

Storia del sake

Risultato dell'apprendimento

- Conoscenza della storia del sake

10.1 Nei tempi antichi

Se si pensa alla storia del sake come storia del liquore giapponese o comunque del liquore a base di riso, le origini risalgono a circa 2.500 anni fa, all'epoca dell'introduzione del cereale nel paese.

Le più antiche testimonianze scritte pervenuteci sul sake giapponese sono state trovate in libri di storia cinesi del terzo secolo, secondo i quali "...ai giapponesi piace il sake, che solgono bere in gruppo negli eventi di lutto." Anche nelle registrazioni storiche compilate dalla corte imperiale nell'ottavo secolo si narrano diverse storie sul sake, alcune più legate alla leggenda. Nel cosiddetto *Fudoki*, ad esempio, che descrive la storia e la produzione del sake nelle varie province dell'epoca, si fa altresì riferimento a un "sake fatto con muffa", testimonianza dell'uso del *koji*.

Secondo il testo giuridico *Engishiki* del decimo secolo, che riporta altresì molti dettagli sui metodi antichi di produzione, il sake era prodotto principalmente presso la corte imperiale a consumo esclusivo dell'imperatore e dei cerimoniali.

10.2 Medioevo: sviluppo delle tecniche di produzione del sake

Dal dodicesimo al quindicesimo secolo la produzione di sake si è espansa ai templi scintoisti e buddisti, presso i quali furono sviluppate diverse tecniche alcune delle quali sopravvissute sino a oggi.

Fu quando i produttori iniziarono a impiegare la fermentazione con acido lattico, produrre il composto di partenza (*shubo*, o lievito madre), affidarsi proprio all'acido lattico per inibire la contaminazione microbica e al composto stesso aggiungere il *koji*, acqua e riso cotto a vapore a stadi. Sino ad allora per la produzione di *koji* si usava soltanto riso raffinato, oppure integrale. In questo stesso periodo, tuttavia, s'iniziò a produrre un sake chiamato *morohaku* ottenuto con riso raffinato sia per la produzione del *koji* sia da aggiungere al composto dopo la cottura a vapore. Di tale sake i diari dei monaci buddisti del quindicesimo e sedicesimo secolo testimoniano anche il ricorso alla pastorizzazione (*hi-ire*).

Di pari passo con questi progressi tecnici, l'avvento di innovazioni nelle tecnologie di lavorazione del legno permisero di costruire botti della capacità di ben 1.500 litri, facilitando così la produzione di massa del sake. Il risultato fu, a partire dal sedicesimo secolo e per questo chiamato "periodo Muromachi", anche l'inizio su grande scala di una produzione di sake fatta da specialisti non affiliati ai templi.

10.3 Inizi del periodo moderno: l'apice del *kudarizake*

Nel diciassettesimo secolo, durante il periodo di Edo, divenne particolarmente popolare il *morohaku* prodotto a Itami, l'attuale Itami City della provincia di Hyogo, e a Ikeda, l'attuale Ikeda City della provincia di Osaka, allora conosciuto come *kudarizake*. La produzione di questo sake all'inizio del diciottesimo secolo ammontava a ben 38.000 milioni di litri, equivalente a un consumo annuo pro-capite di 54 litri tra gli abitanti di Edo, l'attuale Tokyo, samurai compresi. Il trasporto in botti avveniva in grandi quantità via nave, tanto che all'inizio del diciannovesimo secolo si facevano vere e proprie gare a chi riusciva a raggiungere prima la capitale. Il viaggio dal porto di Kobe a Tokyo durava solo tre o quattro giorni rispetto ai 10-30 del secolo precedente.

La produzione di sake nel diciottesimo secolo comportava circa la medesima quantità odierna di riso raffinato per lotto – da 1,3 a 2,3 tonnellate – e il processo di formazione del composto avveniva, sempre come oggi, in tre stadi. La percentuale di acqua rispetto al riso raffinato era però solo di circa il 50%, il che suggerisce che la gente di allora preferiva un sake più forte, dolce e a maggior viscosità. Le testimonianze scritte dell'epoca informano inoltre che per ridurre l'acidità prima del filtraggio si aggiungeva al composto principale cenere di legno, e che veniva inoltre aggiunto un distillato alcolico dei sedimenti di sake (*sakekasu*), l'equivalente dell'aggiunta di alcol nei periodi successivi. Tale distillato equivaleva a circa il 10% del peso di riso per dare origine a un sake ad alto contenuto alcolico ma soprattutto meno incline a guastarsi.

