RISOTTO E SAKÈ

L'ALCHIMIA DEI SAPORI È LA CHIAVE PER GUSTARE L'ALCOL TRADIZIONALE GIAPPONESE INSIEME A PIATTI DI CUCINA ITALIANA. A OGNI INGREDIENTE LA SUA ETICHETTA, ECCO IL GIOCO DEGLI ABBINAMENTI...

di Michela Di Carlo

PASTEGGIARE con il sakè al posto del vino si può. Basta trovare la giusta alchimia tra i sapori. La sfida sta nel far incontrare a tavola la tradizione italiana con la tipica bevanda giapponese. Due professionisti, Fumiaki Naruse, sous chef del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto, Bergamo, (Tre forchette Gambero Rosso e Tre Stelle Michelin) e Bunshiro Hirano, chef dell'Ambasciatore del Giappone in Italia, Masaharu Kohno, hanno dimostrato nel corso di una cena alla Città del Gusto di Roma patrocinata dall'Ambasciata del Giappone e dal Gambero Rosso che non solo è possibile, ma anche molto piacevole. L'importante è andare per gradi. A illustrare le proprietà di questa bevanda, di facile bevuta a pasto nonostante la gradazione alcolica oscilli tra il 16% e il 18%, Rie Seno, esperta conoscitrice e sommelier di sake, fondatrice e presidente della Scuola di sake Seno, insegnante di mescita del sake e membro dell'Istituto di ricerca di bio scienze avanzate dell'università Keio. Gli abbinamenti in genere seguono uno schema ben definito: «Sapore delicato, sake a bassa corposità (Ginjio) – spiega Rie Seno, alias "Sake Samurai" – Sapore deciso, sake ad alta corposità (Junmai). Le pietanze acidule prediligono un sake dolce, i fritti un sake asciutto». In un crescendo di sfumature si scopre così la leggerezza del Nanago (nonostante una gradazione alcolica del 16%), ovvero un Junmai Daiginjio della cantina Masumi, che servito fresco è ideale per un brindisi. Dal cuore del miglior riso, ha un colore trasparente, con note di spezie e frutta, vaniglia e mandorla. In bocca è morbido, elegante, armonico. A seguire, la trama vellutata del Bokushi del produttore Kakurei. Perfetto per l'aperitivo, qui è servito in abbinamento con un involtino di tonno con ricci di mare in salsa di aceto agli agrumi. Con i primi piatti, ecco la nobiltà dell'introvabile Eau Du Desir, della cantina Kuheiji, un Junmai Ginjio leggermente frizzante, tra i preferiti dall'Imperatore, che lega bene con il risotto ai funghi porcini che lo chef Fumiaki Naurase ha pensato bene di sfumare con il sake. Colpisce la struttura dello Yamahai, del produttore Tengumai, da sorseggiare a piccole dosi (ideale con secondi piatti robusti e servito con il guanciale di vitello con crema di patate e croccanti di scorzonera) e le note tostate dell'Oak Barrell Stage 2001, della cantina Suehiro, un Junmai affinato in barrique, da gustare con un dolce: in questo caso un tiramisù moderno, una mattonella densa e cremosa reinterpretata da Fumiaki Naruse. Il sakè, in realtà, è quanto di più lontano ci sia dall'idea di un distillato perché è una bevanda fermentata, ricca di fattori nutritivi fra cui zuccheri,

«I CIBI DELICATI SI SPOSANO COL GINJIO, I PIATTI DECISI INVECE CON IL JUMMAI. LE PIETANZE ACIDULE VOGLIONO UN SAKÈ DOLCE, I FRITTI INVECE UNO ASCIUTTO»

amminoacidi, acidi organici, vitamine. Al contrario di molti vini, il sakè non contiene conservanti e per questo va consumato giovane per non alterarne la freschezza: mantiene perfettamente integre le sue qualità per un periodo di un anno dalla produzione, sempre che sia conservato nel modo corretto (lontano dalla luce e alla temperatura massima di 20°). Il sake va tradizionalmente servito e degustato in una piccola coppa di ceramica e può essere bevuto a varie temperature in base alle quali la bevanda assumerà aromi e gusti diversi (gioco questo che invece lo accomuna ai vini). In generale, viene consumato freddo, mentre caldo si presta invece ad accompagnare dolci grassi o carni succulente. L'abbinamento più classico è però quello con piatti delicati e leggeri, tipici della cucina giapponese quali sushi, tempura, sashimi e udon. Il Sakè (in vendita a circa 50 euro la bottiglia da 720 cl.), si distingue in base alla brillatura del chicco che nelle produzioni migliori viene ridotto al 37%. «È la bevanda tradizionale giapponese per eccellenza – conclude Rie Reno – accompagna gli eventi particolari dell›anno e scandisce i momenti della vita di ogni giapponese, dal battesimo al matrimonio, ma soprattutto rafforza i legami tra le persone».

La degustazione alla Città del gusto.
A sinistra, la signora Rie Seno alias Sakè Samurai

Oggi le aziende produttrici sono oltre 1.300, alcune con una tradizione secolare. Infatti il sake è frutto di un lungo e sofisticato processo produttivo e di una attenta lavorazione manuale, compito che spetta al Toji, figura che gode di grande rispetto e prestigio nella società. Il riso va cotto al punto giusto e poi rilasciato in acqua: il controllo della temperatura in queste fasi è fondamentale. In grandi recipienti si avvia quindi la fermentazione (saccarificazione e fermentazione avvengono contemporaneamente), che dura dalle due alle sei settimane. Seguono poi la pressatura e la filtrazione, ottenendo un liquido privo di parti solide. Per i sake fortificati è questo il momento di aggiungere l'alcol. Ultime operazioni sono la pastorizzazione, per inibire i batteri e rallentare l'ossidazione, lo stoccaggio e la maturazione.