

¡Os damos la bienvenida al Centro de Información de Sake y Shochu de Japón!

El centro de información sobre el sake y el shochu de todo Japón

El Centro de Información de Sake y Shochu de Japón es una sala de exposiciones especializada que ofrece información sobre el sake japonés, el *honkaku shochu* y el *awamori*. Además de exposiciones sobre su historia y cultura, y de charlas impartidas por nuestros asesores de sake, se puede disfrutar de la degustación de marcas recomendadas en el mostrador del bar.



Edificio Nihon Shuzo Toranomon, 1ª planta, 1-6-15 Nishi Shimbashi, Minato-ku, Tokio
■ Horario: 10:00 - 18:00
■ Días de cierre: sábados, domingos, días festivos, vacaciones de fin de año y Año Nuevo
■ Estación más cercana: estación de Toranomon, línea Ginza, Metro de Tokio
www.japansake.or.jp/sake/known/data



¡El 1 de octubre es el Día del Sake!



- Los menores de 20 años no pueden beber en Japón.
- Si bebes, no conduzcas. • Bebe con moderación.
- Las mujeres no deben beber durante el embarazo o la lactancia, porque puede tener efectos adversos en la salud o el desarrollo del bebé.

[Sitio web de la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE SAKE Y SHOCHU DE JAPÓN]

<http://www.japansake.or.jp/sake/english>

<http://www.honkakushochu-awamori.jp/english>

Publicado por la Asociación de Productores de Sake y Shochu de Japón.

*Queda prohibida la reproducción no autorizada.



& アンド SAKE

¿Cómo disfrutar del SAKE?

Tipos de sake

Cómo degustar el sake

Cómo disfrutar del sake a diferentes temperaturas

Reglas de cortesía del sake

¿Qué pone en la etiqueta?

Terminología útil del sake en los restaurantes



¿Es complicado el sake?

No. ¡El sake es una bebida interesante!

¡Cuántos tipos de sake hay!
¿Por qué son diferentes?

→P4

¿Cómo debo degustar el sake?

→P8

¿Cuál es la mejor temperatura?

→P12

¿Qué pone en la etiqueta?

→P26

¿Hay una forma correcta de beber sake?

→P16

¿Existe un vocabulario especial para el sake?

→P30

El sake es la bebida nacional de Japón. Elaborado en todo el país, se dice que hay unas 20.000 marcas. En la antigüedad, se originaron diversas tradiciones culturales debido al clima y las características naturales de cada región de Japón, que tiene cuatro estaciones muy marcadas. Estas tradiciones también influyeron profundamente en el sake. Por eso cada marca de sake tiene su propia personalidad y su propia manera óptima de disfrutarse. El sake ha evolucionado con la cultura japonesa. ¡Por eso es una bebida interesante!



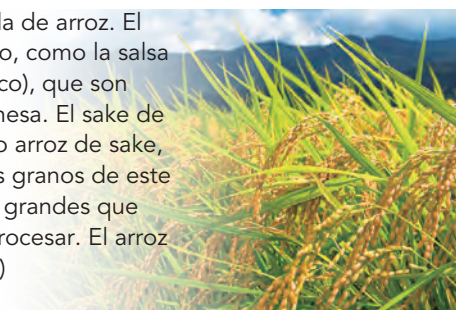
P. ¿Cómo elijo mi primer trago?

R. Empieza por aprender algunos conceptos básicos sobre el sake.



El sake es una bebida alcohólica fermentada de arroz.

El sake es una bebida alcohólica fermentada de arroz. El sake es un producto alimentario fermentado, como la salsa de soja, el miso y el katsuobushi (bonito seco), que son condimentos habituales de la comida japonesa. El sake de alta calidad utiliza un arroz especial llamado arroz de sake, que es adecuado para su fermentación. Los granos de este arroz, el *shuzo kotekimai*, son un poco más grandes que los del arroz de mesa y los del arroz para procesar. El arroz de sake también se llama *sakamai*. (→p. 24)



Jizake significa sake local y es una denominación que reconoce la región en la que se elaboró el sake.

