ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Dal sakè al vino naturale – una continuità delicata

29 Novembre 2025

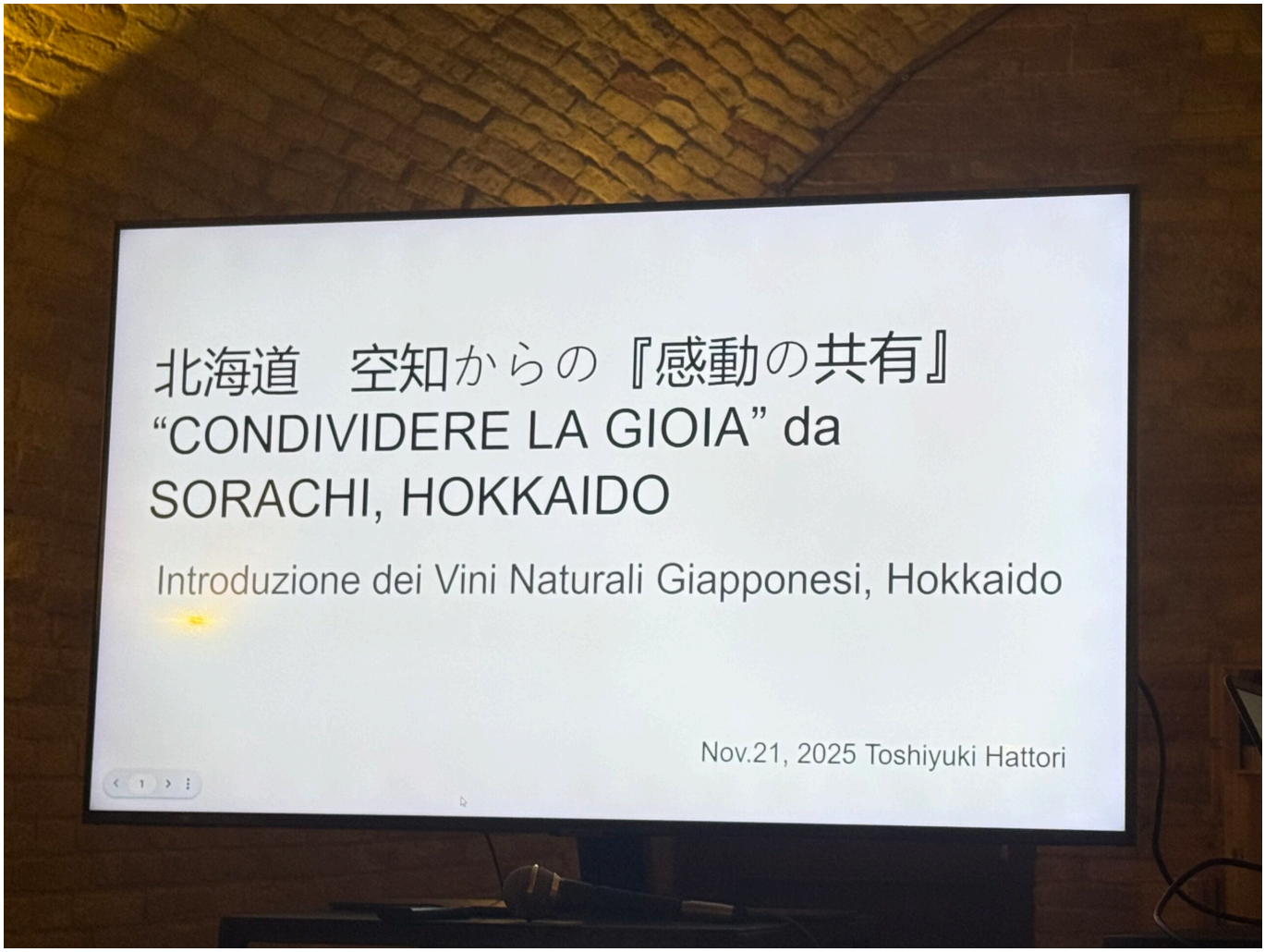


di Valentina Bravi

Il 23 novembre 2025, presso il Convento San Panfilo di Spoltore si è tenuto, tra mercatini di Natale e degustazioni di prodotti tipici abruzzesi, un seminario sui **vini naturali di provenienza nipponica**.

Siamo stati colpiti dalla annunciata particolarità della degustazione e, dunque, siamo andati alla scoperta di questi vini per raccontarli ai nostri lettori.

Direttamente da Hokkaido abbiamo avuto il piacere di ascoltare dalla voce di **Toshiyuky Hattori**, per gli amici **Toshi**, la storia di un territorio quasi inesplorato dai degustatori italiani anche per la difficoltà di reperimento delle diverse etichette.



