

## Metodi di assaggio del sake

### Risultati dell'apprendimento

- Conoscenza dei recipienti e delle procedure usate per l'assaggio del sake
- Conoscenza di criteri di valutazione quali aspetto, aroma, sapore e sensazione al palato
- Capacità di riconoscimento dei sapori anomali

#### 4.1 Recipienti usati per l'assaggio del sake e temperatura

I produttori giapponesi e i laboratori di analisi valutano il sake assaggiandolo con una particolare tazzina chiamata *kikichoko*; per l'assaggio si possono tuttavia usare anche normali bicchieri da vino stile Bordeaux. In questo caso è raccomandabile stendere prima sulla tavola un panno bianco per far meglio risaltare il colore del sake.

La temperatura di assaggio è intorno ai 18-20°C, la più adatta per percepirne le caratteristiche più sottili e al contempo quella che meno induce all'affaticamento delle papille gustative.

[*Kikichoko*]

Di porcellana, provvista all'interno di due cerchi concentrici di blu cobalto e della capacità di 180 ml, è la tipica tazzina usata dai produttori e dai laboratori di analisi per la valutazione del sake. Mentre il colore bianco ne esalta le differenze cromatiche, in caso di torbidità i bordi delle due strisce blu appaiono indefiniti permettendo così all'assaggiatore d'individuare anche le minime differenze. Durante la conservazione i produttori sono sempre molto attenti proprio al livello di torbidità, a volte indicatore di un filtraggio non adeguato o di contaminazione dai bacilli dell'acido lattico.



**Figura 4.1** *Kikichoko*, la tipica tazzina per l'assaggio del sake

#### 4.2 Procedura di assaggio

L'assaggio del sake avviene secondo una sequenza ben stabilita, in fondo analoga a quella dei vini:

- (1) Osservarne l'aspetto, in particolare il colore e la trasparenza
- (2) Valutare l'*uwadachika* (o aroma oronasale, quello apprezzato cioè attraverso la cavità nasale) avvicinando la tazzina al naso e odorandone l'aroma diffuso direttamente dal sake
- (3) Introdurre nella bocca circa 5 ml di sake, diffonderlo sulla lingua, aspirare aria sempre attraverso il cavo orale e lasciarla miscelare con il liquido
- (4) Valutare il *fukumika* (o aroma apprezzato per via retronasale, quello cioè che raggiunge il naso attraverso la bocca)
- (5) Lentamente valutare il sapore con la lingua
- (6) Dopo averlo sputato, introdurre nella bocca dell'altro sake lasciandolo quindi scorrere in gola per valutarne il retrogusto.

È importante valutare correttamente sia l'aroma oronasale, quello cioè che si avverte avvicinando la tazzina al naso prima d'introdurre il sake in bocca, sia quello retronasale, quello che si avverte mentre il sake sosta in bocca.

Per valutare il sapore del sake è opportuno usare tutta la lingua. Questo perché mentre la punta è sensibile a tutti i sapori, la sua parte posteriore lo è solo all'acidità, all'amarrezza e all'*umami* mentre quella mediana è più refrattaria al sapore.

### 4.3 Aspetto

#### Trasparenza

Normalmente il sake è trasparente, ad eccezione del *nigorizake* e del cosiddetto sake non filtrato che presentano una certa torbidità, caratteristica che nel sake imbottigliato indica un filtraggio non adeguatamente eseguito. Anche se non proprio al pari del vino, in caso di lunga conservazione nelle bottiglie di sake si depositano sedimenti.

#### Colore

Per rendere incolore e trasparente il sake e stabilizzarne la qualità lo si fa filtrare con l'ausilio di carboni attivi (vedere la sezione 2.9). In assenza di questo trattamento, che oltre al colore rimuove anche le impurità, il liquido appare di un giallo pallido.

Il colore del *koshu* (sake invecchiato a lungo) risultante dalla reazione degli zuccheri e degli amminoacidi va dal dorato all'ambrato scuro.

Il sake perde il colore anche durante la conservazione ad alta temperatura o l'esposizione prolungata alla luce. Queste condizioni tuttavia aumentano gli aromi indesiderati e l'amarrezza a scapito del valore commerciale del prodotto. La capacità di determinare l'eventuale degradazione della qualità richiede la valutazione di tutti gli attributi importanti, che sono appunto il colore, l'aroma e il sapore.

