

Mille sake e shochu in degustazione in un hotel di Milano

9 Settembre 2025

di Redazione



MILANO – Domenica 28 settembre Milano ospiterà la più grande Sake Experience di sempre: un evento unico nel suo genere, gratuito e aperto al pubblico, dedicato interamente alla cultura e alla degustazione del sake. Dalle ore 12 alle ore 20 (ultimo ingresso ore 19), il Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel cuore del design district, accoglierà migliaia di appassionati pronti a vivere un viaggio sensoriale senza precedenti.

In degustazione ci saranno oltre 1000 etichette tra sake e shochu, provenienti da quasi tutte delle regioni del Giappone e rappresentative di decine di sakagura (oltre 200!), rendendo questo evento la più ampia e ricca panoramica mai offerta in Europa. Un'occasione imperdibile per esplorare la profondità e la varietà di una bevanda millenaria che oggi

incontra sempre più il gusto internazionale.

Ad accompagnare la degustazione libera, ci saranno decine di sake sommelier che guideranno i partecipanti alla scoperta dei sake. Inoltre, i visitatori potranno vivere l'esperienza in modo interattivo grazie a Compify, l'applicazione già utilizzata dai giudici della Milano Sake Challenge per la valutazione dei sake in gara. L'app consente di votare i sake in assaggio e confrontare i propri giudizi con quelli dei giudici della Milano Sake Challenge, trasformando l'esperienza in un momento non solo divertente ma anche formativo.

L'evento è gratuito ma soggetto a registrazione e strettamente riservato ai soli maggiorenni, per garantire un ambiente rispettoso e ideale alla degustazione consapevole.

Milano Sake Experience non è solo una celebrazione della bevanda simbolo del Giappone, ma anche un'occasione per scoprire la sua straordinaria capacità di abbinamento.

A testimoniare la presenza di eccellenze italiane come Consorzio del Parmigiano Reggiano del Consorzio del Prosciutto di San Daniele e, novità di quest'anno, dell'associazione dei Cavatori di Tartufo del Piemonte (Derthona Truffle), che offriranno l'esperienza di abbinamento tra sake e cibo italiano testata nella sessione Food Pairing della Milano Sake Challenge di giugno.

L'evento nasce dalla visione di Lorenzo Ferraboschi e Maiko Takashima, promotori della cultura giapponese in Italia e fondatori di realtà come Sake Company, Wagyu Company e Sake Sommelier Association Italiana. La loro passione ha reso possibile non solo questo evento, ma anche il posizionamento dell'Italia come primo importatore europeo di sake dal 2018.

Milano Sake Experience 2025 è l'appuntamento da non perdere per chi desidera conoscere, esplorare e lasciarsi sorprendere. Un evento che ridefinisce il modo di vivere il sake in Italia.