L'inizio del diciannovesimo secolo vide anche lo spostamento del tradizionale centro di produzione del sake da Itami, Ikeda e dalle aree vicine a Nada, le cinque aree corrispondenti ai giorni nostri alle città di Nishinomiya e Kobe della provincia di Hyogo. Le tecniche usate per la produzione del sake Nada richiedevano l'impiego della cosiddetta *miyamizu*, un tipo di acqua scoperta intorno al 1850, di mulini ad acqua e della concentrazione della fase di fermentazione del sake nella parte più fredda dell'inverno. La *miyamizu* contiene grandi quantità di fosfati e potassio, i responsabili della proliferazione della muffa di *koji* e lievito e del rafforzamento della fermentazione del composto principale. La transizione dai pedali ai mulini ad acqua per la macinatura del riso non solo apportò visibili vantaggi produttivi ma permise altresì di migliorare la qualità del sake aumentando la percentuale di raffinatura (*seimai-buai*). Allo stesso tempo, concentrando la produzione del sake in inverno per ridurre il rischio di contaminazione da batteri si riuscì a stabilizzare la produzione di un prodotto di alta qualità. Le istruzioni per la miscelazione del composto pian piano si avvicinarono sempre più a quelle usate in epoca moderna e Nada fiorì come centro del sake giapponese mantenendo tale primato anche ai giorni nostri.

10.4 Periodo moderno

Da circa la metà del diciannovesimo secolo, l'arrivo in Giappone di studiosi europei segnò l'inizio di una serie di ricerche scientifiche sul sake. Il tedesco Oskar Korschelt, giunto nel 1868 e il britannico William Atkinson si dissero sorpresi del fatto che la pastorizzazione in Giappone veniva praticata da tempi antichi con tecniche simili a quella di pastorizzazione a bassa temperatura successivamente inventata da Pasteur. Nel 1904 fu creato l'attuale National Research Institute of Brewing per fornire un importante contributo allo sviluppo del sake negli anni a venire. In particolare l'invenzione del metodo *yamahimoto* nel 1909, versione migliorata del metodo *kimoto*, e dello *sokujomoto* che introdusse l'uso dell'acido lattico, contribuì grandemente al consolidamento e allo snellimento della produzione tanto che quest'ultimo è anche ora il metodo più ampiamente usato

per produrre il composto di partenza (*shubo*). Nel 1911 furono avviati altresì programmi di valutazione della qualità con l'obiettivo di elevare ulteriormente il livello della tecnica di fermentazione. Si tenne inoltre la prima competizione nazionale (l'attuale *Zenkoku Shinshu Kanpyo-kai*, o National New Sake Awards), istituto che prosegue anche oggi.

I successivi sviluppi delle tecniche di fermentazione permisero di capirne meglio i meccanismi e l'uso scientifico dei microorganismi, d'introdurre le raffinatrici elettriche, sostituire i tini di legno con vasche smaltate e per il trasporto iniziare a usare bottiglie. Durante la seconda guerra mondiale e l'immediato post-guerra i metodi di sake conobbero audaci cambiamenti, uno di questi l'aggiunta di alcol al sake. L'ulteriore snellimento del processo produttivo lo si deve all'introduzione di macchinari quale apice di un'onda di modernizzazione iniziata intorno al 1960.

Tra le più recenti tendenze è particolarmente interessante quella della "produzione locale per il consumo locale", concetto nato da iniziative regionali per valorizzare meglio le abilità e le risorse di cui dispongono che ha portato allo sviluppo di nuove varietà di riso da sake e di lieviti del tutto unici.

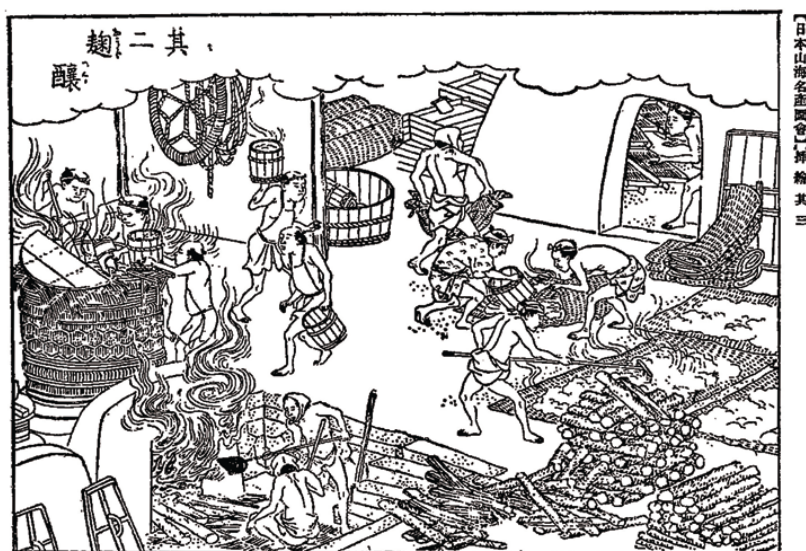


Figura 10.1 Produzione di sake nel periodo di Edo (diciannovesimo secolo)