

Servir du saké

Acquisitions

- Comprendre la méthode correcte de stockage du saké
- Comprendre les bases de la correspondance entre saké et aliments
- Connaissance des ustensiles utilisés pour boire le saké
- Connaissance de la température de service

5.1 Stockage du saké

La lumière et la température élevée altèrent le saké.

Le saké est souvent mis dans des bouteilles brunes ou vertes pour éviter les rayons ultraviolets. Les acides aminés et les vitamines, présentes en grandes quantités dans le saké, se dégradent à l'exposition à la lumière, provoquant sa décoloration et l'acquisition d'un arôme déplaisant et d'un goût amer. Les bouteilles brunes sont les plus efficaces pour le blocage des rayons ultraviolets, puis viennent les bouteilles vertes, les deux étant plus efficaces que les bouteilles transparentes. Les bouteilles vertes ou transparentes placées dans des boîtes ou entourées de papier doivent être stockées dans leur emballage extérieur.

Les températures élevées accélèrent les réactions chimiques entre les ingrédients du saké. Les changements provoqués par les températures élevées varient selon les types de saké, mais en général, il y a détérioration de l'arôme et du goût par rapport au saké laissé vieillir à basse température. La température idéale pour le stockage du saké est autour de 15°C, comme dans les celliers. Comme le bouchon de liège n'est pratiquement pas utilisé pour le saké, l'humidité ne fait pas problème. Le saké stocké dans un cellier ou à un autre emplacement frais et sombre conservera largement sa qualité du moment de l'achat pendant environ un an.

À cause de sa saveur délicate, le *ginjo-shu* est plus sensible à la température, et doit donc être stocké dans un réfrigérateur plutôt que dans un cellier. Le *namazake* se détériore rapidement et doit être réfrigéré à pas plus de 5°C. Stocker le *namazake* trop longtemps lui donnera un arôme âcre, similaire à l'odeur de noisettes ou d'autres noix à cause de l'oxydation enzymatique. Le stockage à long terme augmentera aussi la douceur, l'*umami* et la lourdeur, détruisant l'équilibre du goût.

Une fois ouverte, une bouteille de saké doit être scellée et stockée dans un réfrigérateur pour retarder l'oxydation.

5.2 Correspondance entre saké et nourriture

Voici les quatre rôles importants que le saké peut jouer assorti à la nourriture.

- | | |
|----------------------------------|--|
| (1) Équilibrage | Le saké à similarités avec la nourriture renforce les deux, par exemple un saké riche pour une nourriture riche. |
| (2) Production d'un nouveau goût | Le saké consommé avec de la nourriture peut créer de nouveaux goûts. |
| (3) Faire ressortir le goût | Le saké peut faire apparaître des saveurs cachées dans les aliments. |
| (4) Nettoyage du palais | Le saké peut effacer des arrière-goûts des aliments et rafraîchir le palais. |

Le saké est moins acide que le vin et a un petit goût astringent, ce qui permet de l'assortir avec une grande variété de mets. Abondant en acides aminés et peptides, il fait bien ressortir le goût des aliments. Consommé avec des plats de poisson en particulier, le saké supprime l'odeur de poisson, modère le goût salé et permet à l'*umami* de se répandre dans la bouche.

La levure, le *koji*-fungi et les bacilles d'acide lactique sont utilisés pour la production de la sauce de soja et le *miso*, qui servent d'assaisonnement dans la cuisine japonaise. L'*umami* est aussi le goût dominant de ces assaisonnements. Cela signifie qu'ils partagent des caractéristiques de saveur avec le saké, et considéré être la raison pour laquelle ils vont bien ensemble. La levure, les bacilles d'acide lactique et les moisissures sont aussi impliqués dans la production du fromage, qui est riche en *umami* résultant de la décomposition de protéines. Le fromage va donc bien avec certaines variétés de saké, en particulier le saké vieilli.



Figure 5.1 *Sakazuki* produits dans des poteries au Japon

5.3 Ustensiles utilisés pour boire le saké

5.3.1 Verre

Un verre est utilisé pour servir du saké au-dessous de la température ambiante. L'Association des fabricants de saké et de *shochu* du Japon recommande le service dans un verre à saké (110 ml ou 60 ml). Il existe aussi des verres en forme de tambour japonais (110 ml) et des verres à pied (65 ml)(Fig. 5.2).

