

Saquê

O Saquê tem desempenhado um papel central na vida e cultura japonesa desde os últimos 2 mil anos, e os conhecimentos e técnicas envolvidos na sua fabricação se espalharam por todos os cantos do país. Na verdade, o saquê é uma parte tão importante da dieta japonesa que conhecer um pouco sobre a bebida pode ajudar no entendimento da história, cultura e sociedade japonesa, assim como do cenário social do Japão contemporâneo.

Feito principalmente a partir do arroz, o saquê é uma bebida fermentada fabricada por meio de um micro-organismo chamado *koji* e das leveduras. A bebida tem um teor alcoólico que varia de 13% a 16%. A qualidade da água utilizada na fabricação também é algo importante. Os fabricantes aproveitam os diversos tipos de água natural disponível no Japão para fazer um saquê excelente.

Existem muitas variedades de saquê, e ele pode ser tomado resfriado ou aquecido, dependendo da estação do ano.

Como Degustar:

- O saquê é uma bebida alcoólica excepcional que pode ser tomada quente, gelada ou à temperatura ambiente. O saquê pode ser degustado em uma maior variedade de temperaturas em comparação com outras bebidas alcoólicas, de 5°C a 55°C.
- O saquê é classificado em quatro categorias gerais: saboroso, leve e suave, rico, e envelhecido. Esses diferentes tipos de saquê proporcionam prazeres variados.
- O saquê pode ser servido em copos de vidro, além dos tradicionais copos feitos de barro, porcelana ou laca. A diversidade de formas e materiais certamente enriquece a experiência dos diversos gostos do saquê. A seleção do copo adequado de acordo com a temperatura do saquê a ser consumido é um incremento à própria degustação do saquê.
- Uma vez que o saquê apresenta uma ampla variedade de sabores e pode ser servido de diversas maneiras, há muitos maneiras de degustá-lo, dependendo da combinação da estação do ano e do tipo de culinária. Os muitos sabores do saquê também podem ser usados como base para coquetéis.
- O saquê pode ser combinado com as culinárias de todo o mundo, independentemente das comidas ou estilos de preparação dos pratos. Ele é servido em restaurantes franceses, italianos e em muitas outras cozinhas do ocidente.
- O saquê potencializa o sabor dos alimentos, ao mesmo tempo em que tempera os aromas fortes da carne e dos frutos do mar. A bebida tem muitas utilizações, seja em misturas ou como tempero, tanto na culinária japonesa como na ocidental.

Observação: O saquê é uma bebida alcoólica delicada, que é extremamente sensível à luz e ao calor. Ele deve ser armazenado em um local escuro e resfriado.

Tipos

Existem diversos tipos de saquê, e as seguintes denominações especiais são determinadas pelo governo japonês.

- *Ginjoshu* 吟醸

Saquê feito com arroz branco polido de forma que sobre apenas 60% ou menos dos grãos. Esse tipo também contém *koji* de arroz e água, e pode conter todos esses ingredientes além do álcool fermentado. Ele caracteriza-se por um aroma que remete às flores e frutas e tem um sabor puro e fresco. Se o arroz for polido de forma que sobre 50% ou menos dos grãos, o saquê é chamado Daiginjoshu 大吟醸酒

- *Junmaishu* 純米酒

Saquê feito apenas de arroz branco, *koji* de arroz e água. Tende a ter um aroma doce e um sabor rico e suave.

- *Honjозoshu* 本醸造酒

Saquê feito com arroz branco polido de forma que só sobre 70% ou menos do grão, juntamente com *koji* de arroz, álcool fermentado e água. É conhecido por seu aroma leve e sutil, e um sabor fresco. Todos os outros tipos de saquê são classificados como *futsushu*, que é amplamente consumido em todo o Japão. Essa categoria oferece diversos sabores, e cada marca de saquê tem um sabor único que é característico do fabricante. As variedades de saquê também são classificadas de acordo com o método de fermentação.

- *Namazake* 生酒

Saquê que não é aquecido para o processo de pasteurização depois que o mosto final é prensado. Caracteriza-se por um sabor leve e fresco.

- *Genshu* 原酒

Saquê com um maior teor alcoólico por ser prensado sem ter sido diluído em água. Tem um sabor rico e intenso, com um teor alcoólico de 17% a 20%.

- *Koshu* (saquê envelhecido) 古酒

Saquê envelhecido por cerca de dois anos, ou por mais de cinco anos. Tem um aroma parecido com o de cereja, e um tipo de sabor que inclui temperos e castanhas.

- *Taruzake* (saquê de barril) 樽酒

Saquê envelhecido em barris e, portanto, tem uma fragrância amadeirada devido ao material com que o barril é feito.

- *Nigorizake* にごり酒

Saquê de cor bem branca, já que o mosto é filtrado de forma mais leve, utilizando um tecido de textura áspera.

- Saquê Frisante 発泡酒

Saquê carbonado, com uma sensação de paladar que remete ao champanhe.

