vinetur

Des sommeliers internationaux explorent les secrets du saké et du koji au Japon

Les plus grands sommeliers du monde s'embarquent pour un voyage exclusif de découverte du saké et de la culture culinaire japonaise au Japon

mardi 5 mars 2024



Au cœur de l'hiver 2024, un groupe sélectionné des sommeliers les plus renommés du monde s'est embarqué pour un voyage unique et instructif au Japon. Cette visite exclusive, orchestrée par l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu du 22 au 27 janvier, avait pour but d'immerger ces invités distingués dans les profondeurs du saké et le rôle central du koji dans les traditions culinaires japonaises. Les participants venaient des quatre coins du monde, notamment de France, d'Espagne, de Lituanie et de Nouvelle-Zélande, chacun apportant son propre palais et son expertise, prêt à explorer les nuances des boissons emblématiques du Japon.

Une plongée dans la culture du saké et du koji

Le cœur de cette expédition culturelle et éducative réside dans les cours de maître sur le saké, les dégustations guidées mettant en valeur les sakés protégés par une indication géographique (IG) et les visites de sites de production essentiels. Les participants, guidés par l'expertise partagée de l'Association des fabricants de saké et de shochu du Japon, de l'Association de la sommellerie française et de l'Association de la sommellerie internationale, se sont plongés dans les méthodes de brassage sophistiquées du saké. Ils ont découvert la science qui sous-tend la compatibilité exemplaire du saké avec un large éventail de plats, éclairés par le fait que la teneur minimale en fer du saké empêche l'oxydation des acides gras insaturés dans les fruits de mer, préservant ainsi les saveurs fraîches du caviar et des huîtres. En outre, la richesse du saké en acide glutamique a été présentée comme un ingrédient secret permettant de rehausser les saveurs umami de la viande, des fruits de mer et des champignons.



En explorant la palette variée du saké, les sommeliers ont dégusté 33 types de saké différents provenant de 11 des 15 régions protégées par une indication géographique. Ce voyage gustatif a illustré la profonde diversité des saveurs du saké, attribuée non seulement à la variété et à l'origine du riz, mais aussi à la qualité de l'eau locale, aux techniques de brassage et aux préférences gustatives régionales.

Le rôle crucial du Koji



L'exploration est allée au-delà du saké, s'aventurant dans le monde du koji, un élément fondamental de la culture alimentaire japonaise et essentiel au brassage du saké, à la production de la sauce soja et du miso. Les sommeliers ont visité Kojiya Sanzaemon Co, Ltd, un vénérable producteur de graines de koji qui a plus de 600 ans d'histoire. Cette visite a offert un rare aperçu du processus méticuleux de culture des spores de la moisissure koji, l'épine dorsale des techniques traditionnelles de fermentation japonaise. Andrea Martinisi, représentant de la Nouvelle-Zélande et figure emblématique du monde de la sommellerie, a fait part de sa fascination pour ce processus, en soulignant les différences notables entre les variétés de Koji-kin (moisissure de koji).

Visites de brasseries et enseignements

Le voyage comprenait la visite de six brasseries de saké à Nagano et Yamanashi, où les sommeliers ont pu observer la méthode traditionnelle de brassage Kimoto et la production de saké pétillant par fermentation secondaire en bouteille. La méthode Kimoto, connue pour son utilisation de bactéries lactiques naturelles, offre une perspective unique sur la production de saké. Sophie Mirande, présidente de

l'Association des sommeliers de Corse, s'est émerveillée du soin méticuleux apporté à la sélection des ingrédients et du pur savoir-faire des Toji (maîtres brasseurs de saké), en particulier à la brasserie de saké Yukawa, dans la préfecture de Nagano.



Perspectives d'avenir

Les enseignements tirés de ce voyage soulignent l'importance de l'éducation, des événements et de l'établissement de relations solides avec les sommeliers pour promouvoir le saké à l'échelle internationale. Les sommeliers, qui ont fait l'expérience directe des complexités et des délices de la culture du saké et du koji, sont désormais les ambassadeurs de ce riche patrimoine. Hitoshi Utsunomiya, directeur de l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu, a souligné l'intention du programme de transmettre une compréhension correcte du saké et de la diversité de ses accords culinaires aux sommeliers qui interagissent directement avec les consommateurs du monde entier.

Cette initiative représente une étape importante dans l'élargissement de l'appréciation du saké au niveau mondial, en tirant parti de l'influence et de l'expertise des sommeliers pour intégrer le saké dans le récit plus large des traditions culinaires mondiales. Lorsque ces sommeliers retourneront dans leurs pays respectifs, ils emporteront avec eux non seulement les connaissances et les saveurs de la culture

japonaise du saké, mais aussi la responsabilité de tisser ces traditions dans le tissu des expériences culinaires internationales.