

Abbinamenti

16/04/2024

Di **Paolo Valente**

Sake e dessert: un abbinamento insolito



Il **sake** è una bevanda alcolica derivata dalla fermentazione del riso. È la bevanda nazionale giapponese dove viene chiamata **Nihon-shu** ovvero “alcol del Giappone”; sake (o shu) infatti significa semplicemente “alcol”.

Il sake non è un superalcolico e nemmeno un distillato ma è un fermentato di riso la cui produzione, in alcune fasi, può essere paragonabile a quella della birra o del vino.

Nella tavola giapponese, il sake è presente così come sulle nostre tavole è presente vino. In Occidente invece non è molto diffuso e quasi sempre viene relegato alle carte dei ristoranti nipponici dove però, specialmente gli occidentali, lo sostituiscono spesso con vino o birra. È una bevanda che, almeno nel nostro immaginario collettivo, viene abbinata solo alla cucina giapponese.



Versatilità di abbinamento

Ma non è così. Sono numerose le caratteristiche che giocano a vantaggio della versatilità di abbinamento del sake. Innanzitutto, la grande variabilità delle tipologie e degli stili: spaziando tra differenti acidità, dolcezze, alcolicità, effervescenze, invecchiamenti e, addirittura, differenti temperature di servizio.

Il sake rende un grande servizio al cibo: il finale gustativo risulta non particolarmente persistente pur lasciando la bocca pulita e la sua delicatezza difficilmente prevarica i sapori della pietanza abbinata.

Quindi non solo abbinamenti tradizionali ma, grazie anche al contributo di degustatori italiani, è possibile e interessante approcciare questa bevanda in un modo differente trovando felici accordi con alcuni cibi della cultura gastronomica occidentale, come, ad esempio, ostriche, tartufo, formaggi e dolci.

Se accettiamo questo cambio di prospettiva, questo atteggiamento di apertura mentale al nuovo, possiamo riconsiderare il sake come una bevanda a tutto tondo, una bevanda da abbinare anche alla nostra cucina.



La nostra tradizione pasticceria accompagnata dal sake

Abbiamo sperimentato l'interessante abbinamento con i dessert della nostra tradizione pasticceria. Possiamo confermare che l'abbinamento funziona proprio grazie alle differenti sfaccettature del sake.

Abbiamo provato ad abbinare un **Junmai Ginjo Dry**, un sake sparkling, dai sentori delicati e fruttati, dal gusto secco e dalla bollicina fine, a una **Bavarese al basilico, limone con inserto di pere Williams caramellate**.

I sentori tipici di questo sake, pera matura, ananas e melone si sono facilmente accordati a quelli del dolce; il potere sgrassante della bollicina ha lasciato una bocca pulita, ripulendola dalla cremosità della preparazione.

Un **Cloudy Nigori**, un prodotto non filtrato, è stato abbinato a una **Gelée di mela, limone e lavanda**.

Questo sake, deciso e pieno, dalle note di limone con un sottofondo di prugna e di frutta acida, è andato in concordanza con il dolce anche se l'intensità della preparazione culinaria lo ha leggermente penalizzato. Interessante l'effetto di esaltazione dato dal sake alla lavanda del dolce. La bevanda è riuscita, nel lungo termine, a stemperare l'acidità del dolce.

Un terzo abbinamento, di grande successo, è stato tra un **Yukimuro Sannen Chozo Junmai Daiginjo**, un sake invecchiato tre anni, e un **Cioccolato al latte 38%, quinoa e riso soffiato, mousse al mango con noce pecan**. Un abbinamento elegantissimo dove la nota lattica molto dolce, al limite dell'ossidato, del sake ha contrastato quella del dessert. Il profumo del riso, comune a entrambe le preparazioni, ha fatto da *fil rouge* della lunga persistenza.



Culture a confronto attraverso gli assaggi

Un **Momotose Junmai**, invecchiato cinque anni, ha proposto decise note di ossidazione con accenni di idrocarburo e frutta in confettura. Dal colore ambrato quasi dorato, sul finale, rilasciava note di cacao, di caffè e di cioccolato, che si sono sposate perfettamente con la **Frolla al cacao, castagne, cioccolato fondente e funghi**. Il sake, con la sua nota amara, è stato in grado di esaltare le caratteristiche del dolce, e in particolare, quelle della castagna.

Una tipologia particolare di sake è quella aromatizzata; di questa fa parte il **Yuzushu sake**, infuso con juzu. Lo abbiamo provato in abbinamento a un **Panettone allo zenzero candito e cioccolato bianco**. La leggera dolcezza e l'acidità che rimandano alla frutta candita e all'agrumo hanno bilanciato la nota dolce e morbida del panettone lasciando, in finale di bocca, piacevoli ricordi di canditi. In questo caso il sake ha sovrastato la delicatezza della preparazione.

Un altro prodotto aromatizzato, questa volta con le prugne, è il **Umeshu sake** che abbiamo abbinato a un **Tortello fritto con pecorino e miele alle clementine**. La decisa nota di prugna e di mandorla ha giocato in sinergia con i sentori del formaggio; la nota fresca della bevanda ha ripulito la bocca dal grasso del tortello e arricchito con una nota finale di mandorla.

Il contrasto caldo/freddo è stata la particolarità di questo ultimo abbinamento. Un sake **Junmai** servito a 50 °C è stato abbinato a un **Semifreddo alla ricotta di pecora, fichi e mandorle grezze**. Il calore ha esaltato il sentore dolce della bevanda il cui profumo rimandava un ricordo chiaro di riso lessato insieme ad accenni di frutta tropicale. Il contrasto tra le temperature ha ampliato le note della mandorla del dolce e ripulito la bocca.



<https://vitae.aisitalia.it/sake-e-dessert-un-abbinamento-insolito/>