

Termini utilizzati per la produzione del sake

Shubo (酒母) Malto di semi

In giapponese, *shubo* sta per “madre del sake”. E’ anche detto *moto*. Il *Shubo* è un malto di lievito prodotto da una nutriente miscela di riso, *koji* e acqua. Assomiglia al *moromi* (pagina 13) ma lo *shubo* ha un forte sapore acidulo mentre il *moromi* no. Il lievito di sake regge meglio l’acidità, così aumentando il contenuto in lievito del sake. Gli sgraditi batteri non possono sopravvivere nell’acidità dello *shubo*.

Metodo *Ki-moto* (生酛)

Un metodo tradizionale per fare lo *shubo*. L’aggiunta di acido lattico deriva dai lattobacilli naturali, in un lungo periodo e con l’attenta cura dei produttori. Questo aiuta ad accrescere il contenuto di lievito nel sake. Questa cultura iniziale contiene molti amminoacidi ed è di grande aiuto nella produzione di un sake secco dal sapore deciso.

Metodo *Yamahai-moto* (山麴酛)

Il metodo a risparmio di lavoro *ki-moto* si è sviluppato durante l’era Meiji (1868-1912). Questo metodo evita il rischioso processo denominato *yamaoroshi* (pagina 12). Tuttavia, le caratteristiche di finitura e di *kobo* e di finitura derivanti dal metodo *yamahai-moto* sono le stesse di quelle derivanti dal metodo *ki-moto*.

Metodo *Sokujo-moto* (速醸酛)

Anche questo metodo si è sviluppato durante l’era Meiji (1868-1912). L’acido lattico è prodotto come nei metodi precedenti, ma in questo metodo dell’acido lattico viene aggiunto, così da accorciare i tempi di produzione. Oggigiorno, questo è uno dei più popolari metodi, poiché serve a produrre qualsiasi tipo di sake.

Kobo (酵母)

Un lievito, chiamato *Sacchromyces cerevisiae*, converte lo zucchero in alcol durante il processo di fermentazione del sake. Sia la parola latina *cerevisiae* che il termine giapponese *kobo* significano “madre della fermentazione”. Esistono più di 700 varietà di lievito selvatico e domestico, ma la maggior parte di esse non hanno nulla a che vedere con la fermentazione del sake. I germogli di *S. cerevisiae* sono di dimensione dai 5 ai 10 micron, hanno colore bianco latte e forma ovale. Questo lievito è usato per produrre sake ed è messo a dimora dall’uomo.

Kyokai-kobo (協会酵母)

Varietà di lievito distribuito dalla “Società della Fermentazione del Giappone”. Durante l’era Meiji (1868-1912), dopo che ebbe inizio la distribuzione del *kyokai-kobo*, la qualità del sake migliorò radicalmente presso quei produttori che precedentemente non possedevano lievito di rilevanti prestazioni.

Yamaoroshi Un passo per produrre shubo

Nel metodo tradizionale di elaborazione dello *shubo*, i produttori dovevano effettuare un’appropriata infusione congiunta del riso e del *koji* per migliorarne la fermentazione. Riponevano del riso cotto al vapore, del *koji* e dell’acqua in un contenitore poco profondo. Dopo il raffreddamento della miscela per un lasso di tempo variabile da 15 a 20 ore, la stessa veniva schiacciata con un utensile chiamato *kabura kai*. Questo processo *yamaoroshi* richiedeva pazienza e forza, rappresentando un lavoro faticoso effettuato in inverno durante le ore molto fredde della notte.

Kabura-kai (Tama-kai)

Manico di legno o bamboo

Pala di legno

