

## Come servire il sake

### Risultati dell'apprendimento

- Comprensione del metodo appropriato di conservazione del sake
- Comprensione dei fondamenti dell'abbinamento del sake al cibo
- Conoscenza dei recipienti usati per il consumo del sake
- Conoscenza della temperatura di consumo del sake

### 5.1 Conservazione del sake

La luce e l'alta temperatura danneggiano il sake.

La ragione per cui viene spesso imbottigliato in recipienti marroni o verdi è proprio per evitare gli effetti dei raggi violetti, i responsabili del suo deterioramento. Gli amminoacidi e le vitamine che nel sake abbondano degradano infatti con l'esposizione alla luce, causandone lo scolorimento e l'acquisizione di un aroma amaro e nel complesso sgradevole. Il vetro marrone offre la miglior protezione ai raggi ultravioletti, seguito da quello verde, entrambi molto più efficaci del vetro trasparente. Il sake in bottiglia verde o trasparente dovrebbe perciò essere sempre conservato nella propria confezione esterna.

L'alta temperatura accelera le reazioni chimiche tra gli ingredienti del sake. I mutamenti che così intervengono variano secondo i vari tipi di sake, anche se in generale si verifica un deterioramento nell'aroma e nel sapore rispetto a quelli lasciati invecchiare a bassa temperatura. La temperatura di conservazione ideale è circa 15°C, la stessa delle cantine vinicole e poiché per il sake non si fa praticamente uso di tappi di sughero l'umidità non è un fattore di cui tener conto. Il sake conservato in cantine o altri luoghi freschi e bui manterrà ampiamente la propria qualità originaria per circa un anno.

Per via del suo sapore delicato, il *ginjo-shu* è più suscettibile alla temperatura e pertanto dovrebbe essere conservato in frigorifero a non più di 5°C piuttosto che in cantina. A causa dell'ossidazione enzimatica la conservazione eccessivamente prolungata del *namazake* ne conferisce un aroma pungente simile a quello delle nocciole o altri tipi di noci. L'eccessiva conservazione ne aumenta inoltre il livello di dolcezza, di *umami* e la forza in genere, distruggendo il bilanciamento tra i sapori.

Proprio per ritardare il processo di ossidazione, una volta usata la bottiglia di sake dovrebbe essere immediatamente chiusa, sigillata e conservata in frigorifero.

### 5.2 Abbinamento del sake al cibo

Il sake svolge quattro importanti ruoli nell'abbinamento al cibo:

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| (1) Bilanciamento             | Quando il sake vanta similarità al cibo, ad esempio il primo è corposo e il secondo è sostanzioso, li valorizza entrambi. |
| (2) Origine di nuovi sapori   | Il sake consumato insieme al cibo può dare origine a nuovi sapori.  |
| (3) Evidenziazione dei sapori | Il sake può mettere in evidenza i sapori nascosti del cibo.   |
| (4) Pulizia del palato        | Il sake può rimuovere il retrogusto del cibo e rinnovare la freschezza del palato.  |

La minor acidità del sake rispetto al vino e il ridotto sapore astringente rendono il primo adatto a una grande varietà di piatti, e poiché esso è anche ricco di amminoacidi e di peptidi riesce a evidenziare molto bene il sapore degli ingredienti dei cibi. Quando consumato con il pesce, in particolare, ne sopprime ogni odore, ne modera il sapore salato e sprigiona l'*umami* in ogni angolo della bocca.

Il lievito, la muffa di *koji* e i bacilli di acido lattico svolgono un importante ruolo anche nella preparazione della salsa di soia e del *miso*, protagonisti indiscussi nella produzione di condimenti per la cucina giapponese, ovviamente senza scordare l'*umami*, anch'esso elemento di fondamentale importanza in questo dominio. Ciò significa che condividono con il sake i suoi sapori caratteristici e per questo vi si adattano perfettamente. Il lievito, i bacilli di acido lattico e le muffe svolgono un ruolo importante anche nella produzione di formaggio, alimento altrettanto ricco di *umami* generato dalla scomposizione delle proteine. Il formaggio va perciò molto d'accordo anche con alcune varietà di sake, specialmente quello invecchiato.



