

# Viaggio in una fabbrica di sake

· 01/06/2016

37

Dal 7 maggio è più facile raggiungere il Giappone attraverso la nuova rotta, della compagnia di bandiera finlandese Finnair, che collega l'Europa all'isola di Kyushu, la terza in ordine di grandezza, tra le quattro maggiori isole dell'arcipelago.

Questa nuova rotta ci porta alla scoperta di meraviglie storiche, artistiche, culturali e soprattutto **gastronomiche** di una delle regioni meno visitate dal turismo di massa. Fino ad oggi, infatti non c'erano voli diretti e l'isola di Kyushu si poteva raggiungere solo attraverso scali intermedi con Thailandia, Singapore, Cina o Corea del Sud.

Il mio viaggio in Giappone inizia nella **piccola città di Tanushimaru**, del distretto di Ukiha, dove ha sede **l'azienda Wakatakeya**, che da oltre trecento anni produce un sake d'eccellenza.

Giunto presso lo stabilimento, costituito da vari edifici dall'**architettura tradizionale**, mi accoglie il sorriso cordiale ed ossequioso di un discendente del fondatore che unitamente ad alcuni familiari e ad un ristretto numero di persone, tra responsabili di produzione e assistenti esperti, porta avanti l'attività con dedizione e passione.



Nel corso della visita, apprendo che la produzione attualmente è di circa **70.000 bottiglie all'anno**, delle quali un migliaio sono destinate al mercato d'esportazione di Francia e Germania, mercati in cui cresce l'interesse per la tradizionale bevanda

giapponese, particolarmente apprezzata per le sue peculiarità dagli chef dei locali più ricercati.

Ottenuto mediante la **fermentazione del riso**, il sake si distingue nettamente dal vino sia per caratteristiche organolettiche che per le modalità con cui interagisce con il cibo. La sua nota base dolce-sapida e il suo sapore delicato esaltano le pietanze a cui è abbinato non per “contrasto” ma per “complementarietà”.

Secondo una teoria accreditata, **le origini del sake** sarebbero da rintracciare in Cina nel 5.000 A.C., epoca a cui, sostanzialmente, risale la scoperta di quasi tutte le bevande alcoliche fermentate. Diffusasi successivamente in Giappone in concomitanza con le prime migrazioni, la produzione, grazie ad un lungo processo di perfezionamento, già intorno al VII secolo A.C. garantisce un'ottima qualità, tanto che il sake diventa la bevanda ufficiale del **Palazzo Imperiale di Kyoto**.

Riservato da sempre alle **elites nobili** e agli ambienti religiosi, la bevanda si diffonde ampiamente nella società giapponese solo sul finire del 1700. È proprio in questo contesto storico e sociale, caratterizzato dal venir meno dei vecchi monopoli e dalla competizione creatasi tra le aziende produttrici per ottenere il migliore prodotto, che Hayashida Hironoru fonda Wakatakeya, che letteralmente vuol dire “giovane bamboo”.



Da allora ad oggi, i saperi e le tecniche, trasmessi in azienda di generazione in generazione, garantiscono un sake eccellente.

A rendere unico quello **prodotto da Wakatakeya** concorrono una serie di fattori: le acque ricche di minerali del **fiume Chikugo** che scorre dalle vicine montagne Mino, le tecniche applicate nelle singole fasi di produzione, dalla piantagione alla coltivazione, dalla semina alla raccolta, e naturalmente, la qualità di riso utilizzata.

Infatti, proseguendo la visita tra i vari ambienti dello stabilimento, il proprietario ribadisce più volte che tra le numerose varietà di riso esistenti, **le sole adatte alla**

**produzione di sake** sono quelle dai **chicchi larghi**, ricchi di amido e carboidrati nel “cuore” centrale e poveri di grassi e proteine.



Nell'azienda si utilizza la pregiatissima qualità **Yamada Nishiki**, che viene prodotta in collaborazione con un **vecchio agricoltore locale** nelle coltivazioni ai piedi delle lussureggianti montagne Mino. Wakatakeya, infatti, in un'ottica di condivisione e valorizzazione del patrimonio e delle risorse naturali ha instaurato numerose collaborazioni con piccoli produttori locali.

All'intero processo produttivo partecipano un centinaio di persone. Dopo la **semina del riso**, che avviene a maggio, le principali energie sono assorbite dalla coltura delle piante che dura circa cinque mesi, mentre la **produzione di sake inizia a gennaio e termina a marzo**. Infatti, il clima freddo e umido dell'inverno risulta particolarmente idoneo allo sviluppo di muffe e lieviti, fondamentali per la fermentazione.



Arrestate per qualche minuto le varie attività, ciascuno degli **esperti di Wakatakeya** mi racconta, di volta in volta, **storie ed aneddoti** con grande entusiasmo.

Al termine della visita mi congedo con gratitudine con la chiara convinzione che la

qualità del riso, **le risorse naturali e ambientali**, per quanto rilevanti, non sarebbero, tuttavia, sufficienti a garantirne l'eccellenza, senza la dedizione e la passione di chi lo produce con la consapevolezza di aver un ruolo ben preciso all'interno di un processo che coniuga le **risorse e il patrimonio locale** con la creatività e la "cura" umana.

Adesso è il momento di dirigermi verso il centro della città alla scoperta degli **Yatai** che vi racconterò nel prossimo post.

*testo e foto di Marco Buemi*