



Convegno Tecnico – Scientifico sui salumi del Lazio

SAKE E L'ABBINAMENTO CON I SALUMI

*Dott.ssa Elisa Ceccuzzi
Viterbo, 28 aprile 2019*

DEFINIZIONE DEL SAKE

MITI E FALSITÀ



Foto: Elisa Ceccuzzi

sakè Bevanda nazionale del Giappone, simile alla birra, ma incolore e più alcolica, ricavata dal riso fermentato; generalmente si consuma calda.

Fonte: Treccani

Il sakè: NI-HON-SHU

- Non è un distillato
(il baijiu è cinese)
- Non è un vino di riso



Foto: www.japansake.or.jp/



Foto: Food & wine magazine

- Non si consuma sempre a caldo
- Difficilmente supera i 17% Vol.

Dove si produce
e con quali
caratteristiche:



INGREDIENTI

Acqua

Riso

Koji

Lieviti

A volte: Alcool



Foto: www.ilsake.it

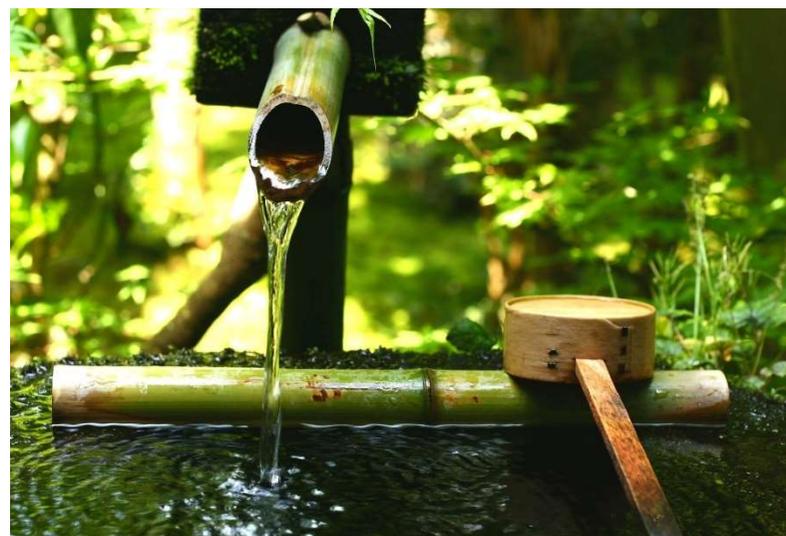


Foto: sakura magazine

Cos'è il KOJI?



