



Alla scoperta del Sake, il millenario fermentato giapponese

Nell'ultimo Vinitaly Special Edition di Verona un intero stand è stato dedicato alla mixology. Tra masterclass e laboratori dedicati alla creazione di nuovi cocktail, è stato particolarmente interessante l'incontro con il Sake, condotto da Lorenzo Ferraboschi e Simone Baggio che ha fornito tanti approfondimenti su questo antico prodotto nipponico



Cos'è il Sake: tutto sul fermentato giapponese.

Negli ultimi anni la mixology, ossia l'arte del miscelare bevande alcoliche e non, vino compreso, ha sedotto professionisti e bartender ma anche il pubblico degli appassionati del bere bene.

Tra gli ingredienti utilizzati per drink sempre più creativi, destinati a un pubblico esigente, c'è il sake, un fermentato nato in Giappone secoli fa e che si sta facendo largo anche nel mondo occidentale tanto nell'ambito della Mixology che dell'abbinamento con il cibo.

Cos'è il sake

Il **Sake** è un fermentato ottenuto da quattro ingredienti base: riso, acqua, Koji (o *Aspergillus oryzae*) e lieviti a cui si affiancano il lavoro dell'uomo e l'acido lattico. Quest'ultimo può essere aggiunto manualmente o svilupparsi naturalmente nel riso in fermentazione.

Il **Koji** è un fungo che emette enzimi capaci di saccharificare il riso stesso, in altre parole mangia amidi e produce saccarosio, che sarà poi trasformato in alcol.



Il Sake è prodotto con riso, acqua, Koji e lieviti.

Origini dell'aromaticità

La **parte aromatica del Sake** deriva per lo più dalla lavorazione del chicco di riso e dal lavoro del Koji; maggiore è la sbramatura (la riduzione delle dimensioni del chicco), migliore sarà la purezza dell'amido e quindi l'aromaticità sviluppata.

Grazie all'attività dei lieviti, oltre alla tipica aromaticità del riso caratterizzata dalla fragranza del cereale, si possono sviluppare anche sentori di mela verde, banana, lichi, erbe, aromi lattici o crosta di pane, solo per indicarne alcuni.

Si può parlare di terroir per il Sake?

Anche il mondo del Sake sta sviluppando quel concetto di terroir largamente conosciuto dal mondo vitivinicolo. La riscoperta di cereali antichi, l'utilizzo di sola acqua del territorio delle *sakagure* (le "cantine") ha fatto sì che il Sake non solo venisse prodotto in tutte le 47 regioni del Giappone ma, dal 2015, si sta facendo spazio la *geographical indication*, quale indicazione in etichetta di uno stretto legame del prodotto al territorio d'origine.

I bicchieri adatti per il Sake e l'abbinamento al cibo

Il **Sake aromatico** va degustato in bicchieri da vino bianco, capaci di valorizzarne i profumi;

quelli non aromatici, invece, in cui la percezione della componente alcolica è più decisa dovranno essere serviti in piccoli bicchieri, anche in porcellana, così come avviene per lo **Shochu**, distillato del Sake.

Una delle maggiori differenze rispetto al vino sta nella ridotta acidità/freschezza del Sake, caratteristica che ne influenza in maniera decisa l'abbinamento al cibo. Questa carenza di acidità lo rende adatto ad accompagnare il cibo e ad avere un ruolo di secondo piano a tavola.



Alcune bottiglie di Sake degustate al Vinitaly Special edition di Verone (Foto © Antonio Lodedo).

L'importanza della giusta temperatura di servizio

La temperatura di servizio è fondamentale per una buona degustazione. Essendo il Sake una "geisha" per il cibo, è importante che le temperature di entrambi non divergano troppo.

Nel caso di un abbinamento con un risotto, ad esempio, il Sake andrebbe leggermente scaldato, nel caso di un abbinamento ad una ricotta fresca, invece, andrebbe raffreddato. Servito, infine, in abbinamento a un formaggio a temperatura ambiente, anche il Sake dovrà avere la stessa temperatura.

