vinetur

Il sake giapponese al centro del campionato ASI

I sommelier di tutto il mondo sono entusiasti della crescente presenza del sake

martedì 21 gennaio 2025



Sommelier in degustazione di sakè al concorso dell'Association de la Sommellerie Internationale come miglior sommelier d'Europa, Medio Oriente e Africa (Foto: ASI)

Il sake giapponese si è affermato come materia essenziale nel campo della sommellerie, come dimostrato durante le finali del Campionato dell'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) per l'Europa, il Medio Oriente e l'Africa, tenutesi nel novembre 2024 a Belgrado, in Serbia. Questo evento triennale, che ruota tra i continenti, mette alla prova le abilità dei migliori sommelier del mondo, offrendo anche masterclass, degustazioni gratuite al "Sommelier Bar" e cene esclusive per i partecipanti.

Dal 2022, la Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) collabora con l'ASI per promuovere il sake giapponese attraverso degustazioni e la diffusione di informazioni aggiornate sulla bevanda. Durante il campionato, il sake è stato presentato come una bevanda di alta qualità paragonabile ai migliori vini del mondo. Al Sommelier Bar sono stati offerti sake accuratamente selezionati, tra cui sake frizzante, sake non pastorizzato, sake a bassa gradazione alcolica e sake invecchiato, tutti spediti direttamente dal Giappone. Questa esperienza ha permesso ai partecipanti di esplorare la diversità e il fascino del sake giapponese moderno, che è stato ampiamente apprezzato.

I partecipanti di varie nazionalità hanno espresso il loro interesse per il sake. Un sommelier polacco ha notato la mancanza di opportunità di includerlo nell'offerta del proprio ristorante, mentre un sommelier mauriziano ha condiviso con entusiasmo le sue selezioni preferite. L'inclusione del sake come argomento nella finale del concorso ha evidenziato la sua crescente importanza. Un compito richiedeva ai concorrenti di raccomandare un sake junmai daiginjo e di suggerire abbinamenti gastronomici appropriati, una sfida che richiedeva una conoscenza approfondita delle varietà di riso del sake e dei profili di sapore. Inoltre, in un test visivo, ai partecipanti è stato chiesto di identificare una sala koji e di spiegare il processo di produzione del sake, sottolineando l'importanza di comprenderne l'artigianalità.

Come per il vino, visitare i birrifici di sake e confrontarsi con i produttori è essenziale per acquisire una comprensione più profonda di questa bevanda. Questa idea è stata sottolineata durante il campionato, evidenziando il valore di incorporare le visite ai birrifici di sake nella formazione dei sommelier per coloro che cercano di avanzare nella loro esperienza.

Sebbene il sake rimanga un'opzione meno familiare in alcuni mercati, i ristoranti di varie regioni stanno iniziando a proporlo accanto ai vini nei loro menu, riconoscendone il potenziale di abbinamento e le qualità uniche. Attraverso eventi come il campionato ASI, il sake ha consolidato la sua posizione come categoria significativa nella sommellerie e nel settore della ristorazione. Per aumentare la sua presenza a livello globale, la JSS intende rafforzare le collaborazioni con il settore vinicolo, con l'obiettivo di ispirare un maggior numero di sommelier ad abbracciare il sake e a proporlo nei loro locali.