El sake autóctono de cada región de Japón se llama *jizake*. Hay grandes diferencias de temperatura entre el norte y el sur de Japón y el atractivo del *jizake* yace en su carácter individual, que se origina a partir del clima de cada región y de la cultura gastronómica a la que complementa. (→p. 14)



El sake se clasifica en *tokutei meishoshu* (sake de designación especial) y *futsushu* (sake de mesa).

El sake tiene una clasificación llamada sake "de designación especial". Estas nomenclaturas indican la ratio de pulido del arroz y otros factores. Por otro lado, el sake que no entra en la categoría de sake de designación especial se clasifica como *futsushu* o sake de mesa. Algunos *futsushu* pueden contener ingredientes que no se utilizan en los sakes de designación especial. (→p. 28)



También es divertido elegir el vaso para beber sake.

¡Qué difícil es elegir el vaso para beber!

He oído que la percepción del sabor del sake puede cambiar según la forma o el material del recipiente.

Los aromas destacan más si se bebe en una copa de vino.



En algunos restaurantes se te permite elegir tu propio *choko* (tacita para tomar sake). En otros, el establecimiento puede proporcionarte el mejor vaso para beber, según el tipo de sake que hayas elegido.

Tokkuri

La jarrita de sake con cuello cónico y cuerpo redondeado se denomina *tokkuri*. El sake se transfiere de la botella al *tokkuri*, que se utiliza en la mesa.



Masu

El *masu*, utilizado como recipiente para el sake, era originalmente un instrumento tradicional japonés para medir el líquido o el grano. Hecho de cedro japonés, infunde al sake un ligero aroma a madera.



Choko

Kiki choko

Los *choko* utilizados en las competiciones de sake japonesas son de cerámica blanca y tienen líneas concéntricas de color azul en el fondo. Comprueba el color del sake con la parte blanca del diseño y su turbiedad con la parte azul.



Katakuchi

(decantador con pico)



Copa de vino

La forma de la copa de vino conserva el aroma en su interior, por lo que facilita la apreciación de los delicados aromas del sake.



Kiriko (cristal tallado)

Los recipientes básicos para el sake son el *tokkuri* (jarrita de sake) y el *choko* (tacita para tomar sake). Elaborados con una gran variedad de materiales, como cerámica, vidrio, estaño, madera y laca; cada material transmite una percepción distinta del sabor del sake. Muchos de estos recipientes exhiben lo mejor de la artesanía tradicional japonesa.

La cata de sake se centra en tres características.

Ambos sakes tienen el mismo color claro, pero los sabores son diferentes.

Comprueba primero los aromas.

¡Tiene un aroma afrutado!



Algunos restaurantes ofrecen menús de degustación para probar y comparar varios tipos de sake.

Aroma

El *ginjoshu* (sake de alta calidad) tiene un aroma conocido como *ginjoka*. Es un aroma afrutado, con notas de manzana, plátano y melón. El sake envejecido (*koshu*) también tiene un aroma rico y suave que suele decirse que se asemeja a la fruta seca o las especias. Los aromas del sake se juzgan por su intensidad y equilibrio.

Color

Mucha gente cree que el sake es transparente e incoloro, pero algunos tienen un pequeño matiz y las diferencias en los métodos de producción influyen en el color y la transparencia finales. La transparencia del sake depende generalmente del método de prensado y filtrado del *moromi* (mosto en fermentación). Además, si el sake terminado se almacena durante un largo periodo de tiempo, el color se vuelve dorado o ámbar.



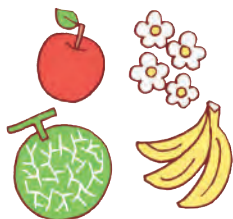
Sabor

El sabor del sake depende del grado de dulzor o sequedad, riqueza o ligereza, y de cuánto cuerpo tenga. Cuando el sake lleva un alto contenido de azúcares, tiende a presentar un sabor dulce, pero la acidez puede enmascarar su dulzor; por lo que, incluso si dos sakes tienen el mismo contenido de azúcares, el que presenta una mayor acidez puede no saber tan dulce. Las sensaciones de dulzor/sequedad, riqueza/ligereza y cuerpo varían según el equilibrio de alcohol, azúcares, acidez y aminoácidos.

El estilo de un sake puede clasificarse en cuatro tipologías.

