vinetur

Sumilleres internacionales exploran los secretos japoneses del sake y el koji

Los mejores sumilleres del mundo se embarcan en un exclusivo viaje por Japón para descubrir la cultura del sake y la comida japonesa

martes 5 de marzo de 2024



En pleno invierno de 2024, un selecto grupo de los sumilleres más reputados del mundo se embarcó en un viaje único e instructivo a Japón. Este exclusivo viaje, organizado por la Japan Sake and Shochu Makers Association del 22 al 27 de enero, tenía como objetivo sumergir a estos distinguidos invitados en las profundidades del sake y el papel fundamental del koji en las tradiciones culinarias japonesas. Los asistentes procedían de diversos rincones del planeta, como Francia, España, Lituania y Nueva Zelanda, cada uno con su propio paladar y experiencia, dispuestos a explorar los matices de la emblemática bebida japonesa.

Una inmersión profunda en la cultura del sake y el koji

El núcleo de esta expedición cultural y educativa fueron las clases magistrales sobre el sake, las catas guiadas de sakes protegidos por la Indicación Geográfica (IG) y las visitas a los principales lugares de producción. Los participantes, guiados por la experiencia compartida de la Asociación Japonesa de Fabricantes de Sake y Shochu, la Asociación Francesa de Sumilleres y la Asociación Internacional de Sumilleres, se adentraron en los sofisticados métodos de elaboración del sake. Descubrieron la ciencia que hay detrás de la compatibilidad ejemplar del sake con una amplia gama de platos, iluminados por el conocimiento de que el contenido mínimo de hierro del sake evita la oxidación de los ácidos grasos insaturados del marisco, preservando los sabores frescos del caviar y las ostras. Además, la riqueza del sake en ácido glutámico se exhibió como ingrediente secreto para realzar los sabores umami de la carne, el marisco y las setas.



Explorando la variada paleta del sake, los sumilleres degustaron 33 tipos distintos de sake procedentes de 11 de las 15 regiones protegidas por la Indicación Geográfica. Este viaje a través del gusto ilustró la profunda diversidad de sabores del sake, atribuida no sólo a la variedad y el origen del arroz, sino también a la calidad del agua local, las técnicas de elaboración y las preferencias gustativas regionales.

El papel crucial del koji



La exploración fue más allá del sake, aventurándose en el mundo del koji, un elemento fundamental en la cultura alimentaria japonesa y esencial en la elaboración del sake, la producción de salsa de soja y el miso. Los sumilleres visitaron Kojiya Sanzaemon Co., Ltd., un venerable productor de koji de semillas con más de 600 años de historia. Esta visita ofreció una rara visión del meticuloso proceso de cultivo de las esporas del moho koji, columna vertebral de las técnicas tradicionales de fermentación japonesas. Andrea Martinisi, representante de Nueva Zelanda y figura notable en el mundo de la sumillería, compartió su fascinación por el proceso, señalando las perspicaces diferencias entre las variedades de Koji-kin (moho koji).

Visitas a cervecerías y conocimientos

El viaje incluyó visitas a seis fábricas de sake de Nagano y Yamanashi, donde los sumilleres observaron el método tradicional de elaboración Kimoto y la producción de sake espumoso mediante fermentación secundaria en botella. El método Kimoto, conocido por su uso de bacterias lácticas naturales, presentó una perspectiva única de la producción de sake. Sophie Mirande, Presidenta de la Asociación de Sumilleres de Córcega, se maravilló ante el meticuloso cuidado en la selección de los ingredientes y

la artesanía pura de los Toji (maestros elaboradores de sake), especialmente en la fábrica de sake Yukawa, en la prefectura de Nagano.



Mirando al futuro

Los conocimientos adquiridos en este viaje subrayan la importancia de la educación, los eventos y el fomento de relaciones sólidas con los sumilleres para promover el sake a escala internacional. Los sumilleres, tras haber experimentado de primera mano las complejidades y delicias de la cultura del sake y el koji, son ahora embajadores de este rico patrimonio. Hitoshi Utsunomiya, director de la Asociación Japonesa de Fabricantes de Sake y Shochu, destacó la intención del programa de impartir una correcta comprensión del sake y su diversidad de maridajes a los sumilleres que interactúan directamente con los consumidores de todo el mundo.

Esta iniciativa representa un paso significativo hacia la expansión de la apreciación global del sake, aprovechando la influencia y la experiencia de los sumilleres para integrar el sake en la narrativa más amplia de las tradiciones culinarias globales. A medida que estos sumilleres regresan a sus respectivos rincones del planeta, llevan consigo no sólo el conocimiento y los sabores de la cultura japonesa del sake, sino también la responsabilidad de tejer estas tradiciones en el tejido de las experiencias gastronómicas internacionales.