

Giappone

# SAKÈ HERITAGE EXPERIENCE

*Esperienza tradizionale in una fabbrica di Sakè nell'area di Nagano*

**Partenza il venerdì**

**3 Giorni - 2 Notti**

**€ 1265,00**

**QUOTA PER PERSONA  
IN CAMERA DOPPIA**

## LA QUOTA COMPRENDE

*2 notti con colazione      2 Giorni di attività*  
*1 cena tradizionale      Sistemazione in camera tradizionale Giapponese*  
*Sakè all you can drink      con tatami (bagno in comune)*



25°  
anniversary

Scopri i dettagli su [www.mapoworld.it](http://www.mapoworld.it)

 mapoworld

## Sakè Heritage Experience

*Esperienza tradizionale in una fabbrica di sakè nell'area di Nagano*

### PROGRAMMA DI VIAGGIO

#### **GIORNO 1 - L'INGRESSO NEL MONDO DEI KURABITO**

Alle 15:00 il viaggio ha inizio tra le montagne della regione di Saku, dove il tempo sembra seguire ancora il ritmo lento delle stagioni e della tradizione. All'arrivo presso KURAIBITO STAY, accoglienza in un ambiente autentico e raffinato, pensato per vivere dall'interno il mondo della produzione artigianale del sake. Dopo il check-in, tempo a disposizione per prendere confidenza con gli spazi della struttura e con l'atmosfera intima che caratterizza questa esperienza esclusiva. Presentazione del programma dei giorni successivi e incontro con gli ospiti provenienti da tutto il mondo accomunati dalla stessa curiosità per il Giappone più autentico. Nel tardo pomeriggio, l'esperienza entra subito nel vivo con una speciale cena di benvenuto insieme al 19° capo della storica Kitsukura Brewery. Un momento raro e privilegiato, in cui tradizione, convivialità e cultura si incontrano attorno alla tavola. Portata dopo portata, i sake della regione di Saku vengono abbinati a una raffinata cucina giapponese stagionale, in un perfetto equilibrio di sapori, consistenze e aromi. Ogni dettaglio racconta l'attenzione artigianale che da generazioni accompagna la produzione del sake. La serata si conclude in un'atmosfera calda e raccolta, tra conversazioni, racconti e il primo vero contatto con l'anima più autentica del Giappone. I menu possono variare in base alla stagione. Eventuali allergie alimentari possono essere comunicate al momento della prenotazione.

#### **GIORNO 2 - VIVERE IL SAKE, DALL'INTERNO**

La giornata inizia presto, alle 7:00, con una colazione condivisa insieme agli altri partecipanti. Attorno a un grande tavolo comune, tra ingredienti locali e preparazioni tradizionali, si respira la semplicità autentica della vita dei kurabito, i maestri birrai. Alle 8:00 prende forma uno dei momenti più simbolici dell'esperienza: il rituale di purificazione shintoista. Un gesto antico e profondamente spirituale che segna il passaggio da semplice visitatore a parte integrante della brewery. Pochi minuti dopo, il vapore del grande "koshiki" inizia ad avvolgere l'ambiente: il riso, preparato con cura il giorno precedente, viene cotto secondo tecniche tramandate nel tempo. È qui che si percepisce davvero quanto precisione, pazienza e sensibilità siano racchiuse in ogni bottiglia di sakè. Durante la mattinata, visita privata del birrifico, un modo per entrare nel cuore della produzione tra antichi strumenti, profumi di fermentazione e racconti di famiglia, si scoprirà un sapere custodito da generazioni. In tarda mattinata assisterete alla nascita dello "shubo", il lievito madre del sake. Il riso appena cotto viene trasferito in contenitori di legno e lavorato con gesti lenti e precisi: è il momento in cui il sake inizia letteralmente a prendere vita. Dopo una breve pausa conviviale, la mattinata prosegue con una degustazione guidata privata insieme al presidente Taira Ide. Un viaggio sensoriale che va oltre il semplice assaggio: si imparerà a riconoscere aromi, consistenze e caratteristiche che rendono ogni sake unico. Al termine tempo libero a disposizione per esplorare in autonomia Usuda, una piccola cittadina dal fascino autentico, lontana dai circuiti più turistici. Si potrà pranzare in ristoranti locali selezionati, passeggiare tra botteghe tradizionali oppure semplicemente rallentare e assaporare il ritmo discreto della campagna giapponese. Nel pomeriggio, l'esperienza continua con il lavaggio e l'ammollo del riso: un passaggio apparentemente semplice ma fondamentale, dove ogni secondo può influenzare il risultato finale. Successivamente si prenderà parte alla selezione manuale del koji, un lavoro minuzioso e quasi meditativo che rappresenta l'essenza stessa della produzione artigianale. La giornata si conclude in libertà. Per cena si potrà scegliere uno dei ristoranti "KURABITO FRIENDLY" della zona, dove il sake locale incontra la cucina stagionale della regione di Saku in un'atmosfera intima e autentica.

#### **GIORNO 3 - DIVENTARE PARTE DELLA TRADIZIONE**

L'ultima mattina si apre alle 7:00 con una colazione che ha ormai il sapore della familiarità. Tra sorrisi, racconti e rituali ormai condivisi, si percepisce quel senso di appartenenza che rende questa esperienza molto più di un semplice soggiorno. Verso le 8:00 il vapore del "koshiki" torna a riempire il birrifico, accompagnando ancora una volta i gesti lenti e precisi dei kurabito. Ogni movimento racconta una disciplina fatta di pazienza, rispetto e dedizione assoluta. Durante la mattinata si approfondirà il ruolo del koji, uno degli elementi più preziosi e delicati nella produzione del sake. Attraverso spiegazioni e osservazioni dirette, si entrerà in contatto con uno degli aspetti più affascinanti di questa tradizione millenaria. Si visiterà la "koji muro", una stanza calda e avvolgente dove il riso viene lavorato con estrema cura. Qui si assisterà alla distribuzione delle spore e alla preparazione del koji, in un ambiente quasi irreali, sospeso tra tecnica e rituale. L'esperienza si conclude con una speciale cerimonia finale. Un momento leggero e conviviale in cui ripercorrere quanto vissuto nei giorni precedenti, seguito dalla consegna del certificato ufficiale di partecipazione. La fotografia commemorativa finale suggellerà un'esperienza rara e profondamente autentica: tre giorni vissuti non da semplici visitatori, ma come veri kurabito, immersi nel cuore più intimo della tradizione giapponese.

