vinetur

Sommelier internazionali esplorano i segreti del Sake e del Koji giapponesi

I più importanti sommelier del mondo si imbarcano in un esclusivo tour alla scoperta del sake e della cultura alimentare giapponese in Giappone

martedì 5 marzo 2024



Nel cuore dell'inverno 2024, un gruppo selezionato dei più rinomati sommelier del mondo ha intrapreso un viaggio unico e illuminante in Giappone. Questo tour esclusivo, organizzato dalla Japan Sake and Shochu Makers Association dal 22 al 27 gennaio, aveva l'obiettivo di immergere questi ospiti illustri nelle profondità del sake e nel ruolo centrale del koji nelle tradizioni culinarie giapponesi. I partecipanti provenivano da diversi angoli del mondo, tra cui Francia, Spagna, Lituania e Nuova Zelanda, portando ciascuno il proprio palato e la propria esperienza, pronti a esplorare le sfumature delle bevande iconiche del Giappone.

Un'immersione profonda nella cultura del sake e del koji

Il cuore di questa spedizione culturale ed educativa è stato costituito da lezioni magistrali sul sake, degustazioni guidate che hanno messo in evidenza i sake protetti dall'Indicazione Geografica (IG) e visite a siti di produzione cruciali. I partecipanti, guidati dall'esperienza condivisa della Japan Sake and Shochu Makers Association, della French Sommelier Association e della International Sommelier Association, hanno approfondito i sofisticati metodi di produzione del sake. Hanno scoperto la scienza che sta alla base dell'esemplare compatibilità del sake con una vasta gamma di piatti, illuminati dalla consapevolezza che il contenuto minimo di ferro del sake impedisce l'ossidazione degli acidi grassi insaturi nei frutti di mare, preservando i sapori freschi di caviale e ostriche. Inoltre, la ricchezza di acido glutammico del sake è stata messa in mostra come ingrediente segreto per esaltare i sapori umami di carne, frutti di mare e funghi.



Esplorando la variegata tavolozza del sake, i sommelier hanno assaggiato 33 tipi distinti di sake provenienti da 11 delle 15 regioni protette dall'Indicazione Geografica. Questo viaggio nel gusto ha illustrato la profonda diversità dei sapori del sake, attribuita non solo alla varietà e all'origine del riso, ma anche alla qualità dell'acqua locale, alle tecniche di produzione e alle preferenze di gusto regionali.

Il ruolo cruciale del Koji



L'esplorazione è andata oltre il sake, avventurandosi nel mondo del koji, un elemento fondamentale nella cultura alimentare giapponese ed essenziale nella produzione del sake, della salsa di soia e del miso. I sommelier hanno visitato Kojiya Sanzaemon Co., Ltd., un venerabile produttore di semi di koji con oltre 600 anni di storia. Questa visita ha offerto un raro sguardo al meticoloso processo di coltivazione delle spore della muffa koji, la spina dorsale delle tecniche di fermentazione tradizionali giapponesi. Andrea Martinisi, rappresentante della Nuova Zelanda e figura di spicco nel mondo dei sommelier, ha condiviso il suo fascino per il processo, notando le differenze significative tra le varietà di Koji-kin (muffa koji).

Visite ai birrifici e approfondimenti

Il viaggio ha incluso visite a sei birrifici di sake a Nagano e Yamanashi, dove i sommelier hanno osservato il tradizionale metodo di produzione Kimoto e la produzione di sake frizzante attraverso la fermentazione secondaria in bottiglia. Il metodo Kimoto, noto per l'uso di batteri lattici naturali, ha presentato una prospettiva unica sulla produzione del sake. Sophie Mirande, presidente dell'Associazione dei Sommelier della Corsica, si è meravigliata della cura meticolosa nella selezione degli ingredienti e della

pura maestria dei Toji (mastri birrai di sake), in particolare presso il birrificio di sake Yukawa nella prefettura di Nagano.



Guardare avanti

Le conoscenze acquisite in questo viaggio sottolineano l'importanza dell'educazione, degli eventi e della promozione di forti relazioni con i sommelier per promuovere il sake su scala internazionale. I sommelier, avendo sperimentato in prima persona le complessità e le delizie della cultura del sake e del koji, sono ora ambasciatori di questo ricco patrimonio. Hitoshi Utsunomiya, direttore della Japan Sake and Shochu Makers Association, ha sottolineato l'intento del programma di impartire una corretta comprensione del sake e della sua diversità di abbinamento ai sommelier che interagiscono direttamente con i consumatori di tutto il mondo.

Questa iniziativa rappresenta un passo significativo verso l'espansione dell'apprezzamento globale del sake, sfruttando l'influenza e l'esperienza dei sommelier per integrare il sake nella più ampia narrazione delle tradizioni culinarie globali. Quando questi sommelier torneranno ai loro rispettivi angoli del mondo, porteranno con sé non solo la conoscenza e i sapori della cultura giapponese del sake, ma anche la responsabilità di tessere queste tradizioni nel tessuto delle esperienze culinarie internazionali.