Vini naturali in Giappone: un nuovo orizzonte enologico tra tradizione e terroir

Negli ultimi anni il Giappone ha visto una crescita sorprendente nella produzione di **vini naturali**, un fenomeno che affascina sempre più sommelier, importatori e appassionati. Quello che inizialmente sembrava un trend di nicchia è oggi un movimento maturo, capace di coniugare filosofia produttiva, ricerca dell’autenticità e profonda sensibilità verso il territorio.

Un terroir inaspettato

Il Giappone non è il primo paese che viene in mente parlando di vino. Eppure, da Hokkaidō alle colline di Yamanashi, fino agli affioramenti vulcanici di Kyushu, il Paese offre microclimi sorprendenti: estati umide, escursioni termiche decise e suoli ricchi di minerali.

Queste condizioni hanno favorito la sperimentazione di vitigni resilienti, spesso autoctoni o adattati, che oggi trovano una nuova espressione all’interno dell’approccio naturale.

Koshu e Muscat Bailey A: l’identità giapponese in bottiglia

Tra i protagonisti più emblematici c’è il Koshu, varietà a bacca rosa coltivata da secoli nella regione di Yamanashi. Nei vini naturali, il Koshu svela una purezza delicata e luminosa, dove le note di yuzu, pesca bianca e sakura si aprono come fiori di primavera accarezzati dalla brezza, l’acidità vibrante accende il palato come il primo sole del mattino e la salinità minerale richiama silenziosamente i suoli vulcanici che nutrono le vigne.

Altro vitigno chiave è il **Muscat Bailey A**, creato negli anni ’20 da Kawakami Zenbei. Nelle vinificazioni naturali esprime una delicata rusticità, con aromi di ciliegia matura, tè nero e un tannino morbido che ricorda alcuni rossi leggeri del Jura o della Loira.



Il ruolo dei piccoli produttori

Il cuore del movimento naturale giapponese batte nelle micro-cantine artigianali. Molti vignaioli sono giovani, spesso formati in Francia, rientrati in Giappone con una visione nuova: i vini naturali giapponesi nascono da pratiche attente e rispettose del territorio: le vigne sono coltivate secondo principi di agricoltura biologica o biodinamica, le fermentazioni avvengono in modo spontaneo e l'uso di solforosa è minimo o assente. La vinificazione avviene in piccole vasche d'acciaio, in anfore o in antiche botti giapponesi, dove ogni lotto viene seguito con cura e pazienza, permettendo al vino di esprimere con sincerità il suo terroir.

A differenza dei grandi produttori industriali, queste realtà puntano sulla trasparenza e sulla valorizzazione del frutto, spesso si tratta di un vino in cui **l'identità del singolo vigneto è la protagonista assoluta**. Non è il vitigno a guidare la narrazione, né lo stile del produttore: è **la parcella**, con la sua esposizione, il suo suolo, la sua pendenza, la sua luce.

La cura del vigneto e dei grappoli in Giappone: dove la natura è maestra e avversaria

In Giappone la cura del vigneto assume un'intensità quasi rituale.

Qui la vite non cresce in un clima indulgente: deve convivere con estati umide, piogge monsoniche, venti salmastri, freddi improvvisi e lunghi periodi di neve.

Per questo i vignaioli giapponesi sviluppano un rapporto intimo con ogni singolo grappolo, come se ciascuno fosse una piccola opera da proteggere.

La precisione giapponese tra i filari

Laddove in Europa un'intera parcella è gestita con un unico gesto, in Giappone ogni vite sembra ricevere un'attenzione individuale.

È un approccio che deriva dalla tradizione del saké: osservare, ascoltare, intervenire con delicatezza.

Proteggere i grappoli in un clima difficile

Nei vigneti di Yamanashi, Nagano o Hokkaidō, ogni grappolo è custodito con pazienza e delicatezza, come un piccolo tesoro sospeso tra cielo e terra. Piccoli "ombrelli" di carta, **Kasa Kake**, proteggono gli acini dalla pioggia battente, mentre reti leggere e quasi invisibili li difendono dagli uccelli, senza rompere l'armonia silenziosa del paesaggio. Le potature microchirurgiche, compiute con gesti minimi, arieggiano ogni grappolo, come carezze invisibili, prevenendo muffe indesiderate.

Ogni accorgimento racconta la storia di una cura attenta e rispettosa, dove la mano del viticoltore diventa complice della natura, e la vigoria della vite si traduce in vini che parlano del territorio, della luce, dell'umidità e del vento che li attraversa.