Aspergillus oryzae

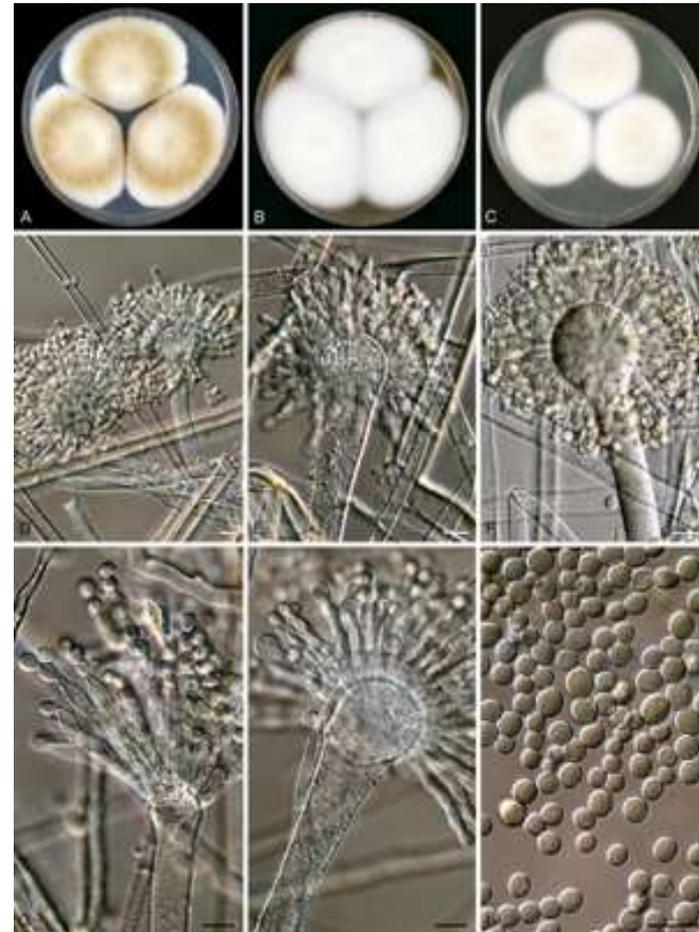


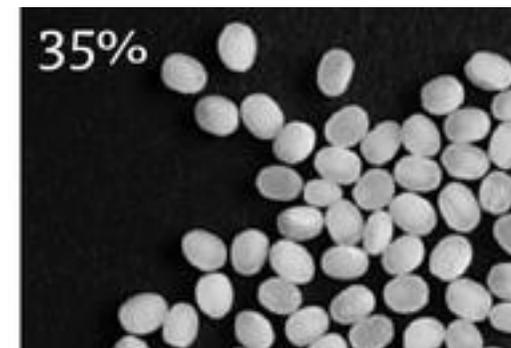
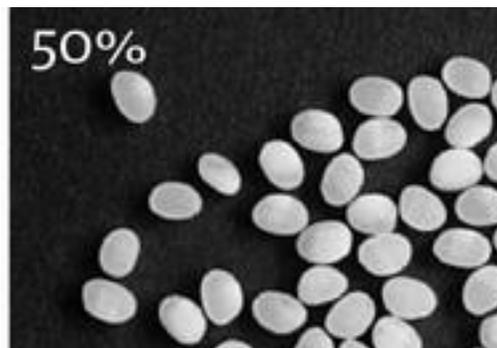
Foto:wikipedia

Tipi di riso:

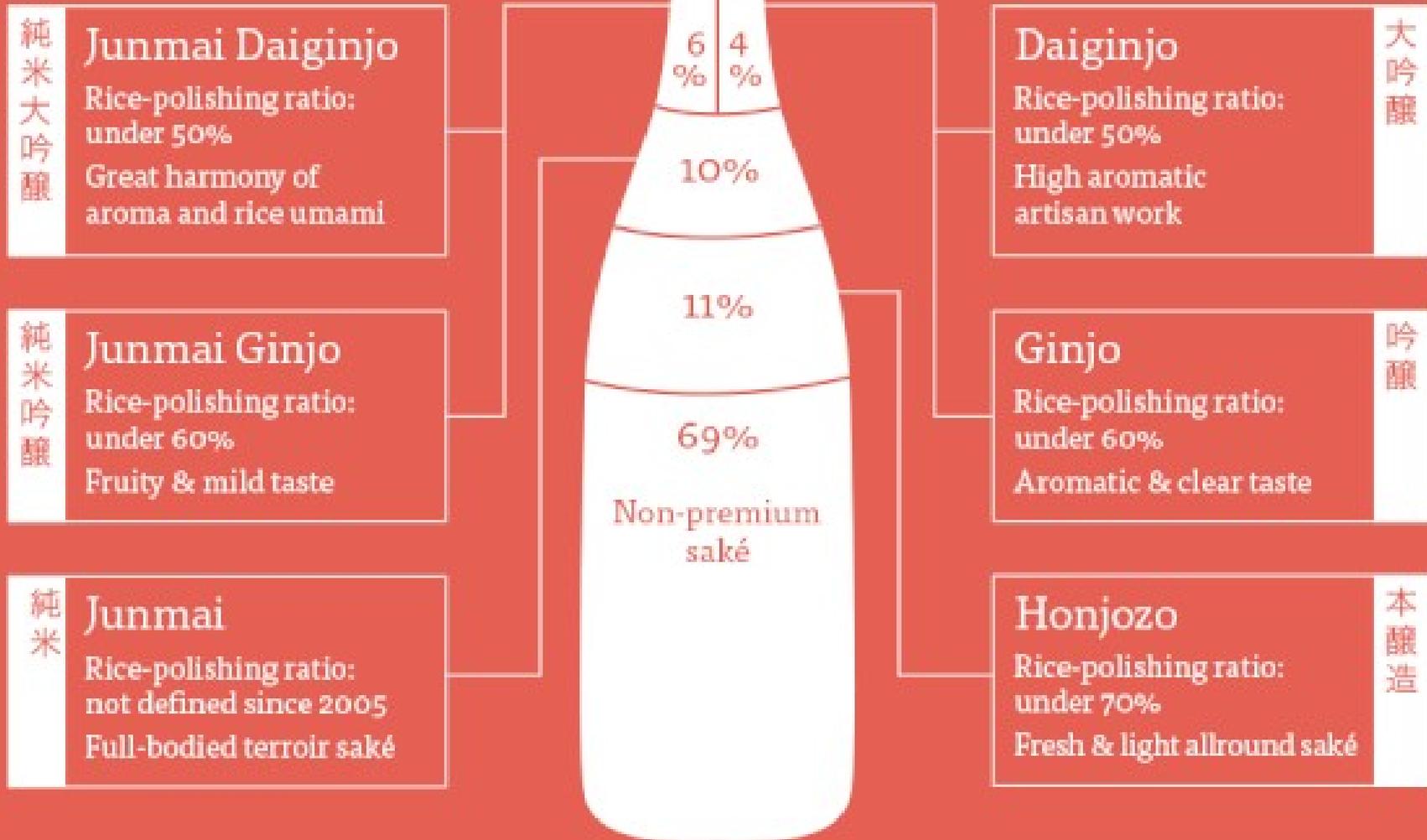
- Hanmai – Da tavola – Sake da tavola – Futsu shu
- Sakemai

