

Il Giappone nel calice: Enosake è la nuova insegna che punta a far conoscere i grandi distillati nipponici

18 Luglio 2024

di Redazione



ROMA – Continua il viaggio alla scoperta dell’Asia da bere. **Marco Wu**, già proprietario di Astemio e Quartino, amplia l’orizzonte della sua proposta beverage e inaugura Enosake, un’enoteca orientata alla degustazione (e vendita) di sake e altri distillati del Sol Levante, oltre a un’ampia varietà di gin, vodka, rum e whisky.

“L’idea alla base di questo nuovo indirizzo è quella di completare quel percorso avviato con gli altri due locali, andando ad approfondire la cultura enologica nipponica, seguendo sempre il nostro consolidato format” racconta Wu, imprenditore attivo nella distribuzione di prodotti alimentari nei ristoranti cinesi e giapponesi della Capitale.

Come gli altri indirizzi di proprietà di Marco Wu, anche Enosake si caratterizza per l'immensa varietà delle etichette che compongono la cantina. Una lista di oltre trecento referenze che, in linea con la filosofia che ha contribuito al successo di Astemio e Quartino, si possono degustare al tavolo (accompagnate ad alcune specialità di cucina giapponese) o acquistare e portare a casa allo stesso prezzo.

Si spazia tra le varie tipologie, dalle "bollicine" a quelli più dolci, un'ampia varietà per tutti i palati e per ogni portata. Non mancano anche champagne, vini bianchi e rossi, e una cocktail list con drink originali come la Kiyomi Colada, drink tropicale che combina il rum Kiyomi con la dolcezza della purea di banana e la ricchezza cremosa della crema di cocco vaporizzata, lussuoso e rinfrescante, perfetto per evocare l'atmosfera di una spiaggia lontana; oppure Jundo (dal giapponese "purezza"), che mescola la complessità del gin Roku con le note floreali del liquore ai fiori di sambuco, la freschezza dell'estratto di aloe vera e l'acidità del limone, elegante e perfetto per una serata sofisticata; e ancora il Miyajima Fashioned, a base di whisky Nikka infuso all'ostrica con lo sciroppo salino, bitter al limone e caviale alcolico, drink ricco e complesso, che unisce sapori marini e note agrumate in un'esperienza unica e sofisticata; e non mancano le originali varianti come Okinawa mule, twist sul classico Moscow mule dal sapore esotico, che unisce la freschezza della vodka Eiko infusa alle alghe, la dolcezza del liquore al melone, la frizzantezza della ginger beer e l'acidità del lime, per un drink vibrante e rinfrescante con un tocco marino.

Il locale si presenta come una classica izakaya (tipico locale giapponese in cui protagonista è la bevuta, accompagnata da una proposta gastronomica adeguata). Toni caldi, armonia e linee essenziali, e un ambiente accogliente, raffinato e sofisticato, con un importante bancone a vista dove lo chef prepara le sue specialità, e uno spazio che annovera una trentina di coperti all'interno (fra il piano principale e la saletta riservata) e un dehors che ospita fino a venti persone, da cui ammirare la Basilica di San Giovanni in tutta la sua bellezza.

Uno stile autentico e uno spazio in cui potersi immergere nella cultura enologica del Giappone, sperimentando tra le diverse proposte al calice, e affiancare a ogni bevuta la portata più adatta. Enosake, dal pranzo fino al dopo cena, accoglie la clientela con un'offerta gastronomica di tradizione, che comprende gyoza in diverse varianti, tra cui spiccano quelli di wagyu; il prelibato e succulento manzo giapponese dall'incredibile marezzatura è quello di Ozaki beef Japan, bovini Kuroge allevati da **Muhenaru Ozaki San** (unico allevatore in tutto il Giappone a poter dare il proprio nome alla propria carne). Ampia la linea di sushi, a cui si affiancano carpaccio di capasanta di Hokkaido (più dolce e morbida di quella classica), tartare di tonno Balfegò (famiglia di allevatori del prelibato tonno rosso, da 5 generazioni); e poi diverse varietà di ramen, preparati con una cottura antica di oltre 10 ore, o il tiramisù al

tè matcha, per rappresentare tutte le tipicità di una cucina troppo spesso ridotta a pochi piatti, e che invece (come per i sakè) merita di essere approfondita in ogni suo aspetto.

Analogamente agli altri due indirizzi di Marco Wu, il costo delle bottiglie al tavolo è lo stesso di quello alla vendita. Ma Enosake si arricchisce anche di un'altra peculiarità, perché sono disponibili per l'acquisto tutti gli utensili, dalle porcellane agli strumenti per realizzare i piatti, il servizio e numerosi pezzi che arrivano direttamente dalle diverse regioni dell'arcipelago nipponico, per continuare anche nella propria abitazione l'esperienza autentica e vivere un momento di gusto e relax in stile giapponese.