



PURESAKE LEGEND SHINKAME



AUX ORIGINES DU SAKÉ JUNMAI

Le combat d'un homme –Yoshimasa Ogawahara, shinkame shuzo–

Depuis quelques années, nous pouvons à nouveau déguster du saké « Junmai ». C'est une catégorie de saké qui est fabriqué exclusivement à partir de riz, de koji (aspergillus oryzae), de levures et d'eau. Junmai signifie pur.

Ce qui suit, est l'histoire de l'homme qui a ressuscité le saké traditionnel, et qui malgré son isolement, a infléchi la législation nationale japonaise pour pouvoir à nouveau brasser du Pur Saké. S'il ne s'était pas lancé dans ce combat, il est peu probable qu'aujourd'hui nous ayons pu à nouveau goûter un jour du saké de cette qualité.



L'Histoire

Son nom est Yoshimasa Ogawahara, il est le 7^e propriétaire de la brasserie Shinkame Shuzo, maison fondée en 1848.

Avant la 2^{de} guerre mondiale, tous les sakés japonais étaient purs, et en conformité avec la loi. Cependant en 1943 suite à la pénurie générale de riz, le gouvernement japonais a modifié sa législation concernant les processus de fabrication ainsi que les ingrédients entrant dans la composition du saké. La triste histoire du saké avec ajout d'alcool pouvait commencer... Les brasseries ont ensuite été forcées à ajouter d'autres additifs en plus de l'alcool : agents de sucrosité, arômes artificiels, etc. servant à contrôler les arômes du saké. C'est ainsi que ce type de saké bas de gamme est devenu le standard au Japon.

Cette catégorie de saké est appelée alcohol tenka-shu (saké avec ajout d'alcool), un des principaux types composant cette catégorie est appelé San zo shu. San zo-shu signifie trois fois plus, il s'agissait donc de faire 3 fois plus de saké avec 3 fois moins de riz, agrémenté de toutes sortes d'additifs. Finalement ce type de saké a totalement remplacé la production de Pur Saké, et ce malgré le retour après la guerre d'une production normale de riz. Toutes les brasseries furent obligées de brasser 100% de leur saké avec ajout

d'alcool, dont 35% au minimum de leur production devait être de type San zo Shu ; cela fut décidé par décret du ministère des finances. Ce décret s'appliqua de 1943 à 1972 !!! 29 ans !!!! C'est grâce aux efforts répétés de Yoshimasa que ce décret fut abrogé.

1967 révolution au pays du saké

« J'ai eu peur que le saké japonais disparaisse à jamais, faute d'une renaissance des méthodes antérieures à la 2^e guerre mondiale », dit M. Ogawahara. « Plus que tout, je voulais brasser un produit que j'aurais eu plaisir à boire moi-même. » Alors étudiant à l'Université d'Agriculture de Tokyo, c'est là qu'il décida de mettre en œuvre tout ce qu'il pouvait pour être à même de brasser du Pur Saké. « Tous ceux qui me connaissent, y compris mon propre père, le 6^{ème} propriétaire de notre brasserie à cette époque, ont dit que j'étais devenu fou ». N'écouter personne il remplit une demande d'autorisation de brasser du Pur Saké au bureau des taxes ; mais elle fut refusée faute de précédent. C'est en 1967, qu'il reçut enfin l'autorisation de brasser la quantité insignifiante de 3000 litres de saké pur ! On peut cependant dire que 67 fut l'année de la renaissance....

Le combat a duré 20 ans

Bien qu'il ait pu augmenter sa production de Pur Saké année après année, un long et douloureux combat continuait sur le plan législatif. « Les agents du bureau des taxes considéraient le saké en maturation (fait de faire vieillir le saké) comme du stock mort, et du coup limitaient ma quantité de saké sur l'année suivante » dit Yoshimasa. A cet époque le Pur Saké n'était toujours pas commercialisé, et les recherches de Yoshimasa étaient coûteuses pour la brasserie Shinkame, et envenimaient les relations avec le bureau des taxes, car son travail sortait des directives nationales. L'activité principale de la brasserie Shinkame était de produire, comme toutes les brasseries du Japon, du saké alcohol tenka shu. Mais à cause des activités de Yoshimasa, le bureau des taxes qui souhaitait l'arrêt de ses expérimentations, refusa de délivrer, à la brasserie Shinkame, l'autorisation d'achat d'éthanol à 95° (nom de l'alcool ajouté, utilisé comme additif), mettant l'existence même de la brasserie Shinkame en jeu.

