vinetur

Il sake ottiene un riconoscimento globale: una masterclass per sommelier evidenzia la crescente domanda a Singapore

Le iniziative educative e la crescita delle esportazioni posizionano il sake accanto al vino e agli alcolici nei mercati internazionali

venerdì 29 agosto 2025



La Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) ha ampliato la sua collaborazione con l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) organizzando una masterclass sul sake per giovani sommelier a Singapore. L'evento si è svolto nell'ambito dell'ASI Bootcamp, un programma educativo progettato per fornire ai sommelier emergenti conoscenze avanzate sulle bevande globali. Questa iniziativa è vista come una mossa significativa per posizionare il sake accanto al vino e ai liquori sulla scena internazionale.

Negli ultimi anni, le esportazioni di sake verso i principali mercati asiatici hanno registrato una rapida crescita. I dati del 2024 mostrano che le esportazioni sono quasi raddoppiate rispetto all'anno precedente. Singapore, in particolare, ha registrato un'impennata della domanda, con una crescita delle importazioni di sake di circa 2,8 volte nell'ultimo decennio. La presenza della bevanda è ora notevole in locali di alto profilo come Odette, un ristorante a tre stelle Michelin, e 67 Pall Mall, un rinomato wine bar. Sean Ou, che dirige il Support Desk di JSS per il sud-est asiatico, ha notato che il sake è sempre più presente nelle carte dei vini grazie al crescente interesse dei consumatori. Ha sottolineato che questa tendenza riflette sia la crescente domanda tra i consumatori in generale sia l'elevato status del sake all'interno dell'industria globale delle bevande.

La masterclass di Singapore è stata condotta da Sean Ou e si è concentrata sulla formazione dei partecipanti sul ruolo della muffa koji nella fermentazione del sake. La muffa koji è essenziale per scomporre gli amidi in zuccheri e le proteine in aminoacidi, che contribuiscono al caratteristico sapore umami del sake. L'importanza del koji ha ottenuto un riconoscimento più ampio al di là dell'industria delle bevande, soprattutto dopo che l'UNESCO ha aggiunto "Le conoscenze e le abilità tradizionali della produzione di sake con la muffa koji in Giappone" alla sua lista del Patrimonio Culturale Immateriale nel dicembre 2024.

Durante la sessione, i sommelier hanno appreso le caratteristiche uniche del sake rispetto al vino. Il sake ha in genere un'acidità molto più bassa - circa un quinto di quella del vino - e contiene livelli più elevati di aminoacidi, responsabili del suo gusto umami. Queste proprietà consentono abbinamenti con il cibo diversi da quelli tradizionalmente associati al vino, aprendo nuove possibilità a chef e sommelier.

Per sostenere la formazione dei sommelier di tutto il mondo, l'ASI ha introdotto una "Griglia di degustazione del sake" standardizzata. Questo strumento consente ai professionisti di valutare sistematicamente il sake in base all'aspetto, all'aroma, al gusto e all'intensità. L'obiettivo è quello di rendere il sake più accessibile e comprensibile per i sommelier che potrebbero avere meno familiarità con esso.

Hitoshi Utsunomiya, direttore della JSS, ha sottolineato l'importanza di questa collaborazione con l'ASI. Ha affermato che il sake dovrebbe essere riconosciuto come una bevanda complessa e diversa, degna di una valutazione globale. Utsunomiya ha espresso la speranza che, grazie ai continui sforzi educativi, il fascino del sake raggiunga un maggior numero di consumatori in tutto il mondo.

Sören Polonius, co-direttore del Comitato per l'istruzione e gli esami dell'ASI e co-direttore dei contenuti del Bootcamp, ha osservato che la percezione del sake sta cambiando rapidamente. Ha osservato che quella che una volta era considerata una bevanda oscura ora si trova regolarmente nei ristoranti di tutto il mondo. Polonius ha sottolineato che, a differenza del vino, che si basa molto sull'acidità per l'abbinamento con il cibo, la base del sake negli aminoacidi e nell'umami crea nuove opportunità di sinergia culinaria.

La JSS intende continuare a lavorare a stretto contatto con l'ASI per promuovere la formazione sul sake tra i sommelier di tutto il mondo. Aumentando la consapevolezza e la comprensione delle qualità e della versatilità del sake, entrambe le organizzazioni mirano a garantire il suo posto tra le bevande alcoliche più importanti del mondo.