Processo de Fabricação/Ingredientes

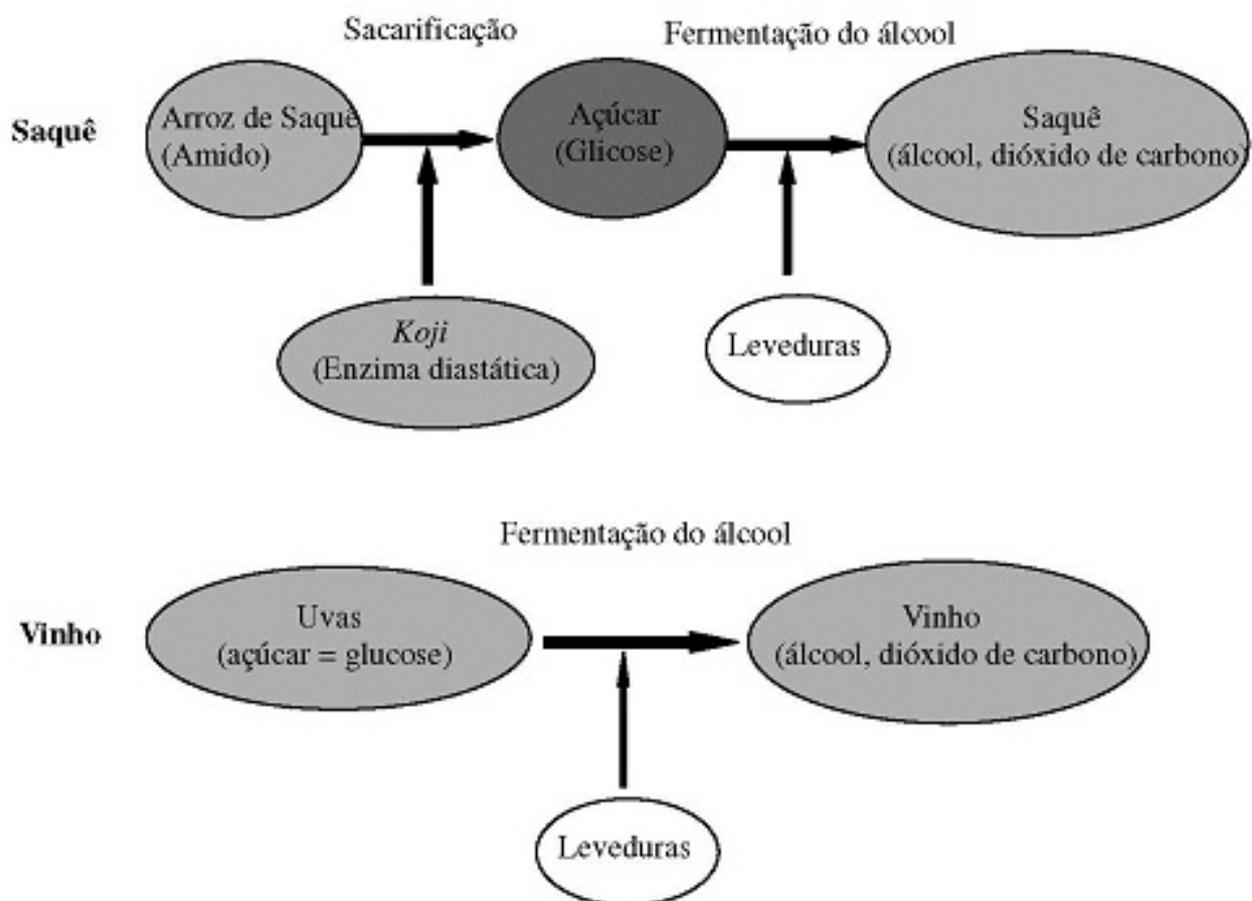
- Os ingredientes principais do saquê são arroz, água e *koji* de arroz. O saquê é uma bebida fermentada fabricada por meio de um micro-organismo chamado *koji* e das leveduras.
- Tem um teor alcoólico de 13% a 16%.
- O arroz japonês geralmente pode ser dividido em dois tipos: O arroz de mesa que comemos, e o arroz de saquê que é usado exclusivamente para a fabricação da bebida.

- Os tipos de arroz utilizados no saquê são as variedades macias, de grão longo, com um baixo teor proteico. Eles são mais caros porque são cultivados utilizando métodos mais complexos.
- A qualidade da água utilizada na fabricação do saquê também é importante. Os fabricantes aproveitam os diversos tipos de água natural disponível no Japão para fazer um saquê de excelente qualidade

Fabricando o Saquê

- O saquê é uma bebida fermentada assim como o vinho e a cerveja, mas envolve um processo de fabricação mais complexo.
- O vinho é fermentado naturalmente após espremer as uvas e adicionar as leveduras. O saquê, contudo, não é fermentado pela adição das leveduras ao arroz, mas por meio do uso do *koji*, que converte o amido do arroz em açúcar. O arroz começa a fermentar quando as leveduras são adicionadas a esse açúcar. Uma vez que os processos de sacarificação e fermentação ocorrem em paralelo no mesmo contêiner, o processo é chamado de "fermentação paralela múltipla".

Processo de Fabricação



Processo de Fabricação

