

Le saké chauffé

Offrant un bel équilibre entre une acidité contenue et une rondeur élégante, les sakés *junmaishu* (saké pur riz) et *honjōzōshu* (saké avec ajout d'alcool) peuvent, bien sûr, se déguster froids mais chauffés, on découvre un goût typé et des arômes qui se développent en sensations agréables en bouche. Servis aux environs de 40°, ces sakés sont particulièrement exceptionnels car les arômes du riz et une élégante rondeur s'entremêlent, soulignant toute la pertinence d'une dégustation chaude du saké.

On a coutume de dire qu'« un saké chaud qui a refroidi n'est pas bon » mais ceci est vrai pour les sakés de mauvaise qualité. Les adeptes du saké servi chaud savent très bien que, par exemple, un saké *junmaishu* de bonne facture reste un délice même quand il commence à refroidir.

La vaisselle dans laquelle on boit le saké, a également toute son importance.

Le saké chaud se boit dans des tasses dites *gui-nomi* relativement larges et profondes, avec un bord épais, obligeant ainsi la personne à enfouir son nez dans la tasse et les vapeurs d'alcool.



Ces tasses étant par ailleurs faites pour être prises à pleine main, le geste n'est pas très élégant (en particulier pour les femmes).

Avec la fine coupe à saké de la photo ② en revanche, le saké est facile à boire car il se glisse discrètement dans la bouche, il n'est pas nécessaire de balancer la tête complètement en arrière comme avec la tasse.

Le bord de la coupe à saké est fin et plus agréable lors de la dégustation.

De plus, la coupe se tenant par les bords, les doigts sont tendus et la posture plutôt esthétique. Enfin, il est important pour apprécier le saké chauffé de se concentrer uniquement sur les arômes en bouche et ne pas s'intéresser aux parfums.



① Tasse *gui-nomi* utilisée lorsque l'on boit seul



② Coupe à saké *hira sakazuki* utilisée en communauté (on se sert le saké les uns aux autres)