La levigatura:

Seimai Buai è la % di chicco che resta dopo la levigatura più è bassa più il sakè è di qualità

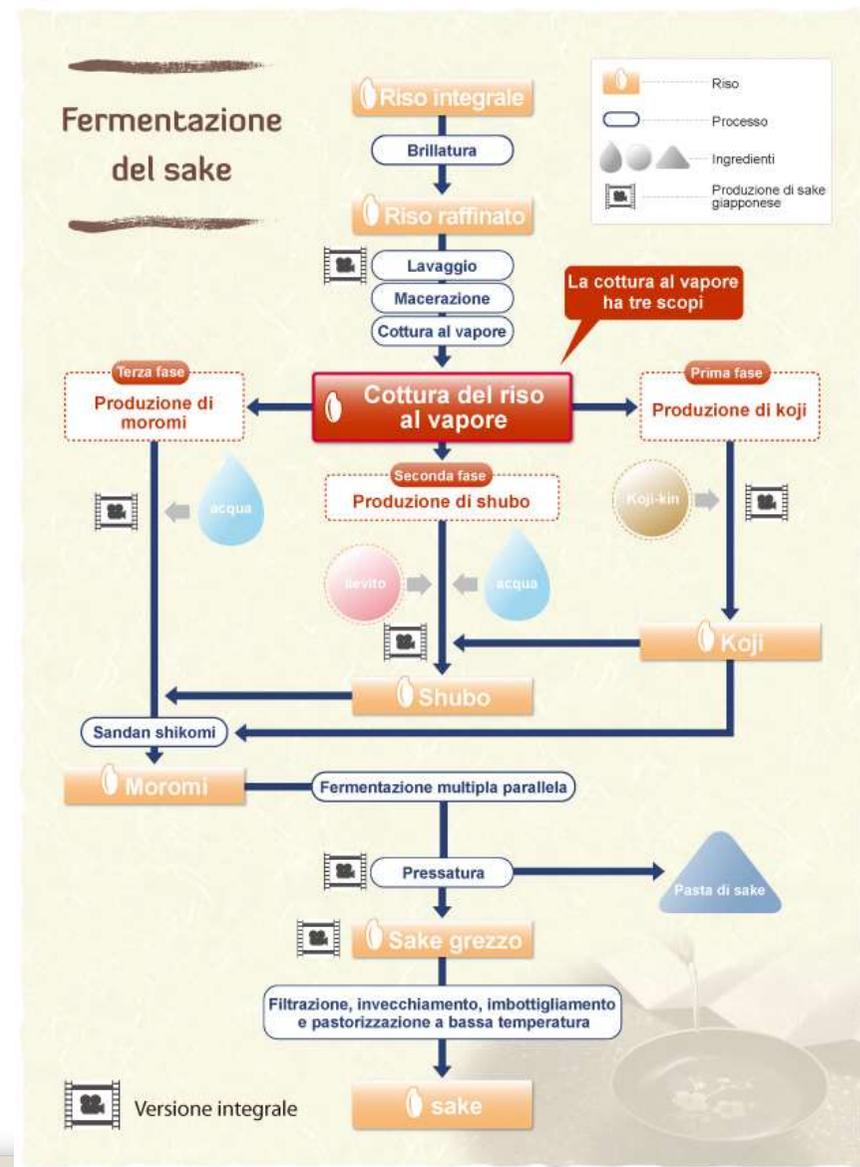


Production share of Saké in Japan



Sakakura - Sake Brewery

- SHUBO
- MOROMI
- FERMENTAZIONE
MULTIPLA PARALLELA



ANALISI SENSORIALE:

Analisi visiva

Analisi olfattiva

Analisi gustativa (non c'è rispondenza)

