Nel nome del sakè: apre Waby, Giappone rivisitato

waby-vetrina-cja-agency-44ce7c12

Primo: non deve essere per forza caldo, anzi può essere servito freddo o a temperatura ambiente. In calice anziché in tazzine di ceramica, perché le sue sfumature sono diverse come quelle del vino.

Il **sakè**, poco frequentato simbolo della cultura giapponese, assume nuove e sorprendenti forme: come abbiamo scoperto da Waby Restaurant, ristorante nipponico con una interessante selezione di sakè: una trentina tra bottiglie classiche e magnum, costruita con la consulenza del sommelier Bartolomeo Bellarmino. Provenienti da diverse Prefetture del Giappone, possono essere **abbinati a tutto pasto**: dagli aromatici ai più secchi, da bere a temperatura ambiente e adatti ad accompagnare la robata (tecnica di cucina giapponese a carbone), fino ai frizzanti fermentati in bottiglia con metodo champenoise.

[caption id="attachment_214215" align="alignleft" width="300"]



Matteo Zhu, WABY Restaurant[/caption]

In particolare tra le proposte in carta inserite nell'autunno c'è **Sa Kèn, un sakè metodo classico, spumantizzato in purezza in Franciacorta da una cuvée di sakè giapponesi** selezionati accuratamente, dalla bella sapidità e freschezza con note di funghi freschi e mandorle che lo rendono

adatto all’abbinamento con la cucina giapponese, il pesce crudo, le pietanze condite con soia.

Delicato, fresco al palato con note floreali e straordinariamente trasparente è invece il **Junmai Ginjo – Azuma Yamagata, ottenuto da riso Dewanosato**, della regione Yamagata. Lo **Shirayuki Edo Genshu, infine, è un sake invecchiato**, adatto al fine pasto e all’abbinamento con il dessert ma che ha esaltato al meglio gli spiedini di funghi shiitake. Fatto secondo una ricetta tradizionale, ha il colore ambrato tipico dell’invecchiamento nei Taru, caratteristici fusti di legno, e presenta note di tabacco, cacao, cuoio e cioccolato.

Bellezza imperfetta

WABY Restaurant (Wabi-sabi in giapponese significa “bellezza imperfetta”, quella del Fiore di Loto che, stilizzato, è il logo del ristorante), nasce da un’idea di **Matteo Zhu** nato a Biella, classe 1996, di una famiglia originaria dello Zhejiang dedita all’attività di import- export e alla ristorazione.

[caption id="attachment_214217" align="alignright" width="300"]



Robata[/caption]

L’intero progetto del ristorante è firmato da Maurizio Lai, architetto, scenografo e designer, e si svolge su **tre sale**: una principale con affaccio interno sul banco sushi sopraelevato ed esterno su strada; una sala mediana con tavolo privé e una saletta laterale che può essere chiusa e divenire privata: una tendenza, quella del privé, presente in tantissime nuove realizzazioni.Mentre la formula del pranzo d’affari prevede diverse eleganti Bento Box, la sera in menù troviamo una proposta a base nipponica ma anche una cottura particolare come la **Robata** (nome abbreviato di robatayaki), che significa “focolare” ovvero la tecnica di cucina giapponese a carbone: una tradizione popolare e di provincia, qui proposto nelle versioni di carne pregiata (anche Wagyu) e di pesce (astice) ma anche nella versione vegetariana autunnale (funghi shitake, mirin e salsa wafu).