Un’estetica della protezione

In Giappone la protezione non è mai aggressiva.

È un accompagnamento, una *cura* nel senso più puro del termine.

Il vignaiolo giapponese non combatte la natura: la guida, la interpreta, la asseconda.
I suoi grappoli arrivano in cantina come piccoli tesori custoditi con rispetto, quasi con pudore.

Degustazione dei vini – Vino come Emozione ed Amore

Toshi spiega che per degustare un vino naturale giapponese è necessario partire dalla conoscenza del concetto di umami e per questo, nel pomeriggio che preceduto la degustazione, ha preparato per noi il **dashi**, il brodo leggero e trasparente tradizionale giapponese, fondamentale nella cucina del Paese. Il dashi, preparato con **alga kombu** e **katsuobushi** (tonno essiccato e affumicato), è il brodo che racchiude l’essenza dell’**Umami**, la quinta dimensione del gusto. L’alga kombu porta la sapidità minerale del mare, mentre il katsuobushi aggiunge profondità e rotondità: insieme creano un equilibrio sottile, che avvolge il palato e lascia una persistenza delicata, morbida e complessa. È lo stesso filo invisibile che guida la degustazione dei vini naturali giapponesi, dove ogni sorso parla di territorio, cura e armonia.

L’assaggio del dashi

Il bordo tipico giapponese lascia in bocca una **sapidità delicata e persistente**, morbida e armoniosa, che avvolge il palato senza sovrastarlo. È l’umami nella sua forma più pura: leggero, profondo e capace di esaltare ogni sapore con equilibrio e grazia; non è ciò a cui molti occidentali sono abituati. Eppure assaggiarlo è quasi **necessario per comprendere appieno il gusto dei vini naturali giapponesi**, allenando il palato a cogliere le sfumature sottili e la persistenza sapida che caratterizzano il terroir giapponese.

L’assaggio delle diverse etichette di vino

Rispetto ai vini naturali europei, spesso più **strutturati, concentrati o vigorosi**, i vini giapponesi giocano su sottili variazioni di aromi, acidità vibrante e una persistenza sapida che ricorda l’**umami** dei piatti locali.

Caratteristiche principali dei vini degustati

Le etichette in degustazione provenivano da vitigni insoliti, capaci di svelare profili completamente diversi da quelli a cui siamo abituati. Per apprezzarli davvero, bisogna **lasciarsi andare, abbandonare ogni paragone**, e aprire il cuore all’**emozione e all’amore** con cui Toshi trasforma

ogni sorso in un incontro unico con il territorio e con il vino.

In particolare, abbiamo degustato etichette di diverse aziende provenienti da territori differenti, con una varietà di microclimi e terroir che hanno contribuito a mostrare **la straordinaria diversità dei vini naturali giapponesi**.

Il **Koshu**, fresco e minerale, sussurra al palato con un'umami leggera e rotonda. Ogni sorso è un incontro delicato con il terroir giapponese, più sottile rispetto ai bianchi europei con fermentazioni naturali, un invito a percepire sfumature nascoste e a lasciarsi avvolgere dalla sua leggerezza, **pura eleganza paziente**.

Il **Pinot Nero naturale** sorprende chi arriva da esperienze europee: i tannini scorrono morbidi, l'acidità vibra delicata e la persistenza sapida avvolge il palato, ma nulla corrisponde alle aspettative. Degustarlo significa **lasciarsi guidare dal vino**, scoprendo lentamente la sua personalità unica e le sfumature inaspettate del terroir giapponese.

Infine, il **blend di bianchi** – Sauvignon, Auxerrois, Pinot Bianco e Gewürztraminer – è aromatico e fresco, con la leggerezza tipica dei vini giapponesi. L'umami lega acidità, frutto e texture, accarezzando il palato e risvegliando i sensi, trasformando ogni sorso in un **piccolo viaggio alla scoperta del territorio e delle sue meraviglie**.

Meditazione in un sorso

Il sorriso appena accennato e gli occhi socchiusi di Toshi sono come un invito silenzioso a rallentare, a entrare in sintonia con i vini naturali giapponesi. Ogni sorso diventa allora un atto meditativo: ascoltare il respiro del terroir, percepire le sfumature dell'uva e seguire il filo sottile dell'umami che lega terra e cultura. Non è solo degustazione, ma un dialogo sospeso tra palato e paesaggio, tra quiete delle vigne, silenzio delle colline e leggerezza delle brezze tra i monti, dove ogni calice racconta la poesia nascosta del Giappone.