Analisi post deglutizione



Foto:Esty



Foto:www.il sake.it



Profili d'aroma

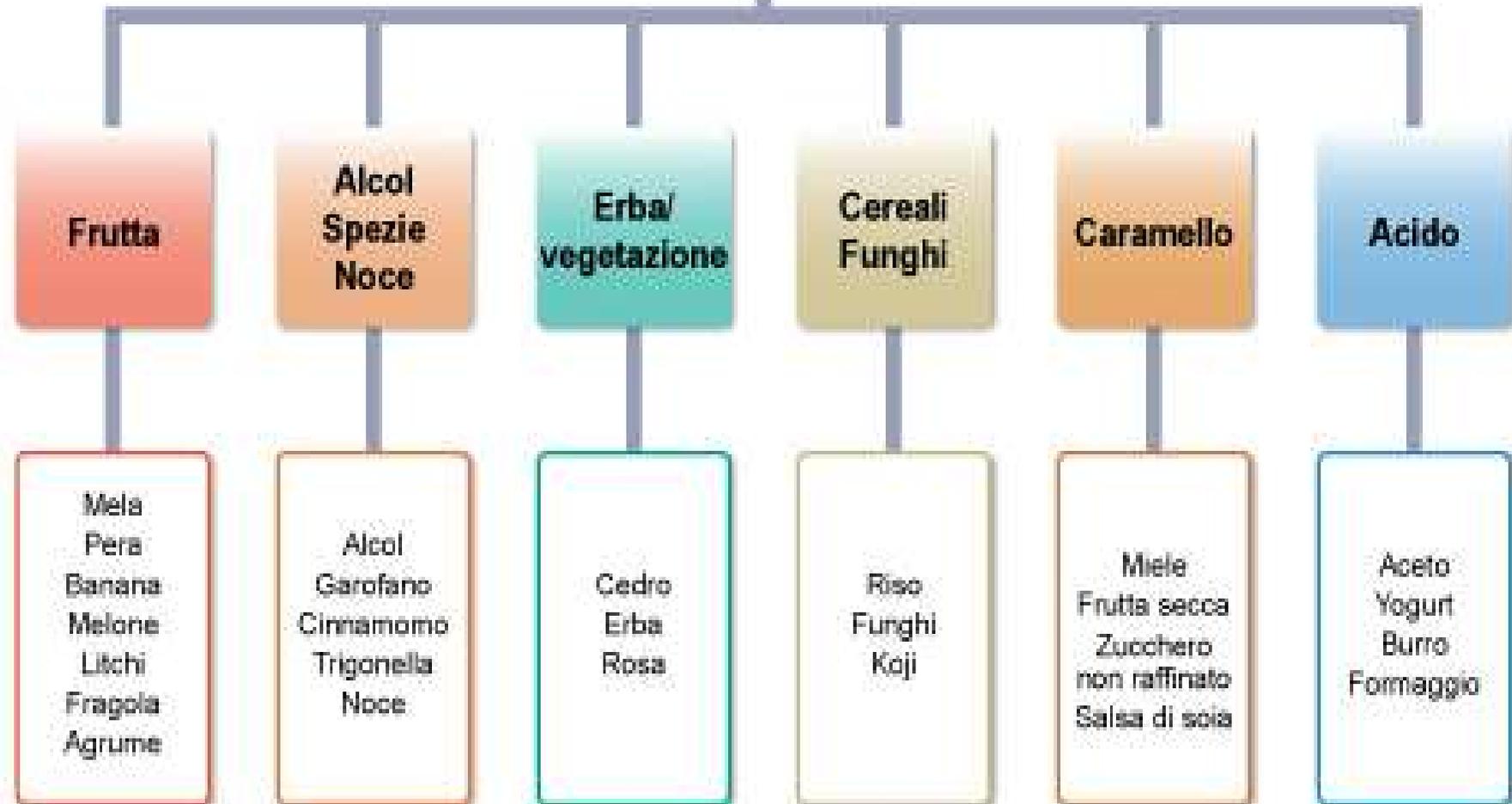


Foto: www.japansake.or.jp

Importante: la temperatura di servizio

Termine	Descrizione	Temperatura
<i>Mizore-zake</i>	A temperatura quasi di congelazione e dalla consistenza simile a un sorbetto	0°C
<i>Yukihie-kan</i>	Molto freddo dopo essere stato immerso in acqua ghiacciata	5°C
<i>Hanahie-kan</i>	Raffreddato per ore in frigorifero	10°C
<i>Suzuhie-kan</i>	Ancora leggermente freddo dopo averlo tolto dal frigorifero	15°C
<i>Jo-on</i>	A temperatura ambiente	20°C
<i>Hinata-kan</i>	Al di sotto della temperatura corporea, né caldo né freddo	30°C
<i>Hitohada-kan</i>	Leggermente al di sotto della temperatura corporea, tiepido	35°C
<i>Nuru-kan</i>	A temperatura quasi corporea, caldo ma non troppo caldo al tatto	40°C
<i>Jo-kan</i>	Leggermente caldo dopo averlo lasciato per alcuni minuti a temperatura ambiente; quando lo si versa emana vapore.	45°C
<i>Atsu-kan</i>	Caldo al tatto, emana vapore dall'apposita terracotta	50°C
<i>Tobikiri-kan</i>	Caldo, ma non così caldo da non potere tenere fra le dita la terracotta per alcuni secondi	Da 55°C in su

Abbinamento:

- Per concordanza

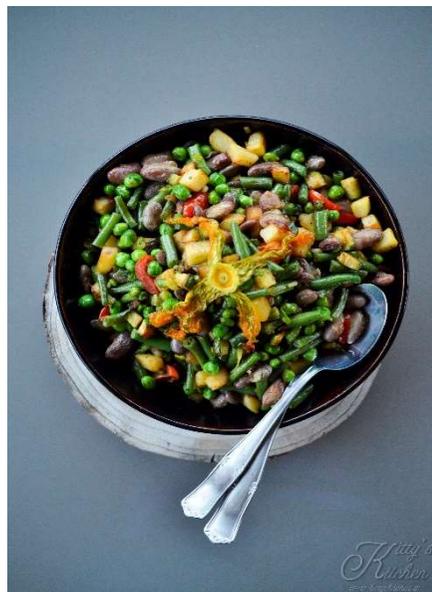


Foto: Elisa Ceccuzzi



Foto: Japan Centre

Alcuni esempi

Abbinamento:

- Per contrasto



Foto: Elisa Ceccuzzi



Foto: Sakè company

Alcuni esempi

Abbinamento:

- Per temperatura



Foto: Elisa Ceccuzzi



Foto: 123rf

Alcuni esempi

SEMPLICI	Piatti semplici senza aromi prominenti spesso presentano una base su cui Ginjo e Daigono possono trovare il loro spazio.
SAPORITI	Piatti leggermente saporiti sono indicati con sake tendenti al dolce (amakuchi) perché il contrasto sottolinea e valorizza entrambi. Per cibi molto salati sono invece indicati sake più secchi.