### 4.4 Aroma

Nel mondo del vino l'assaggiatore ne odora innanzi tutto l'aroma direttamente dal bicchiere, al quale imprime poi una rotazione a spirale per esporlo maggiormente all'aria prima di odorarlo nuovamente. Per questo scopo è ideale il bicchiere a tulipano, mentre nel caso del sake si usa il *kikichoko*, tazzina la cui parete è diritta dato che normalmente per il suo assaggio tale rotazione non è necessaria per via della maggiore importanza, nel sake, dell'aroma retronasale rispetto a quello ortonasale.

I profili di aroma del sake mostrati nella figura 4.2 sono una classificazione generale per il consumatore medio, mentre i professionisti preferiscono la ruota dei sapori mostrata nella figura 4.3. Per i fini più pratici è sufficiente usare i profili basati sui nomi di cibi familiari. L'aroma normalmente rivela le deficienze qualitative del sake, ragione per la quale è importante avere una buona conoscenza degli odori/sapori anomali (sezione 4.7).

#### Aroma fruttato: mela, pera, banana, melone, litchi, fragola e agrume

Il *ginjo-shu*, ad esempio, è ricco di aromi evocativi di tre frutti: mela, pera o frutti tropicali quali banana, melone e litchi. L'espressione *ginjo-ka*, la cui parte "ka" significa proprio aroma, si riferisce infatti a tali aromi. L'aroma è prodotto dagli esteri a loro volta prodotti dal lievito durante il processo di fermentazione ed è analogo all'aroma secondario del vino. Per produrre un sake caratterizzato da *ginjo-ka* è necessario impiegare un riso molto raffinato e avere una cura scrupolosa nella creazione di condizioni adatte alla fermentazione a bassa temperatura. Questa tecnica di fermentazione è detta *ginjo-zukuri* (vedere la sezione 8.5).

#### Aroma speziato: garofano, cannella e trigonella

Alcune varietà di *koshu*, il sake invecchiato a lungo, possono recare un aroma evocativo del garofano, della cannella o della trigonella, conosciuta anche come fieno greco.

## Noci

Un altro tipo di aroma di alcune varietà di *koshu* evoca la mandorla o la noce, mentre alcune forme di *namazake* sono più vicine a quello delle nocciole.

## Erba/vegetazione: cedro, erba verde e rosa

Il *taruzake*, il tipo di sake conservato in botti di cedro, è caratterizzato da un aroma di cedro, chiamato *kiga*, derivante proprio da questo tipo di legno. L'aroma di alcune varietà ricorda l'erba verde e la rosa.

## Cereali

Alcuni tipi di *junmai-shu* sono caratterizzati da un aroma granoso simile a quello del riso con cui sono prodotti.

## Funghi

Il *koji* possiede un aroma simile a quello dei funghi ed è particolarmente evidente in alcuni tipi di *namazake* e dei sake novelli.

## Caramello: miele, zucchero non raffinato, frutti secchi e salsa di soia

Poiché il sake contiene grandi quantità di amminoacidi e zuccheri, conseguentemente alla cosiddetta reazione di Maillard durante l'invecchiamento ne acquisisce il colore e l'aroma bruciato e dolciastro, da quello simile al miele a uno più rassomigliante alla salsa di soia, oppure allo zucchero non raffinato o alla frutta secca nel caso del *koshu* quando l'invecchiamento viene protratto per alcuni anni.

## Acidi: aceto, yogurt, burro e formaggio

A seconda delle condizioni di fermentazione alcune varietà di sake possiedono un aroma simile a quello del burro o del formaggio, oppure dell'aceto.

