

日本酒

NIHONSHU Saquê do Japão

Nihonshu, conhecido aqui no Brasil como saquê, é uma bebida fermentada preparada com água e arroz.

Produzido a partir de um tipo especial de arroz cuidadosamente polido, onde é aproveitada apenas a melhor parte do grão.

Com teor alcoólico semelhante ao do vinho, o saquê, por conta de suas características, pode produzir variadas experiências mudando por causa dos diferentes tipos da bebida.

Atualmente o Japão possui mais de 1.400 marcas de saquês e mais de 10 mil rótulos produzidos em todo o seu território e distribuídos para todo o mundo.

Hoje, conseguimos encontrar em vários países diferentes tipos de restaurantes harmonizando o saquê japonês com diversos tipos de pratos, não somente com a tradicional gastronomia japonesa.

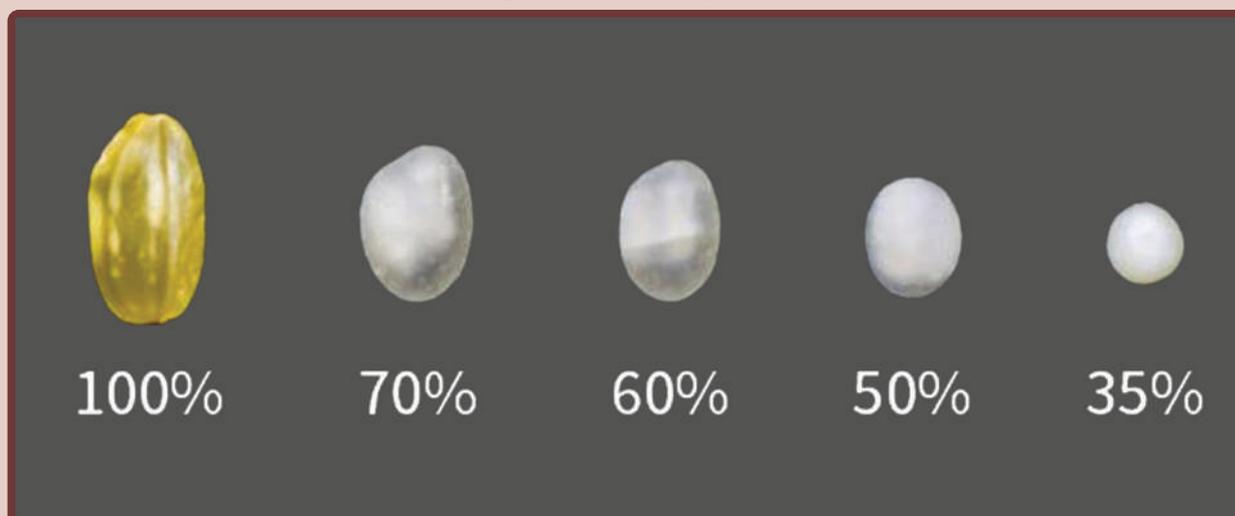
O saquê faz parte da história e da cultura do Japão de modo surpreendente.



PRODUÇÃO DO SAQUÊ

Por Alexandre Iida

Polimento do arroz



Arroz Integral
Sem Polimento

30% de polimento

40% de polimento

50% de polimento

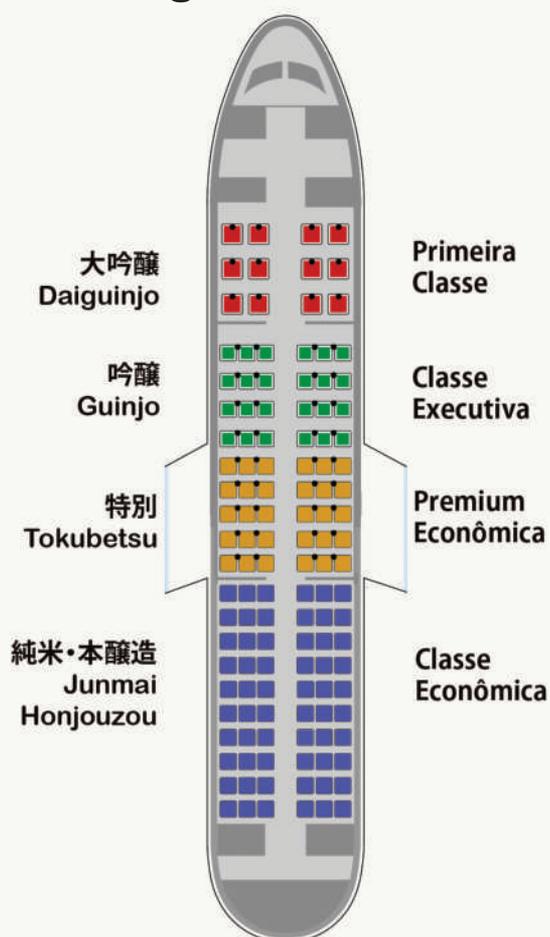
65% de polimento

O primeiro passo na preparação do saquê é polir o arroz para remover a proteína e as substâncias gordurosas da parte externa do grão. Se não fossem removidas, tais substâncias dariam à bebida um sabor não requintado. A quantidade de grãos deixada após o polimento determinará em grande parte o seu sabor final.