Figura 5.1 Vari tipi di *sakazuki* prodotti in Giappone

---

## 5.3 Recipienti usati per bere il sake

### 5.3.1 Bicchierini di vetro

Normalmente il sake conservato a temperatura inferiore a quella ambiente viene servito in bicchierini di vetro. L'Associazione giapponese dei produttori di sake e *shochu* raccomanda di servirlo in bicchierini di vetro dedicati da 110 o 60 ml. Esistono anche recipienti di vetro a forma di tamburo giapponese da 110 ml e bicchierini di vetro a stelo da 65 ml (figura 5.2).

Possono essere usati anche i bicchieri da vino e in tal caso quelli da Bordeaux sono adatti per praticamente tutti i tipi di sake. Per gustare quello stagionato al sapore di frutta secca o noci, invece, sono forse più adatti i bicchieri da Brandy o Borgogna.



Figura 5.2 Bicchierini di vetro da sake

### 5.3.2 Recipienti tradizionali per il consumo del sake

#### **Sakazuki (tazzina da sake)**

Normalmente in Giappone si beve il sake in piccole tazzine di terracotta o porcellana del diametro di 5-8 cm. I loro produttori operano praticamente ovunque nel paese, ad esempio Karatsu, Imari, Kutani, Mino e Seto (figura 5.1). Anticamente durante i banchetti e le cerimonie i nobili sollevano berlo in *sakazuki* laccate, mentre ai matrimoni tradizionali celebrati ancor oggi solitamente gli sposi lo sorseggiano da *sakazuki* di cinabro laccate e decorate con motivi dorati del diametro di circa 20 cm (figura 5.3).

La loro forma e lo spessore del bordo possono sostanzialmente intervenire sull'impronta gustativa lasciata dal sake, che se sorseggiato da un recipiente cilindrico dal bordo spesso potrà apparire dal sapore più forte rispetto a una tazzina bassa dal bordo sottile.

### 5.3.3 Recipienti tradizionali per versare il sake

#### **Tokkuri (o-choshi)**

Il sake riscaldato viene servito in piccoli recipienti solitamente di porcellana della capacità di 150-300 ml chiamati *tokkuri* od *o-choshi*; sono diversamente ornati, da motivi semplici color indaco a quelli più elaborati multicolore ricoperti con vernice trasparente. Anche la forma è molto variabile, ad esempio a zucca o candela. Per servire il sake freddo a volte si ricorre a *tokkuri* di vetro.



Figura 5.3 Sakazuki laccati

#### **Chirori**

È un recipiente da 150-300 ml realizzato in peltro o rame usato per servire il sake caldo.



Figura 5.4 Tokkuri e chirori

---

## 5.4 Sequenza di consumo

Per seguire il corso del pasto mantenendo il corretto bilanciamento di sapori, l'approccio di base al consumo del sake prevede d'iniziare con un tipo leggero proseguendo quindi con uno più acido o ricco di *umami*. Un *ginjo-shu* molto fragrante è invece più adatto come aperitivo, così come il *nigorizake* e le varietà frizzanti. Il *koshu* lievemente dolce al contrario andrà benissimo come digestivo.

### 5.5 Temperatura di consumo

Il *ginjo-shu* e il *namazake* dovrebbero essere serviti leggermente freddi, cioè a circa 8-10°C. L'aroma fruttato del primo e la freschezza del secondo infatti si perdono alle alte temperature. Va tuttavia detto che non è facile cogliere le differenze di sapore sotto i 5°C. Il sake scaldato, o *kan sake*, è comunque il più tradizionale e viene servito a 42-45°C. A temperature più elevate il contenuto alcolico risalterebbe eccessivamente mascherando la delicatezza dell'aroma.

In Giappone ci si riferisce alla temperatura del sake con varie espressioni:

<i>Hinata-kan</i>	Sake scaldato al sole	30°C
<i>Hitohada-kan</i>	Sake scaldato a temperatura corporea	35°C
<i>Nuru-kan</i>	Sake tiepido	40°C
<i>Jo-kan</i>	Sake moderatamente caldo	45°C
<i>Atsu-kan</i>	Sake caldo	50°C

Sono espressioni, queste, che riflettono il fatto che è possibile gustare i diversi sapori del sake semplicemente intervenendo sulla sua temperatura. *Kan* è l'attributo che fa evaporare l'alcol e gli ingredienti aromatici caratterizzati da un basso punto di ebollizione. La temperatura non dà molto modo all'essere umano di avvertire l'acidità del sake, contrariamente ai sapori più dolci quando è invece prossima a quella corporea. Il *junmai-shu*, ad esempio, che è poco dolce e abbastanza acido, una volta scaldato riesce a perfezionare il bilanciamento tra i sapori. Si ritiene anche che il calore venga trasmesso sotto forma d'informazione dalla bocca al cervello per farlo percepire come un tipo di sapore gradevole.