ACIDULI / ASPRI	Cibi aciduli (con componente di limone per esempio o piatti a base di pomodoro), consigliati con sake dalla punta dolce (-2-5 SMW)
OLEOSI	Cerca un sake con acidità prominente. Spesso la risposta è tra nella categoria Junmai.
AMARI	Il miglior esempio è una verdura dal gusto amarognolo. Prova un Nama-Zake: presenta quel retro gusto amarognolo che è il perfect match che stiamo cercando
AROMATICO (erbe o spezie)	Sake Aromatico - non necessariamente fruttato (al punto giusto per essere considerato prominente) è preferibile, la sfera olfattiva di entrambi (cibo e sake) si esalta a vicenda.
PIATTI RICCHI	Sake invecchiati, o sake ricchi. Gioca con la temperatura per rinforzare il sake e abbinarlo al meglio al piatto
SELVATICO	Yamahai. In questa tipologia di Sake questo gusto selvatico trova il suo match perfetto
CIBO DOLCE	Per contrasto sake secco tende ad esaltare il dolce del cibo, scelta che può essere consigliata se si parla di un dessert.

Foto: www.sakecompany.com

Sparkling Sake - Awa Sake

- Metodi di produzione
- Abbinamenti con i salumi del Lazio



Foto: Elisa Ceccuzzi



Foto: www.sakemasumoto.jp

Qualche esempio:

Amaruki con Susianella di Viterbo

Awa sake con la Porchetta di Ariccia

Junmai daigingio con il Prosciutto amatriciano

Junmai con la corallina e la spianata romana





Bibliografia:

Un viaggio nel sakè – Gaetano Saccoccio

Il libro del sake e degli spiriti giapponesi –

Stefania Viti

Sake. Il Giappone in un bicchiere – Marco

Massarotto

Sitografia:

japansake.or.jp

SAKE Company

Ilsake.it

- Grazie a Luca Rendina per i suoi insegnamenti



KAMPAI!
Grazie
per
l'attenzione