Tomaos
vuestro tiempo
para disfrutar
del sake.

Este tiene un
aroma refrescante
y elegante...



Capto un ligero
sabor de arroz...

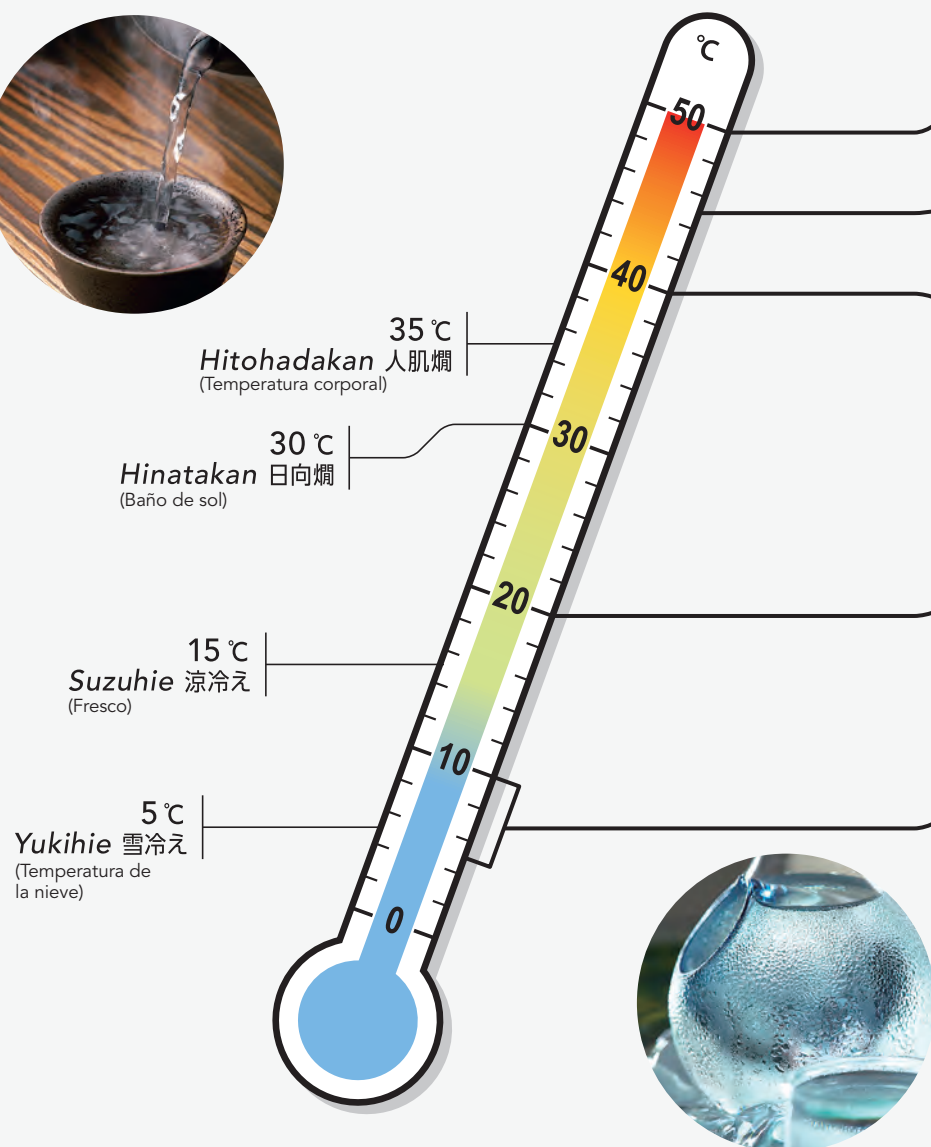


El estilo de cada sake es el resultado de diferentes métodos de producción e ingredientes. Los distintos estilos pueden clasificarse en cuatro tipologías, en función de su aroma y sabor.



► Maridajes para cada tipo. (→p. 20)

El sake es una bebida que puede disfrutarse a muchas temperaturas. Cada temperatura tiene un nombre diferente.



El sake puede disfrutarse a una amplia gama de temperaturas. Cada temperatura tiene un nombre diferente y puedes disfrutar de aspectos únicos del mismo sake cuando lo pruebas a diferentes temperaturas. Disfruta de los profundos sabores del sake probándolo a distintas temperaturas.