Toutes sortes d'obstacles de ce genre ont perduré pendant 20 ans, l'agent des taxes en charge voulant l'obliger à revenir aux méthodes devenues classiques du saké bas de gamme, le San zo Shu. « Le saké classique est pur, c'est ça que vous dites ?! Eh bien si c'est comme ça, faites-moi donc un ordre de cessation d'activité pour mon entreprise. »

“I don't care. It's your decision but...”

Les relations avec le bureau des taxes étaient devenues si difficiles qu'un jour, en revenant d'un de ces rendez-vous, il perdit un œil à



AUX ORIGINES DU SAKÉ JUNMAI

Shinkame Europa

cause du stress enduré depuis toutes ces années.

Pour couronner le tout, le brassage du saké pur coûtant cher, sa brasserie ne parvint plus à payer aux boutiques revendeuses le traditionnel « bonus de vente ». « A cette époque, j'ai dû emprunter 500 Millions de yen, alors que je ne faisais que 50 Millions de recettes par an. Je me suis cru en enfer ! » Bien qu'il soit allé jusqu'à vendre une partie des terres héritées de ses ancêtres pour financer son entreprise, il n'a jamais cessé d'acheter le meilleur riz possible pour son saké.

Un jour qu'il était sur le point de tout quitter, étant à bout de forces, autant physiquement que mentalement, sa femme lui dit : « tu veux arrêter ! Tu veux arrêter !! eh bien arrête !!!... mais moi, j'ai épousé un brasseur de saké ! » Et ses mots furent efficaces !

Il fallut attendre 1987 pour qu'il réussisse à ne plus brasser que du saké traditionnel. 20 ans s'étaient écoulés depuis son premier brassage de Pur Saké...



saké ; il améliore les capacités gustatives ; et il met en avant les éléments aromatiques du Pur Saké longuement vieilli. Et surtout, plus que tout, le saké chaud développe, telle une fleur qui s'ouvre, un



goût d'umami, dû notamment à l'acide aminique et à l'acide glutamique contenu dans de nombreux aliments, pour rendre les plats encore plus délicieux.

2/La seconde serait que le saké ne se conserve pas ?

Quand le processus de fabrication est terminé, arrive le processus de maturation. Yoshimasa fait vieillir ses sakés entre 2 et 7 ans pour les amener à maturité. Tous ses sakés sont capables de vieillir plus de 20 ans ! Durant le processus de maturation, des impuretés se forment, il faut les éliminer pour obtenir plus de pureté, ainsi que des arômes plus doux et plus profonds.

3/La troisième serait qu'il faut conserver le saké au frais après ouverture ?

un saké de qualité se conserve une fois ouvert à température ambiante, l'aération va même l'améliorer. Yoshimasa recommande de boire le saké après ouverture dans les deux à trois mois.

Bonne dégustation

Maturation, chauffage et conservation

La bataille n'est jamais finie. Aujourd'hui c'est contre les idées reçues qu'il faut se battre. Voici les trois idées reçues dont il faut faire table rase

1/La première serait que le bon saké se boit froid ?

Le froid cache les défauts du saké, il faut beaucoup d'expérience de la part du brasseur et de son maître Toji pour développer un saké qui acceptera d'être chauffé.

Yoshimasa Ogawahara recommande fortement de chauffer le saké pour le consommer dans les meilleures conditions (chaud ou tiède). En effet, boire le saké chaud est une tradition très ancienne au Japon. C'est par un esprit rationnel que le chauffage du saké s'est instauré progressivement au cours de la longue histoire du

