vinetur

Il sakè americano acquista slancio grazie alle risaie del sud che alimentano una nuova ondata di produzione di birra artigianale

I produttori locali fondono la tradizione giapponese con gli ingredienti regionali, espandendo la portata del sake oltre i ristoranti giapponesi e la cultura americana tradizionale.

venerdì 22 agosto 2025



Negli ultimi anni, il sake americano è emerso come una nuova forza nel panorama delle bevande del Paese, con radici che affondano nelle risaie del Sud. Storicamente, la coltivazione del riso nel Sud era legata al lavoro degli schiavi prima della Guerra Civile e oggi l'Arkansas è il principale Stato produttore di riso degli Stati Uniti. Ora, questa coltura di base viene trasformata in sakè da una nuova generazione di produttori di birra che attinge sia alle risorse locali sia alla tradizione giapponese.

Ben Bell, fondatore di Origami Sake a Hot Springs, Arkansas, ricorda il suo primo incontro con il sake mentre lavorava in un'enoteca di Little Rock. L'esperienza lo ha portato in Giappone, dove si è formato presso il Nanbu Bijin e ha ottenuto certificazioni avanzate dal Sake Education Council. Dopo aver lavorato come importatore a New York, Bell è tornato in Arkansas con una visione: produrre sake di livello mondiale utilizzando riso e acqua locali.

Origami Sake ha aperto i battenti nel 2022. Il birrificio si rifornisce di riso Yamada Nishiki, considerato lo standard di riferimento per il sake, dalla vicina Isbell Farms, una delle due sole aziende agricole statunitensi che coltivano questa varietà. Origami utilizza anche riso Omachi e Somai da produttori locali. L'acqua proviene dalla falda acquifera della montagna Ouachita, apprezzata per la sua purezza e per il contenuto di minerali ideale per la produzione di sake. L'obiettivo di Bell è che il sake diventi una presenza fissa nei menu dei ristoranti del Sud e che gli abitanti dell'Arkansan siano orgogliosi del loro patrimonio di riso.

L'ascesa del sake americano non si limita all'Arkansas. In tutto il Paese, i birrifici stanno sperimentando ingredienti e tecniche locali. A Brooklyn, il cofondatore della boutique Bin Bin Sake, George Padilla, nota che la maggior parte dei clienti è nuova al sake e desiderosa di imparare attraverso la degustazione. Egli propone marchi nazionali come Brooklyn Kura e Kato Sake Works, oltre a Dassai Blue, un avamposto americano del rinomato birrificio giapponese Dassai.

Brooklyn Kura utilizza riso coltivato in California e acqua delle Catskill Mountains per produrre sakè in piccoli lotti con profili floreali e croccanti. Padilla vede un parallelismo tra lo stato attuale del sake americano e gli inizi del vino della Napa Valley: entrambi hanno richiesto la costruzione di una reputazione da zero. Osserva che un maggior

numero di sommelier sta aggiungendo il sake ai menu dei ristoranti non giapponesi, anche se la domanda dei consumatori è ancora in fase di sviluppo.

La pandemia ha giocato un ruolo nell'espandere l'interesse per il sake, mentre gli americani esploravano nuove bevande a casa. Eric Crane, direttore della formazione presso Empire Distributors, afferma che mentre i sommelier apprezzano da tempo il sake, solo di recente questo prodotto sta comparendo più diffusamente nei negozi e nei ristoranti al di fuori della cucina giapponese. Sottolinea che l'educazione rimane fondamentale per una più ampia accettazione.

Anche il fascino americano per la cultura giapponese ha contribuito alla crescente popolarità del sake. L'aumento del turismo in Giappone e l'esposizione al cibo, ai media e alla cultura pop giapponese hanno reso il sake più familiare ai consumatori statunitensi. Programmi educativi come quelli offerti dal WSET e dal Centro Studi sul Sake di Brooklyn Kura stanno aiutando a demistificare la bevanda.

I produttori giapponesi stanno prendendo atto di questa tendenza. Lo stabilimento di Dassai Blue a nord di New York segna un investimento significativo da parte di un grande marchio giapponese nella produzione americana. Altri birrifici stanno nascendo a livello nazionale: Sequoia Sake a San Francisco utilizza acqua della California settentrionale e riso biologico; North American Sake Brewery opera accanto a un ramen bar in Virginia; Arizona Sake incorpora tè Navajo raccolto in natura per un tocco regionale.

A differenza del Giappone, dove rigide normative regolano ciò che può essere etichettato come sake, i produttori americani operano con meno restrizioni. Questa libertà consente l'innovazione, ma pone anche ai produttori la responsabilità di mantenere la qualità e rispettare la tradizione. Bell riconosce questa sfida, sottolineando la necessità di autoregolamentazione e sensibilità culturale mentre i produttori americani definiscono il proprio approccio.

Mentre il riso continua a plasmare l'agricoltura e l'identità del Sud, il suo ruolo nella fermentazione si sta espandendo oltre i confini tradizionali. Abbinato a bistecche, tacos o gustato da solo, il sake di produzione americana si sta ritagliando un posto sulle tavole di tutto il Paese, riflettendo sia il carattere locale che l'influenza globale.