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004) ART. 1, COMMA 1, LO/MI