vinetur

Le saké japonais occupe le devant de la scène au championnat de l'ASI

Les sommeliers du monde entier se réjouissent de la présence croissante du saké

mardi 21 janvier 2025



Sommeliers dégustant des sakés lors du concours du Meilleur Sommelier d'Europe, du Moyen-Orient et d'Afrique de l'Association de la Sommellerie Internationale (Crédit photo : ASI)

Le saké japonais s'est imposé comme un sujet incontournable dans le domaine de la sommellerie, comme l'a démontré la finale du Championnat de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) pour l'Europe, le Moyen-Orient et l'Afrique qui s'est tenue en novembre 2024 à Belgrade, en Serbie. Cet événement triennal, qui alterne entre les continents, met à l'épreuve les compétences des meilleurs sommeliers du monde tout en proposant des classes de maître, des dégustations gratuites au "bar des sommeliers" et des dîners exclusifs pour les participants.

Depuis 2022, l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS) collabore avec l'ASI pour promouvoir le saké japonais par des dégustations et la diffusion d'informations actualisées sur cette boisson. Au cours du championnat, le saké a été présenté comme une boisson de grande qualité, comparable aux meilleurs vins du monde. Au bar des sommeliers, des sakés soigneusement sélectionnés ont été proposés, notamment des sakés mousseux, des sakés non pasteurisés, des sakés à faible teneur en alcool et des sakés vieillis, tous expédiés directement du Japon. Cette expérience a permis aux participants d'explorer la diversité et l'attrait du saké japonais moderne, qui a été largement salué.

Des participants de diverses nationalités ont exprimé leur intérêt pour le saké. Un sommelier polonais a souligné le manque d'occasions d'inclure le saké dans l'offre de son restaurant, tandis qu'un sommelier mauricien a partagé avec enthousiasme ses sélections préférées. L'inclusion du saké dans les finales du concours a mis en évidence son importance croissante. L'une des épreuves consistait à recommander un saké junmai daiginjo et à suggérer des accords culinaires appropriés, un défi qui exigeait une connaissance approfondie des variétés de riz à saké et des profils de saveur. En outre, dans le cadre d'un test visuel, les participants devaient identifier une chambre à koji et expliquer le processus de production du saké, soulignant ainsi l'importance de comprendre le savoir-faire artisanal.

Comme pour le vin, il est essentiel de visiter des brasseries de saké et de dialoguer avec les producteurs pour mieux comprendre cette boisson. Cette idée a été soulignée au cours du championnat, mettant en évidence l'intérêt d'intégrer des visites de brasseries de saké dans la formation des sommeliers pour ceux qui cherchent à améliorer leur expertise.

Bien que le saké reste une option moins familière sur certains marchés, les restaurants de diverses régions commencent à l'intégrer à leur carte aux côtés des vins, reconnaissant ainsi son potentiel d'association et ses qualités uniques. Grâce à des événements tels que le championnat de l'ASI, le saké a consolidé sa position en tant que catégorie importante dans la sommellerie et l'industrie de la restauration. Pour renforcer sa présence mondiale, la JSS prévoit d'intensifier ses collaborations avec le secteur du vin, afin d'inciter davantage de sommeliers à adopter le saké et à le proposer dans leurs établissements.