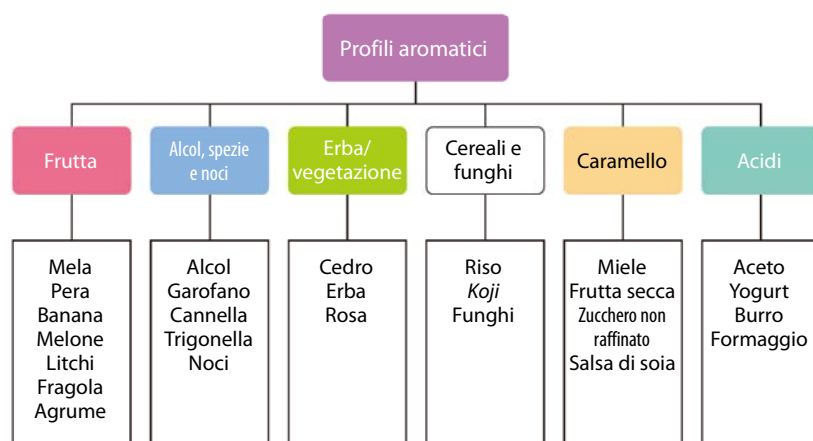


Figura 4.2 Profili aromatici del sake

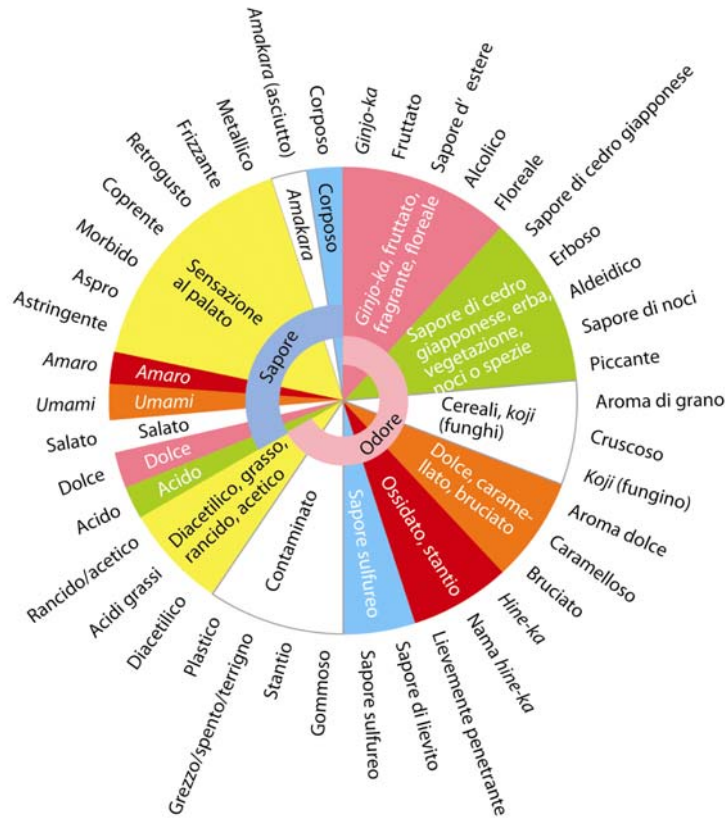


Figura 4.3 Ruota dei sapori per professionisti

#### 4.5 Sapore e struttura (sensazione al palato)

I primi sapori che si notano non appena il sake scivola nel cavo orale sono la dolcezza e l'acidità, seguiti dopo qualche istante dall'amarrezza e/o dall'*umami*, le caratteristiche che la parte posteriore della lingua avverte prima. Si avvertono altresì gli attributi di astringenza e morbidezza della struttura, mentre la rifinitura, o retrogusto, è avvertibile dopo avere deglutito o sputato il sake.

##### **Amakura (amaguchi o karakuchi): dolcezza o asciuttezza**

Il bilanciamento di zuccheri e acidi determina il grado di dolcezza o asciuttezza del sake. L'aumento dell'acidità determina la riduzione della dolcezza anche quando la quantità di zuccheri rimane invariata (vedere la sezione 7.4).

##### **Notan (nojun o tanrei): corposità**

I livelli di zuccheri e acidità determinano altresì la corposità del sake. Il tipo con elevata percentuale di zuccheri e acidi viene considerato ricco o robusto. Anche gli amminoacidi e i peptidi contribuiscono a questo attributo, che quando in forte presenza conferisce al sake proprio un'elevata corposità. Le varietà di sake più corpose possono altresì essere dette ricche di *kogu* o *goku(mi)*.

Due termini giapponesi usati per denotare il livello di corposità sono *tanrei* e *nojun*. Il primo esprime la nozione di "leggerezza", "pulizia" e "raffinatezza", mentre il secondo di "ricchezza", "complessità" ed "eleganza".

---

### Umami

Questa parola significa “sapidità” o anche “bontà” e un amminoacido chiave associato a questo attributo è l'acido glutammico che il sake contiene in gran quantità. In generale il sake è più ricco di amminoacidi del vino e della birra (vedere la tabella 1.1). Tuttavia l'apporto aggiuntivo di acido glutammico non ne potenzia la sensazione di *umami*, probabilmente perché quello che già contiene è il risultato di un'armoniosa e sostanziosa miscela di amminoacidi e peptidi.

### Nigami: amarezza

Benché l'amarezza non sia un tratto desiderabile in molti sake, è una delle caratteristiche che contribuiscono alla complessità di quelli invecchiati a lungo.

### Kime: morbidezza

Un appropriato livello d'invecchiamento riduce qualsiasi traccia di asprezza, persino piccantezza, contribuendo alla creazione di un sake morbido e maturo.

### Kire: rifinitura o retrogusto

Nei sake d'alta qualità il sapore svanisce subito dopo aver lasciato la bocca a prescindere dal suo livello di dolcezza o asciuttezza, forza o leggerezza. Questo attributo, che in caso di rifinitura di lunga durata non è molto desiderabile nel sake, in giapponese è chiamato *kire*.

