

Introduction

Acquisitions

- Connaissance des caractéristiques du goût du saké et des ingrédients
- Connaissance de la relation entre le saké, et la culture et les saisons du Japon

1.1 Caractéristiques du saké

Le saké est une boisson alcoolisée fermentée composée principalement à partir de riz et d'eau. Il ressemble au vin blanc en apparence, allant du presque transparent au légèrement jaune. La teneur en alcool de 13%-17% de nombreuses variétés de saké est légèrement supérieure à celle du vin, mais il a un aussi un goût doux à faible acidité, amertume ou astringence. En termes de composition chimique, un extrait de saké (consistant essentiellement en sucres résiduels) contient un pourcentage comparativement élevé de glucose et des niveaux importants de composants azotés et d'acides aminés, mais peu d'acide organique.

Tableau 1.1 Comparaison de la composition du saké, de la bière et du vin

	Saké	Bière	Vin blanc
Alcool (%)	13 – 17	4 – 6	10 – 13
Extrait (g/100 ml)	3 – 6	3 – 4	2 – 8
Glucose (g/100 ml)	0,5 – 4,2	0,03 – 0,1	0,1 – 3
Azote (mg/l)	700 – 1900	250 – 1000	100 – 900
Acide glutamique (mg/l)	100 – 250	10 – 15	10 – 90
Acidité titrable (g/100 ml)	0,1 – 0,2	0,15 – 0,2	0,5 – 0,9
pH	4,2 – 4,7	4,1 – 4,4	3,0 – 4,1
Acide succinique (mg/l)	200 – 500	40 – 100	500 – 1500
Acide malique (mg/l)	100 – 400	50 – 120	250 – 5000
Acide tartrique (mg/l)	0	0	1500 – 4000
SO ₂ (total) (mg/l)	0	-20	-250

La dégustation attentive du saké révèle un goût agréable qui ne peut pas se qualifier de doux, acide, âcre ou astringent. C'est l'*umami*. *Umami* est parfois décrit en tant que «saveur». Comparé au vin et à la bière, le saké est plus riche en acides minéraux et peptidiques qui produisent l'*umami*. Le type de saké connu sous le nom de *Ginjo* a un merveilleux arôme fruité.

Le saké, composé de riz japonais et d'eau claire, est la concrétisation de la délicate technologie de brassage conçue pour produire l'*umami* et un arôme fruité à partir du riz.

La popularité croissante du sushi et des autres mets japonais à l'étranger a contribué à rendre le saké populaire dans le reste du monde. La douce saveur du saké va bien avec les cuisines française, italienne et chinoise, et il gagne des partisans en tant que nouvelle boisson alcoolisée différente du vin et de la bière.

1.2 Contexte culturel

Le terme de «saké» est souvent utilisé au Japon pour désigner des boissons alcoolisées en général, y compris le vin, la bière et le whisky. Le saké lui-même est aussi appelé «Nihon-shu» ou «sei-shu». L'élément «shu» de ces mots s'écrit avec le même caractère chinois que «saké» (酒). Ce caractère a les lectures «saké», «zaké» ou «shu». «Nihon» signifie Japon, et «Nihon-shu» réfère donc à la boisson alcoolisée traditionnelle du Japon. Et «sei» dans «sei-shu» signifie clair.

Le riz, le grain à partir duquel on fabrique la saké, est cultivé depuis plus de 7.000 ans en Chine, et est utilisé depuis les temps anciens en Asie pour produire des boissons alcoolisées. Une des caractéristiques des techniques de brassage asiatiques est l'utilisation de moisissures au lieu du malt pour transformer l'amidon en sucre (saccharisation). La Chine est aussi le lieu de naissance de cette technologie. Le riz et la technique de brassage utilisés pour la fabrication du saké sont considérés originaires de Chine. Mais, le Japon est aujourd'hui le seul pays asiatique produisant une boisson alcoolisée claire à goût raffiné comme le saké. Le saké japonais a une histoire remontant à plus de 2.000 ans, période pendant laquelle les Japonais ont amélioré en continu la technique de brassage.

Historiquement, le saké a aussi été étroitement lié à l'agriculture et aux rituels Shinto. Dans les temps anciens, les gens fabriquaient du saké et l'offraient aux dieux avec des produits agricoles, ils préparaient aussi des plats, puis ils les buvaient et les mangeaient tous ensemble. L'offrande de saké se fait encore aujourd'hui dans les sanctuaires Shinto, et joue un rôle essentiel en tant que cadeau lors des fêtes et des mariages. Le matin du Jour de l'An, les familles se réunissent et boivent du saké en se souhaitant mutuellement une longue vie.

Le Japon a quatre saisons distinctes et diverses coutumes incluant le saké leur sont associées. Au printemps, les gens boivent du saké en contemplant les cerisiers en fleurs, A l'automne, ils placent des pétales de chrysanthèmes dans les coupes à saké et boivent le saké en admirant la lune. L'hiver est un moment pour apprécier les scènes enneigées en buvant du saké. Les ingrédients de la cuisine changent aussi avec les saisons et les *sakana* (mets d'accompagnement du saké) sont servis selon les saisons.

Le saké peut aussi se boire chauffé, une pratique datant du 9^e siècle où les aristocrates chauffaient le saké pour divertir leurs invités. Au 18^e siècle, les gens buvaient du saké chauffé tout au long de l'année. C'est vers cette époque que Kaibara Ekiken, un physicien, écrivit un livre déclarant que boire du saké chauffé améliorerait la circulation de *chi* (flux d'énergie). Des rapports de l'empereur et des aristocrates remontant de 1.300 ans indiquent qu'ils buvaient du saké refroidi en été en y ajoutant de la glace stockée pendant l'hiver, une manière très extravagante de le déguster. Depuis les années 1980, de nombreuses variétés de saké à goût léger et frais est apparu, encourageant le service de saké refroidi.



Figure 1.1 Riz cultivé sur des champs fertiles