### 5.6 Come scaldare il sake

1. Versare il sake in un piccolo recipiente, ad esempio il *tokkuri* o il *chirori*, e lasciarlo scaldare in acqua bollente (figura 5.5). Innanzi tutto è raccomandabile far bollire l'acqua, quindi spegnere la fonte di calore e lasciare il contenitore immerso per circa due o tre minuti. Esiste anche un utensile, chiamato *kan-tokkuri*, nel quale si versa l'acqua bollente e a seguire il *tokkuri* pieno di sake. Poiché il sake si espande quando lo si scalda, occorre fare attenzione a non riempire il recipiente sino all'orlo.
2. Si può usare anche un forno a microonde. Poiché tuttavia in questo caso la particolare forma del *tokkuri* può determinare una distribuzione poco uniforme del calore, è consigliabile fare riscaldare prima il sake in un bicchiere senza stelo o una tazza alta termoresistente e da lì trasferirlo al *tokkuri*.



Figura 5.5 *Kan sake*

### 5.7 Cocktail di sake

Il sake può essere divenire un'ottima base per la preparazione di cocktail:

#### Samurai rock

Sake: 45 ml – Succo di limetta: 15 ml

Bicchieri di vetro vecchio stile

Aggiungere, nell'ordine, ghiaccio, il succo di limetta e il sake, quindi agitare mescolando.

#### Sake tonic

Sake: 60 ml – Limetta: ¼ - Acqua tonica

Bicchiere senza stelo da 8 oz-10

Versare prima il sake e aggiungere tre o quattro cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere con l'acqua tonica, spremervi il succo di limetta e lasciarla quindi cadere nel bicchiere.

---

### Sake buck

Sake: 60 ml – Limetta: ¼ - Bibita allo zenzero (gingerino)

Bicchiere senza stelo da 8 oz-10

Versare prima il sake e aggiungere tre o quattro cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere con la bibita allo zenzero, spremervi il succo di limetta e lasciarla quindi cadere nel bicchiere.

### Green Japan

Sake: 45 ml – Liquore di menta verde: 9 ml – Succo di limone: 6 ml – Succo di ananas

Calice

Versare il sake, la menta verde, il succo di limone e il ghiaccio tutti insieme e agitare mescolando. Versare il tutto in un bicchiere a sua volta contenente ghiaccio e riempirlo con succo di ananas. Guarnire con limone.

### Fresh smile

Sake *namazake* o *nama-chozo*: 45 ml – Succo di pompelmo e soda: 45 ml

Bicchiere da sour

Versare il sake nel bicchiere, aggiungere il succo di pompelmo e soda e agitare mescolando.

### Scarlet mermaid

Sake *daiginjo*: 45 ml – succo di mirtillo e bibita allo zenzero (gingerino): 45 ml – Una fettina di limone

Bicchiere flute da champagne

Versare il sake nel bicchiere, aggiungere il succo di mirtillo e la bibita allo zenzero, agitare mescolando e guarnire con il limone.

### Snowman

Sake *junmai*: 45 ml – bevanda allo yogurt non addolcito: 70 ml

Bicchiere da sour

Versare nel bicchiere *junmai-shu* freddo, aggiungere la bevanda allo yogurt, agitare mescolando e guarnire con limone.

---

## 5.8 Sake da servire con cautela

Il *nigorizake* in cui la fermentazione è ancora in corso è ancora più propenso alla formazione di schiuma rispetto a quello trasparente frizzante. È perciò necessario servirlo con una certa cura. Sarà sufficiente seguire le istruzioni riportate sull'etichetta, soprattutto riporlo delicatamente in frigorifero lasciandolo riposare alcune ore prima di aprirlo. In particolare non si deve agitare la bottiglia e, una volta aperta, lo si deve versare lentamente e con altrettanta cura.

---

## 5.9 Acqua servita con il sake

L'acqua servita insieme al sake, chiamata *yawaragi-mizu* ove *yawaragi* significa "attenuazione", rallenta la velocità d'inebriamento. Ma, come per il vino, può altresì avere il ruolo di rinfrescare la bocca in modo da lasciar percepire più nettamente il sapore del cibo e del successivo sorso di sake.