## 4.6 Qualità complessiva

---

Adeguatezza di bilanciamento e armonia di sapori sono due aspetti molto importanti nel sake. Quelli ben bilanciati, infatti, sono considerati di livello superiore. I produttori di *ginjo-shu*, ad esempio, mirano a un sake appena corposo ma certamente non scipito. Di fondamentale importanza è altresì il giusto bilanciamento tra aroma e sapore. Mentre il primo può essere fruttato il secondo non deve annoiare né essere eccessivamente complesso, pena il minor prestigio. Pur dal significato un po' astratto, i termini che meglio identificano i tipi di sake di maggior richiamo e qualità percepita sono “raffinatezza” e “risonanza”.

## 4.7 Difetti

---

### Zatsumi: sapore grezzo, ordinario e quindi indesiderabile

Il bilanciamento, o armonia di sapori, è un requisito chiave del sake. Un sapore sgradevole o non bilanciato che non può essere facilmente identificato come amarezza, astringenza o *umami* viene detto *zatsumi*, aspetto a volte risultante dall'uso di ingredienti di qualità inferiore o di inadeguate tecniche di fermentazione; a volte può anche essere causato da un maneggio non adeguato durante la distribuzione. Nei sake esposti alla luce o all'alta temperatura durante la distribuzione il livello di *zatsumi* aumenta, così come aumentano le mutazioni cromatiche e aromatiche.

### Colpi di luce

La luce è certamente un nemico del sake, perché gli amminoacidi e le vitamine che in esso abbondano degradano proprio con l'esposizione alla luce, conferendogli uno sgradevole odore muschiato.

**Hine-ka: ossidazione od odore di stantio**

Oltre ad acquisire un odore simile al caramello, il sake conservato ad alta temperatura o in condizioni che comunque ne facilitano il processo di ossidazione sviluppa uno sgradevole odore di cavoli marci o gas, la cui causa sono i composti solfurei che il sake contiene, che si pensa vengano emessi dalle sostanze prodotte dal metabolismo degli amminoacidi contenenti zolfo.

**Odore muschiato (di sughero)**

Per le bottiglie di sake non si usa il tappo di sughero, fatto che comunque non impedisce al liquido, seppur raramente, di acquisirne un certo odore. Il fenomeno, identico a quello del vino, è causato dal 2,4,6-tricloroanisolo (TCA). Tradizionalmente l'attività di fermentazione del sake richiede l'uso di molti utensili di legno; anche molti stabilimenti sono costruiti in legno. Se tuttavia questo legno viene trattato con prodotti fungicida a base di cloro la lignina che contiene produce 2,4,6-triclorofenolo (TCP), che a contatto con la muffa si converte in, appunto, 2,4,6-tricloroanisolo, il responsabile della contaminazione del sake durante il processo produttivo e la conservazione.

**4.8 La ruota dei sapori del sake**

La terminologia usata dai professionisti per la valutazione sensoriale del sake (vedere la figura 4.3) viene disposta attorno a una ruota, chiamata "ruota dei sapori", i cui singoli attributi sono definiti da specifici standard di riferimento.

**4.9 Scheda di assaggio**

La figura 4.4 riporta la scheda di assaggio del sake normalmente usata per la valutazione sensoriale, mentre la figura 4.5 mostra quella in uso durante le competizioni in Giappone dei nuovi sake (vedere il quesito 23 delle risposte alle domande più frequenti). L'obiettivo di queste competizioni, basate sulla valutazione dettagliata del sake usando i termini che costituiscono la ruota, è promuoverne il miglioramento motivando i produttori ad affidarsi alle proprie valutazioni sensoriali.

Nome: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Assaggio n. \_\_\_\_\_

---

|         |              |                                      |                                      |                                      |                                      |                                      |
|---------|--------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Aspetto | Colore/tinta | Assenza di colore                    | Giallo pallido                       | Dorato                               | Ambrato                              | Ambrato scuro                        |
|         |              | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|         | Trasparenza  | Trasparente                          |                                      |                                      |                                      | Opaco                                |
|         |              | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |

---

|           |                                      |                                      |                                      |                                      |                                      |                                      |
|-----------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Naso      | Intensità                            | Non rilevabile                       |                                      |                                      |                                      | Forte                                |
|           |                                      | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|           | Caratteristiche                      | Non rilevabile                       |                                      |                                      |                                      | Forte                                |
|           | Fruttato banana                      | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|           | Fruttato mela                        | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|           | Erba/vegetazione                     | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|           | Cereali                              | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
| Caramello | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |                                      |

