

# TAKARA PLUM

## SPERONE

1880



**Umeshu** è un liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) in un vino bianco a bassa gradazione, con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato.

Ha un sapore dolce, leggermente aspro, e un contenuto alcolico di 10% Vol.

La marca più rinomata di "umeshu" è TaKaRa Shuzo.

Le prugne utilizzate per questo tipo di liquore sono tra le più pregiate del Giappone. Provengono principalmente da Wakayama. Tra queste la Nankou Ume, prugna dalla polpa carnosa e osso piccolo.

Un'usanza di moda tra i giovani giapponesi è quella di mescolare questo liquore con il tè verde (o-cha).

Molte persone producono il loro umeshu in casa.

### Come berlo...

di seguito alcune proposte:

#### PRE DINNER

##### KAMIKAZE SPRITZ

1/3 Takara Plum  
1/3 Aperitivo bianco Sperone  
1/3 Prosecco Sperone o Neirano  
Bicchiere Tumbler basso 4/5 di ghiaccio e una fetta di arancio

##### TAKARA COOLER

60 gr di Takara Plum  
1/4 di Lime  
1/4 di arancio biondo  
1/2 di Acqua Tonica; 1 cucchiaino di zucchero di canna

#### AFTER DINNER

##### TAKARA DIGESTIVE

7/10 Takara Plum ghiacciato  
3/10 panna  
Spolverata con Cannella

##### TAKARA DIABOLIK

In un piccolo bicchiere simile a quello per il Sake, accompagnare una piccola quantità di Takara plum con alcune perle di ciliegia.