As técnicas empregadas na produção do saquê não têm paralelo no mundo inteiro. O arroz é polido até adquirir uma fina granulação branca e então é cozido. Em seguida, procede-se simultaneamente a dois processos: o arroz é decomposto em açúcar pela ação de um microrganismo chamado *KOJI* e, ao mesmo tempo, o açúcar é fermentado em álcool pela ação de uma levedura natural.

O que difere o saquê de outras bebidas alcoólicas de outros lugares do mundo é o uso inteligente de três tipos principais de microrganismos encontrados no meio-ambiente: fungos, bactérias e leveduras. Todas as demais bebidas alcoólicas populares – seja cerveja, uísque, conhaque, vodca, gim, tequila, ou rum – usam no processo de produção do álcool somente um tipo de microrganismo, a levedura. Os fabricantes de saquê usam três: os esporos *KOJI*, para obtenção do bolor *KOJI*; bactérias ácido lácticas, para estabilizar a mistura; e levedura, para fermentar a mistura e transformá-la em álcool. O uso destes três tipos de microrganismos demonstra que os antigos fabricantes desta bebida tinham um alto nível de sofisticação.

Categorias do Sake



Classificação do Sake Doce /Seco

+10 Extra Seco	0 NEUTRO	- 1 Levemente Doce
+5 Bem Seco		- 3 Doce
+3 Seco		- 5 Bem Doce
+1 Levemente Seco		-10 Extra Doce

Lembrancinhas etílicas

Além de provar o saquê durante a sua viagem, aproveite a chance para trazer algumas garrafas para si ou para pessoas queridas. Os melhores saquês do mundo estão no Japão e a variedade é incrível! Nas grandes cidades, as lojas de saquê estão cada vez mais antenadas no sucesso que a bebida está fazendo entre os estrangeiros.

Algumas até colocam explicações simples em inglês nas prateleiras. É sempre bom informar, mesmo de forma simples, que tipo de saquê você quer comprar. Palavras em inglês como “fruity” (frutado), “dry” (seco), “aged” (maturado), estão no vocabulário de pessoas que trabalham em lojas de saquê e podem ajudar você a ter em mãos o sabor que procura.

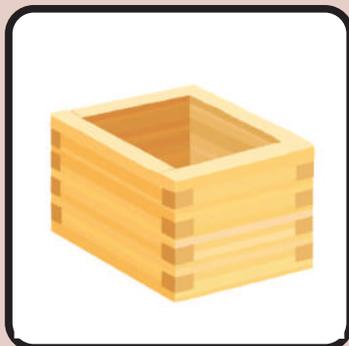
Quando estiver de volta, procure conservar os saquês em lugares frescos e longe do alcance da luz. Além disso, consuma o mais rápido possível. Saquês envelhecidos existem, mas o processo é feito em condições bem especiais. Portanto, evite deixar o seu “maturando” em casa.



Visitas guiadas mostram a produção de saquê por dentro.
foto: Roberto Maxwell

Utensílios Tradicionais para Saquê

Quem já não viu o “massu”, pequeno recipiente feito em madeira, criado para medir o arroz nas lojas e que acabou se tornando um “copo” para beber saquê? Além do “massu”, existe uma variedade de utensílios tradicionais para servir o saquê. Conheça alguns deles.



MASSU – feito de cedro, o mesmo material do barril usado na cerimônia do KAGAMIWARI, onde as pessoas dão marretadas na tampa do barril



A jarra TOKKURI e o copo CHOKO são feitos de porcelana e são usados para aquecer o saquê



Espécie de chaleira, o OCHÔSHI e o SAKAZUKI, são usados exclusivamente para cerimônias, casamentos e eventos que celebram com a dose do saquê



Alexandre Tatsuya Iida

Saquê Samurai (Embaixador do saquê);
Kikisake-shi (Especialista em saquê)
Proprietário da Adega de saquê – 1ª loja especializada em saquê no Brasil
Certificado como saquê Sommelier, pelo SSI Sake Service Institute com sede em Tóquio.



Roberto Maxwell

Jornalista e Guia de turismo
Radicado no Japão desde 2005
Especialista em saquê
Compartilha seu conhecimento sobre o Japão através do Instagram (@robertomaxwell)