vinetur

Le saké est de plus en plus reconnu à l'échelle mondiale : une classe de maître pour sommeliers met en évidence la demande croissante à Singapour

Les initiatives éducatives et la croissance des exportations placent le saké au même rang que le vin et les spiritueux sur les marchés internationaux.

vendredi 29 août 2025



L'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS) a étendu son partenariat avec l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) en organisant un cours de maître sur le saké pour les jeunes sommeliers à Singapour. L'événement s'est déroulé dans le cadre de l'ASI Bootcamp, un programme éducatif conçu pour fournir aux sommeliers en herbe des connaissances approfondies sur les boissons internationales. Cette initiative est considérée comme un pas important pour positionner le saké aux côtés du vin et des spiritueux sur la scène internationale.

Ces dernières années, les exportations de saké vers les principaux marchés asiatiques ont connu une croissance rapide. Les données de 2024 montrent que les exportations ont presque doublé par rapport à l'année précédente. Singapour, en particulier, a connu une forte augmentation de la demande, les importations de saké ayant été multipliées par 2,8 au cours de la dernière décennie. La présence de cette boisson est aujourd'hui notable dans des lieux prestigieux tels qu'Odette, un restaurant trois étoiles Michelin, et 67 Pall Mall, un bar à vin réputé. Sean Ou, qui dirige le bureau d'assistance de JSS pour l'Asie du Sud-Est, note que le saké figure de plus en plus souvent sur les cartes des vins en raison de l'intérêt croissant des consommateurs. Il a souligné que

cette tendance reflète à la fois la demande croissante des consommateurs et le statut élevé du saké dans l'industrie mondiale des boissons.

La masterclass organisée à Singapour était dirigée par Sean Ou et visait à informer les participants sur le rôle de la moisissure koji dans la fermentation du saké. La moisissure koji est essentielle pour décomposer les amidons en sucres et les protéines en acides aminés, qui contribuent à la saveur umami caractéristique du saké. L'importance du koji est désormais reconnue au-delà de l'industrie des boissons, notamment depuis que l'UNESCO a inscrit les "connaissances et compétences traditionnelles de la fabrication du saké avec la moisissure koji au Japon" sur sa liste du patrimoine culturel immatériel en décembre 2024.

Au cours de la session, les sommeliers ont découvert les caractéristiques uniques du saké par rapport au vin. Le saké a généralement une acidité beaucoup plus faible - environ un cinquième de celle du vin - et contient des niveaux plus élevés d'acides aminés, qui sont responsables de son goût d'umami. Ces propriétés permettent des accords mets-vins différents de ceux traditionnellement associés au vin, ce qui ouvre de nouvelles possibilités aux chefs et aux sommeliers.

Pour soutenir la formation des sommeliers du monde entier, l'ASI a introduit une "grille de dégustation du saké" normalisée. Cet outil permet aux professionnels d'évaluer systématiquement le saké en fonction de son apparence, de son arôme, de son goût et de son intensité. L'objectif est de rendre le saké plus accessible et plus compréhensible pour les sommeliers qui le connaissent moins bien.

Hitoshi Utsunomiya, directeur de la JSS, a souligné l'importance de cette collaboration avec l'ASI. Il a déclaré que le saké devait être reconnu comme une boisson complexe et diversifiée méritant une évaluation globale. M. Utsunomiya a exprimé l'espoir que, grâce à des efforts éducatifs continus, l'attrait du saké atteindra davantage de consommateurs dans le monde entier.

Sören Polonius, codirecteur du Comité de l'éducation et des examens de l'ASI et codirecteur du contenu du Bootcamp, a observé que les perceptions du saké évoluent rapidement. Il a fait remarquer que ce qui était autrefois considéré comme une boisson obscure est aujourd'hui régulièrement consommé dans les restaurants du monde

entier. M. Polonius a souligné que, contrairement au vin, qui dépend fortement de l'acidité pour l'accord avec les mets, le saké est basé sur les acides aminés et l'umami, ce qui crée de nouvelles possibilités de synergie culinaire.

La JSS prévoit de continuer à travailler en étroite collaboration avec l'ASI pour promouvoir l'éducation au saké parmi les sommeliers du monde entier. En faisant mieux connaître et comprendre les qualités et la polyvalence du saké, les deux organisations entendent lui assurer une place de choix parmi les boissons alcoolisées les plus importantes au monde.