Dopo la masticazione del cibo, prima che la saliva lo ammorbidisca, il Sake interviene per supportare il sapore del piatto. Si capisce quindi l'importanza della temperatura del Sake che, se fosse troppo elevata, andrebbe a sovrastare il cibo, se invece troppo bassa creerebbe una sorta di dissonanza.

Ma non tutti Sake andranno scaldati. Tendenzialmente quelli aromatici andrebbero raffreddati, serviti in bicchieri di media ampiezza e abbinati a pietanze fresche. Scaldando Sake aromatici, infatti, si perderebbe parte della loro aromaticità, si darebbe forza alla componente alcolica e quindi anche il calice ampio risulterebbe inadeguato.

Varianti del Sake

I Sake hanno un numero elevatissimo di declinazioni: possiamo trovarne di torbidi ossia non filtrati, spumanti, invecchiati, con malolattica svolta, crudi (non pastorizzati), allungati con acqua, allungati con altro Sake e moltissime altre versioni ancora.

Per una pura questione estetica, si avrà cura di servire i Sake non filtrati, opachi, in bicchieri non trasparenti. Tali Sake detti "**Nigori**", caratterizzati da una buona morbidezza e delicate note fruttate, sono indicati per stemperare la piccantezza di alcuni cibi, ma ben si prestano anche nella preparazione di cocktail.



Quanto ai Sake invecchiati bisogna dire che solitamente non ha molto senso oltrepassare i 10 anni, proprio per la carenza di acidità del fermentato. Solitamente si tratta di prodotti non diluiti,

con alcool pari a circa 18/19 gradi.

La quantità di riso saccarificato è solitamente maggiore e quindi si presenta più dolce al palato, secondo la stessa ricetta che i samurai utilizzavano nel 1600. Il colore ambrato deriva dall'utilizzo del legno di cedro ed il prodotto ottenuto si presta bene all'abbinamento con dolci, con il cibo agrodolce, con la cioccolata o semplicemente da meditazione.

L'attesa per la Sake Challenge nel 2022

Quanto il Sake sta riscuotendo successo lo testimonia anche il fatto che nel 2022 si terrà in Italia una **Sake Challenge**, evento dedicato ai Sake che meglio si abbinano ai piatti tipici italiani, nonché l'utilizzo sempre più frequente del Sake da parte di chef per interrompere la successione dei vini durante un pasto.

Degustazione di Sake al Vinitaly Special Edition

Il crescente interesse verso la preparazione di cocktail e long drink ha interessato anche note rassegne a livello nazionale, tradizionalmente dedicate al mondo del vino. [Vinitaly Special Edition](#) quest'anno ha allestito uno stand dedicato alla Mixology, all'interno del quale si sono succedute masterclass e laboratori dedicati alla creazione di nuovi cocktail a base di vini, liquori e distillati.

I temi hanno riguardato il **Sake**, il **Bourbon**, le **stagionature del Grana Padano** come ingrediente di un cocktail, la storia dell'aperitivo all'italiana con focus sul **Vermouth di Torino** firmato Martini Riserva Speciale, le nuove tendenze degli abbinamenti cocktail & food e la miscelazione del gusto inconfondibile e dell'effervescenza delle Bibite Sanpellegrino.

Particolare interesse ha destato l'appuntamento proprio con il **Sake**, condotto da **Lorenzo Ferraboschi**, rappresentante per la [Sake Sommelier Association](#) per l'Italia e da **Simone Baggio**, titolare del ristorante l'Alchimista di Castelfranco Veneto (TV). I partecipanti sono stati guidati nel mondo del fermentato giapponese, per scoprirne metodi di produzione e corretta tecnica di degustazione.



Un momento della masterclass a Verona (Foto © Antonio Lodedo).

Data di creazione

08/11/2021

Autore

antonio-lodedo