

Forme du verre à vin convenant le mieux aux différents types de saké de Niigata

Type Daiginjo

Permet de mettre en avant la douceur rafraîchissante et la netteté.
Idéal pour les sakés à l'arôme fruité.



La douceur élégante reste sur le bout de la langue, mais nette et sans adhérer. Avec ce verre, le saké coule dans la gorge comme l'eau de source sur les pierres et disparaît. Il vous invite à passer au saké et au plat suivants.

Type Junmai

Ce verre vous permet d'apprécier toute la saveur du saké, sans en faire trop.



Le saké se répand dans la bouche et l'arrière-goût s'y réverbère longtemps.

Type Junmai Daiginjo

Il se marie bien avec les sakés au polissage élevé et à la saveur dense.



L'arôme est doux, volumineux et riche, tandis que le goût est léger.



Mariage de la cuisine occidentale et des sakés de Niigata



L'année dernière, nous avons organisé une dégustation de cuisine occidentale et de saké dans la préfecture de Niigata. Les résultats de l'enquête ont montré que le saké est une boisson alcoolisée flexible qui se marie bien non seulement avec la cuisine japonaise (fruits de mer), mais aussi avec la cuisine occidentale (viande) et les desserts en fonction des différents types de saké, voire avec les plats à base d'œufs pour lesquels on peine souvent à trouver un bon vin.

Si le goût et l'arôme du saké et des aliments peuvent être perçus différemment par chacun, nous avons cependant pu obtenir certains résultats à partir de cette enquête, que nous vous présentons ici.

Cocktail de crevettes × Saké Ginjo

Mariage exemplaire qui procure un sentiment d'unité



Saumon fume × Namazake

L'arôme se répand et rehausse le goût des aliments.



Jambon et fruits × Junmai-daiginjo

Le saké s'harmonise avec la salinité et se marie bien avec les fruits.



Plats à base d'œufs × Futsushu

Belle harmonie avec les nuances laiteuses.



Plat de viande × Genshu

Maintient l'équilibre avec la viande et s'accorde également avec la garniture.



Poire et glace × Namazake

Impression qu'un arôme supplémentaire, rappelant le brandy, a été créé.



Principes de base de la conservation des sakés de Niigata

Conserver dans un endroit sombre et frais, à l'abri du soleil.

Le saké est une boisson alcoolisée délicate très sensible aux températures élevées et à la lumière. Conserver le saké à des températures élevées ou l'exposer à une forte lumière peut donc accélérer sa détérioration et générer des arômes désagréables. Il est très important de conserver le saké dans un endroit sombre et frais afin de pouvoir le déguster longtemps et jusqu'à la dernière goutte.

Exemples de méthodes de préservation par type

< réfrigérateur >

- **Namazake**
Temp. : 5°C~6°C
- **Daiginjo, Ginjo**
Temp. : ± 10°C

< cave >

- **Junmai**
Temp. : ambiante
- **Futsushu**
Temp. : ambiante

Envelopper le saké dans du papier journal permet par exemple d'éviter les changements brusques de température et les expositions à la lumière, et ainsi de le conserver plus longtemps.

Pour les sakés qui peuvent être conservés à température ambiante, comme les sakés junmai et les sakés futsushu, nous recommandons de les conserver dans leur boîte d'origine. Bien qu'elle prenne un peu plus de place, elle permet non seulement de protéger le saké de la lumière, mais aussi d'accroître la stabilité et de protéger la bouteille des chocs.

Les bouteilles de saké doivent être stockées à la verticale.



Le vin est conservé en couchant la bouteille sur le côté pour éviter que le bouchon ne se dessèche. Le saké doit-il être conservé de la même manière, en posant la bouteille sur le côté ? Non : le saké, en particulier les bouteilles d'1,8 ℓ, est réputé s'oxyder s'il est conservé à l'horizontale, car le matériau de la capsule n'est pas adapté pour une conservation longue. Le saké n'apprécie pas non plus les endroits où il y a beaucoup de vibrations, il est donc préférable d'éviter les intérieurs de porte, même dans le réfrigérateur.

Astuce : Comment utiliser les sakés détériorés ?

Vous êtes sur le point de boire votre saké préféré, vous le regardez et vous vous dites « **Hé, il est pas un peu jaunâtre ? Il était clair, pourtant...** ». Les changements brusques de température, l'exposition répétée aux vibrations ou prolongée à la lumière peuvent donner au saké une couleur brun jaunâtre. Bien qu'il ait l'air mauvais, il n'y a véritablement pas de problème de qualité et il n'est pas dangereux à boire.

« **Ah, mais je le trouve quand même un peu... Je ne me sens pas de le boire...** »

Si le saké a été stocké pendant longtemps et que sa couleur a changé, il convient parfaitement pour la cuisine. Utilisé comme saké de cuisine, il peut rehausser la saveur des ingrédients et faire ressortir toute la saveur des plats mijotés, par exemple. N'hésitez pas à boire du saké avec vos plats habituels ! Cependant, il est toujours préférable de le boire dès que possible après avoir ouvert.

～SALON DU SAKE 2023～

NIIGATA SAKE INFORMATION

https://www.niigata-sake.or.jp/salon_du_sake/