---

|          |                                      |                                      |                                      |                                      |                                      |                                      |
|----------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Palato   | Dolcezza                             | Asciutto                             |                                      | Medio                                |                                      | Dolce                                |
|          |                                      | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|          | Corposità                            | Debole                               |                                      | Medio                                |                                      | Forte                                |
|          |                                      | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|          | Rifinitura/retrogusto                | Persistente                          |                                      | Media                                |                                      | Breve                                |
|          |                                      | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |
|          | Caratteristiche                      | Non rilevabile                       |                                      |                                      |                                      | Forte                                |
| Acidità  | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |                                      |
| Umami    | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |                                      |
| Amarezza | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |                                      |

---

|           |         |                                      |                                      |                                      |                                      |                                      |
|-----------|---------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Risultato | Qualità | Insufficiente                        | Accettabile                          | Buona                                | Molto buona                          | Eccellente                           |
|           |         | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... | ..... <input type="checkbox"/> ..... |

**Figura 4.4 Scheda di assaggio del sake**

|                            |  |   |  |                              |                              |                                |
|----------------------------|--|---|--|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Assaggio n. _____          |  |   |  |                              |                              |                                |
| Giudice _____              |  |   |  |                              |                              |                                |
| <b>Aroma</b>               | Qualità                                  | Eccellente<br>.....□.....                           | .....□.....                                    | Media<br>.....□.....         | .....□.....                  | Insoddisfacente<br>.....□..... |
|                            | Intensità                                | Fragrante<br>.....□.....                            | .....□.....                                    | Media<br>.....□.....         | .....□.....                  | Insufficiente<br>.....□.....   |
|                            |  | Aroma fruttato (banana)<br>Acetato di isoamile<br>□ | Aroma fruttato (mela)<br>esanoato etilico<br>□ | Acetato di etile<br>□        | Alcol superiore<br>□         |                                |
|                            | <i>Ginjo-ka</i><br>Fragrante             |   |  |                              |                              |                                |
|                            | Sapore di vegetazione<br>Sapore speziato | Acetaldeide<br>□                                    | Isovaleraldeide<br>□                           | Vinilguaiacolo<br>□          |                              |                                |
|                            | Funghi<br>Dolce<br>Bruciato              | Funghi<br>□   | Dolce, caramello<br>□                          | Bruciato<br>□                |                              |                                |
|                            | Ossidato<br>Stantio<br>Sapore di zolfo   | <i>Hine-ka</i><br>□                                 | <i>Namahine-ka</i><br>□                        | Sapore di lievito<br>□       | Sapore di zolfo<br>□         |                                |
|                            | Contaminato                              | Sapore di gomma<br>□                                | Sapore di muschio<br>□                         | Sapore grezzo, terrigno<br>□ |                              |                                |
|                            | Sapore grasso<br>Rancido                 | Diacetile<br>□                                      | Acidi grassi<br>□                              | Rancido<br>□                 |                              |                                |
|                            | Commenti                                 |   |  |                              |                              |                                |
| <b>Sapore e struttura</b>  | Qualità                                  | Eccellente<br>.....□.....                           | .....□.....                                    | Media<br>.....□.....         | .....□.....                  | Insoddisfacente<br>.....□..... |
|                            | Corposità                                | Forte<br>.....□.....                                | .....□.....                                    | Media<br>.....□.....         | .....□.....                  | Debole<br>.....□.....          |
|                            | Piccantezza<br>Morbidezza                | Rotondo<br>.....□.....                              | .....□.....                                    | Media<br>.....□.....         | .....□.....                  | Acre, Pungente<br>.....□.....  |
|                            | Retrogusto                               | Pulito<br>.....□.....                               | .....□.....                                    | Media<br>.....□.....         | .....□.....                  | Persistente<br>.....□.....     |
|                            | Caratteristiche                          | Dolcezza<br>□<br> <br>□                             | Acidità<br>□<br> <br>□                         | Umami<br>□<br> <br>□         | Amarezza<br>□<br> <br>□      | Astringenza<br>□<br> <br>□     |
|                            | Molto forte<br>Non bilanciato            | □   | □  | □                            | □                            | □                              |
|                            | Commenti                                 |   |  |                              |                              |                                |
| <b>Qualità complessiva</b> |  | Eccellente<br>.....□.....                           | Buona<br>.....□.....                           | Media<br>.....□.....         | Insufficiente<br>.....□..... | Insoddisfacente<br>.....□..... |

Figura 4.5 Scheda di assaggio per le competizioni giapponesi di valutazione del nuovo sake