À l'utilisation d'un verre à vin, un verre à Bordeaux convient pour pratiquement tous les types de saké. Mais pour apprécier le goût de fruits secs ou de noix du saké vieilli, un grand ballon ou un verre à Bourgogne convient peut-être le mieux.



Figure 5.2 Verres à saké

5.3.2 Ustensiles traditionnels pour boire le saké

Sakazuki (coupe à saké)

Un gobelet en faïence ou porcelaine de 5 à 8 cm de diamètre est utilisé dans les soirées ordinaires où l'on boit du saké au Japon. De nombreuses poteries au Japon, par exemple Karatsu, Imari, Kutani, Mino et Seto, en produisent (Fig. 5.1). Des *sakazuki* laqués sont aussi employés depuis les temps anciens par les nobles aux banquets et cérémonies. Aux cérémonies de mariage traditionnelles japonaises, l'usage veut que l'époux et l'épouse prennent une gorgée de saké d'un *sakazuki* laqué d'environ 20 cm de diamètre. Ce *sakazuki* laqué vermillon est décoré d'un motif peint en laque dorée (Fig. 5.3).

La forme du *sakazuki* et l'épaisseur de son bord peuvent considérablement changer l'impression donnée par le saké. Le même saké peut avoir un goût lourd quand il est bu d'un gobelet cylindrique à bord épais, mais un goût léger quand il est bu d'un gobelet peu profond à bord fin.

5.3.3 Ustensiles traditionnels utilisés pour servir le saké

Tokkuri (o-choshi)

Le saké chauffé est servi dans un ustensile en porcelaine de 150 – 300 ml, appelé *tokkuri* ou *o-choshi*. La gamme des ustensiles va de ceux à simple motif indigo à ceux à vernis multicolores plus élaborés. Ils sont aussi de formes diverses, par exemple gourde ou bougie. Les *tokkuri* en verre sont parfois utilisés pour servir du saké froid.



Figure 5.3 *Sakazuki* laqués

Chirori

C'est un ustensile de 150 – 300 ml en étain ou cuivre, également utilisé pour le saké chauffé.



Figure 5.4 *Tokkuri* et *chirori*

5.4 Ordre du service

L'approche de base est de commencer avec un saké léger, puis de servir une variété plus acide ou riche en *umami* pour assurer un bon équilibre avec les mets. Un *gonjo-shu* très parfumé fait un bon apéritif, tout comme un *nigorizake* ou une variété moussante. Et un *koshu* légèrement doux est un bon choix pour le digestif.

5.5 Température de service

Le *ginjo-shu* et le *namazake* doivent être servis légèrement refroidis, à environ 8 – 10°C. L'arôme fruité du *ginjo-shu* et la fraîcheur du *namazake* sont perdus à température élevée. Mais comme il est difficile de sentir le goût du saké au-dessous de 5°C, il ne doit pas être trop refroidi. *Kan* (saké chauffé) est la manière traditionnelle de boire le saké. «Kan sake» est chauffé à environ 42-45°C. Si la température est trop élevée, l'alcool deviendra trop fort, masquant l'arôme délicat du saké.

Diverses expressions sont utilisées au Japon pour décrire la température du saké.

| | | |
|---------------------|-------------------------------------|------|
| <i>Hinata-kan</i> | chauffé au soleil | 30°C |
| <i>Hitohada-kan</i> | chauffé à la température corporelle | 35°C |
| <i>Nuru-kan</i> | chauffé à température tiède | 40°C |
| <i>Jo-kan</i> | chauffé assez chaud | 45°C |
| <i>Atsu-kan</i> | chauffé chaud | 50°C |

Ces expressions reflètent le fait qu'il est possible d'apprécier différents parfums en variant la température du saké. «Kan» provoque la vaporisation de l'alcool et des ingrédients d'arôme à point d'ébullition bas. La température n'a pas beaucoup d'effet sur la capacité des humains à sentir l'acidité, mais les goûts sucrés sont sentis plus fortement à une température proche de la température corporelle. Par exemple, avec le *junmai-shu*, faiblement doux et à acidité un peu forte, le chauffage améliore l'équilibre du goût. On pense aussi que la chaleur est transmise en tant qu'information de la bouche au cerveau et perçue comme un type de flaveur agréable.

