

La conservation du saké

Il n'y a pas de limite de consommation.

Il n'est pas nécessaire de coucher les bouteilles mais, comme pour le vin, veillez à choisir un endroit à l'abri de la lumière, frais et sans grande variation de température.

Si les conditions de conservation sont bonnes, la qualité du saké n'en pâtira pas pendant 1 ou 2 ans

(☒ les goûts évolueront cependant).

Les accords mets et sakés

Depuis quelques années, on nous demande souvent « avec quels plats puis-je servir ce saké ? » ou encore « avec quel saké s'accorde ce plat ? ».

En comparaison au vin, rares sont les aliments qui ne se marient pas avec le saké japonais, la cuisine n'est pas choisie avec autant de précaution. L'accord peut cependant être entièrement remis en cause par le retrait ou l'ajout au plat d'un seul composant. La température de service du saké a aussi un impact.

C'est au final, un domaine extrêmement pointu.

(A titre d'exemple, notre saké *Genshu Hidamasamune* s'accorde bien avec une panacotta nature mais dès l'ajout de confiture, le mariage ne fonctionne plus.)

Notre métier en tant que brasseurs de saké s'arrête aux techniques de dégustation du saké.

Si vous vous intéressez aux accords avec la cuisine, n'hésitez pas à demander conseil aux chefs cuisiniers et sommeliers.

A PROPOS DU SEIMAIBUAI, **taux de polissage* du riz employé dans la fabrication du saké**

* le Seimaibuai exprime le pourcentage du grain de riz conservé après polissage

《Est-ce qu'un taux de polissage du riz faible permet d'obtenir une meilleure qualité du saké?》

Cette question nous est fréquemment posée. Une majorité de personnes japonaises pense d'ailleurs que cette équation est juste. Ce n'est pas faux, mais pas tout à fait exact : cette opinion généralement répandue provient certainement du fait que les sakés coûteux tels que les Ginjō sont fabriqués à partir d'un riz à faible degré de polissage.

Pourtant on trouve des sakés brassés avec un riz au faible taux de polissage qui ne sont pas appréciables du tout, tandis que d'autres avec un taux de polissage plus élevés sont excellents. En réalité, ce que le taux de polissage détermine, ce n'est pas *la qualité* du saké mais son prix.