SakeSakeSake – Mi sake mi piace. Il festival

Venerdì 26 e sabato 27 giugno (dalle 18.00 alle 2.00), approda a Milano una rassegna inedita e curiosa: SakeSakeSake – Mi sake mi piace, il festival del Sake. Aprono le porte al popolare vino di riso nipponico, 14 tra i locali, bar e ristoranti più cool della zona del Naviglio Grande e dintorni: 28 Posti, Carlo e Camilla in segheria, ElitaBar, Esco Bistrot Mediterrano, Luca&Andrea, Macelleria Masseroni, Mag, Pinch, Rebelot, Rita e Rita&Sons, Taglio, Trattoria 4b, Ugo.

SakeSakeSake – Mi sake mi piace, organizzato da Shokokai Japan (Central Federation of Societies of Commerce and Industry, Japan) fa parte di JAPAN SALONE, una serie di appuntamenti e iniziative voluti dal Governo giapponese all'interno del Palazzo delle Stelline di Milano che vanno a completare il calendario degli avvenimenti già in programma al Padiglione Giapponese in EXPO.

Una festa dedicata alla conoscenza e alla riscoperta di una bevanda, simbolo della cultura nipponica, proposta dalla rassegna milanese, in un percorso gustativo che ridefinisce il tradizionale vino di riso e lo mostra sotto una luce inusuale per l'Italia: un prodotto capace di offrire molte sfumature, decisamente sconosciute ai più.

Nel corso della 2 giorni, da via Tortona a Via Vigevano, da via Corsico all'Alzaia Naviglio Grande, da Ripa di Porta Ticinese a Via Meda, le lanterne bianche e rosse saranno il segno distintivo dei luoghi dove la creatività di barman e barlady darà forma a suggestive e insolite composizioni, per nuove alchimie tutte da scoprire.

Attraverso le migliori tecniche di miscelatura, i bartender dei 14 locali selezionati per la rassegna, proporranno agli

avventori un viaggio di degustazione nel mondo del SAKE.

Non solo. SakeSakeSake – Mi sake mi piace i Local Friend attivi sul territorio e in zona Naviglio Grande offriranno ai viaggiatori che lo desiderano l'opportunità di scoprire le vie d'acqua di Milano seguendo l'itinerario del festival.

SAKE QUESTO SCONOSCIUTO
IL SAKE-Che cos'è il Sake? Come si produce?

I cereali, impiegati come materia base nel Sake, sono molto usati anche in altre culture per la produzione di alcolici, per esempio la birra o altri distillati quali whisky, vodka o gin: il Sake, però, non è né una birra, né un distillato. È, invece, molto più simile a un vino.

Le materie prime usate per produrre il Sake sono acqua, riso e fermenti. Il riso per produrre il Sake, o SAKAMAI, è di varietà particolare, appositamente selezionato e dal chicco di maggiori dimensioni rispetto a quelli che solitamente in Giappone sono a uso alimentare. Sono dunque varietà di riso più ricche di amido.

Il riso viene pulito attraverso un procedimento chiamato SEIMAI in pratica è levigato per eliminare la parte più esterna, talvolta fino a ottenere solo il cuore di amido. A questo punto si lascia il riso in ammollo, perché assorba una giusta quantità di acqua: si va da un minuto a una notte intera. Individuare la giusta quantità di acqua che il chicco assorbirà è importante per preparalo alla fase della cottura. Il riso è, infatti, cotto al vapore in un grande contenitore chiamato KOSHIKI.

Il riso cotto subisce uno dei trattamenti più delicati della produzione del Sake. Si inocula, infatti, una muffa nobile chiamata KOJI (Aspergillus oryzae) che si presenta come una impalpabile polvere verde. Questa muffa, penetrando nel chicco, trasforma gli amidi, diversamente infermentescibili del riso, in zuccheri più semplici che potranno

successivamente essere aggrediti dai fermenti per la trasformazione zucchero-alcol.

Il riso sul quale sono state con grande cura polverizzate le spore del KOJI è adagiato per circa 36-45 ore in vassoi a loro volta messi in una speciale stanza tenuta a temperatura e umidità elevata chiamata KOJI MURO. Il riso così trasformato prende il nome di KOJI.

Al Koji si aggiungono acqua e fermenti per preparare lo SHUBO, ovvero "la madre" del Sake. La si lascia fermentare per circa due settimane e, quando è pronta, viene trasferita in grandi taniche dove nei successivi 4 giorni, per tre volte, viene aggiunto riso cotto, acqua e ancora Koji. In questo modo il volume iniziale raddoppia ogni volta che viene aggiunto altro Koji e acqua fino a ottenere il Moromi.

In questa fase, si attuano quelle che si chiamano fermentazioni parallele multiple del Moromi, dove il Koji continua il suo lavoro di saccarificazione degli amidi, mentre i fermenti iniziano a trasformare gli zuccheri in alcol. Questo periodo varia da produttore a produttore: da 18 a 32 giorni. E' possibile, inoltre, una piccola aggiunta di alcol, pratica moderna che viene giustificata per donare aromi vivaci e freschi al prodotto.

Il Sake fatto unicamente con acqua, riso e Koji è chiamato JUNMAI, mentre quello che si avvale dell'aggiunta di alcol è detto HONJOZO. Una volta che la fermentazione ha fatto il suo corso si passa alla fase della spremitura: JOSO.

Il prodotto viene lasciato riposare per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato ed è solitamente diluito con un 20% di acqua per abbassare il grado alcolico dai 20 ai circa 16 gradi, per ottenere un prodotto di più facile bevibilità. Inoltre, il Sake può subire una pastorizzazione prima ed eventualmente dopo l'imbottigliamento.