5.6 Comment chauffer le saké

1. Versez le saké un petit conteneur, tel que *tokkuri* ou *chirori*, et chauffez-le dans de l'eau chaude (Fig. 5.5). Il est recommandé de faire bouillir l'eau d'abord, puis de couper la source de chaleur, et de laisser le conteneur reposer dans l'eau pendant deux ou trois minutes. Il existe aussi un ustensile appelé *kan-tokkuri*, dans lequel on verse de l'eau chaude, puis insère un *tokkuri* rempli de saké. L'eau chaude à l'extérieur du *tokkuri* chauffe le saké à l'intérieur. Le saké se dilate en chauffant, ne remplissez pas le conteneur jusqu'au bord.
2. Un four à micro-ondes est aussi utilisable. La forme traditionnelle du *tokkuri* peut provoquer une distribution inégale de la chaleur dans le four à micro-ondes, et verser le saké dans une timbale ou une grande tasse résistant à la chaleur pour le chauffer, puis le transférer au *tokkuri* est une manière d'éviter ce problème.



Figure 5.5 Saké Kan

5.7 Cocktails de saké

Le saké peut également servir de base pour des cocktails.

Samurai rock

Saké 45 ml, jus de citron vert 15 ml

Verre d'autrefois

Ajoutez glace, jus de citron vert et saké dans cet ordre et mélangez.

Sake tonic

Saké 60 ml, citron vert 1/4, Schweppes

Timbale de 8 à 10 onces

Versez le saké et ajoutez trois ou quatre glaçons. Remplissez le verre de Schweppes, pressez le citron vert, et déposez le citron vert dans le verre.

Sake buck

Saké 60 ml, citron vert 1/4, Ginger ale

Timbale de 8 – 10 onces

Versez le saké et ajoutez trois ou quatre glaçons. Remplissez le verre de Ginger ale, pressez le citron vert, et déposez le citron vert dans le verre.

Green Japan

Saké 45 ml, liqueur de menthe verte 9 ml, jus de citron 6 ml, jus d'ananas

Gobelet

Mettez le saké, la menthe verte, le jus de citron et la glace ensemble et secouez.

Versez le résultat dans un verre contenant de la glace et remplissez-le de jus d'ananas. Garnissez avec du citron.

Fresh smile

Saké (*namazake, nama-chozo-shu*) 45 ml, jus de pamplemousse et soda 45 ml

Verre grossier

Versez le saké dans le verre, ajoutez le jus de pamplemousse et le soda, et mélangez.

Scarlet mermaid

Saké (*daiginjo*) 45 ml, jus d'airelle canneberge et Ginger ale 45 ml, citron en tranches

Flûte à champagne

Versez le saké dans le verre, ajoutez le jus d'airelle canneberge et le Ginger ale, mélangez et garnissez de citron..

Snowman

Saké (*junmai*) 45 ml, yaourt liquide non sucré 70 ml

Verre grossier

Versez le *junmai-shu* refroidi dans le verre, ajoutez le yaourt liquide non sucré, mélangez et garnissez de citron.

5.8 Saké à servir avec soin

Le *nigorizake*, dans lequel la fermentation de la levure est encore en cours, peut mousser plus facilement que le saké moussant clair: il faut donc faire attention au moment de le servir. Suivez les indications imprimées et placez doucement la bouteille au réfrigérateur pour la refroidir pendant plusieurs heures avant de l'ouvrir. La bouteille ne doit pas être secouée. Après l'ouverture, versez le saké lentement et avec précaution.

5.9 Servez de l'eau avec le saké

L'eau servie avec le saké est appelée *yawaragi-mizu*. Le mot *yawaragi* signifie «atténuer». Boire de l'eau ralentit le rythme d'intoxication. L'eau rafraîchit aussi la bouche, ce qui rend le goût des aliments ou de la coupe de saké suivante plus net.