50 °C
Atsukan
(Caliente)
あつ燗

Sale vapor del tokkuri. El tokkuri y el choko están calientes al tacto. Los aromas del sake se potencian y el sabor es seco, con un final limpio.

45 °C
Jokan
(Cálido)
上燗

Se siente algo de calor al sostener el tokkuri o el choko. Sale vapor al servir el sake. Los aromas del sake son concentrados y el sabor se percibe suave y definido.

40 °C
Nurukan
(Templado)
ぬる燗

El sake se siente más tibio que caliente al beberlo. Parece estar cerca de la temperatura corporal. Los aromas del sake se vuelven un poco más ricos y el sabor se nota pleno.

20 °C
Shitsuon
(Temperatura ambiente)
室温

Al sostener el tokkuri, se siente ligeramente frío al tacto. El aroma y el sabor brindan una impresión de suavidad.

10 °C ~ 5 °C
Reishu
(Sake frío)
冷酒

El término general para el sake enfriado entre 10 °C y 5 °C es reishu. Por lo general, enfriar el sake a temperaturas más bajas enmascara los sabores más sutiles.

¿Cómo se calienta el sake?

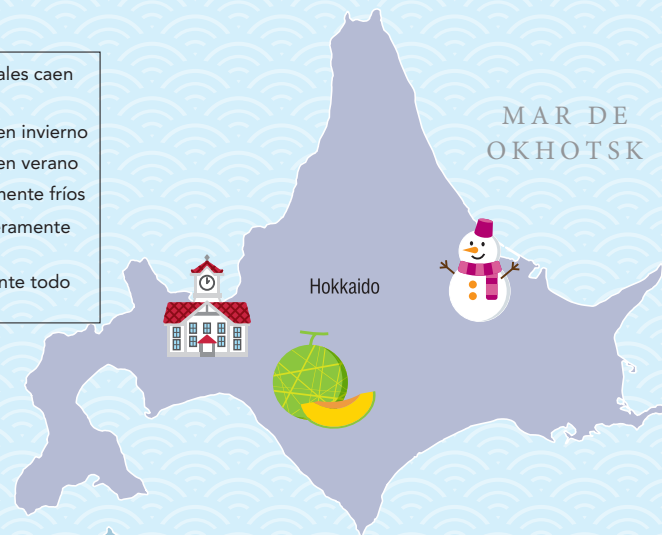
Para calentar el sake, coloca el tokkuri que lo contiene en una cazuela con agua caliente. El tokkuri se calienta gradualmente y el calor se transmite al sake. Se calienta a una temperatura inferior a la de evaporación del alcohol para que los aromas no se disipen.



En todo Japón, el sake se elabora en función del clima y la cultura gastronómica locales.

El territorio japonés se extiende de norte a sur y en invierno puede haber una diferencia de 50 °C entre las temperaturas de ambos extremos del país. El arroz se cultiva en todo el país y la topografía está dotada de variados paisajes montañosos y costeros. El sake se elabora en función de la comida y la cultura de cada región.

- Las temperaturas invernales caen por debajo de 0 °C
- Fuertes precipitaciones en invierno
- Fuertes precipitaciones en verano
- Los inviernos son ligeramente fríos
- El clima solo cambia ligeramente a lo largo del año
- Altas temperaturas durante todo el año



MAR DE OKHOTSK

Clasificación de las 3 mejores prefecturas para el sake

[Producción]

- N.º 1 ... Hyogo
- N.º 2 ... Kioto
- N.º 3 ... Niigata

Extraído del informe estadístico de la Agencia Tributaria Nacional (año fiscal 2019)

[Número de bodegas]

- N.º 1 ... Niigata (98)
- N.º 2 ... Hyogo (90)
- N.º 3 ... Nagano (85)

Extraído de las perspectivas de producción de sake de la Agencia Tributaria Nacional (encuesta del año fiscal 2019)

[Consumo por persona]

- N.º 1 ... Niigata (9,6 L)
- N.º 2 ... Akita (8,0 L)
- N.º 3 ... Yamagata (7,0 L)

Extraído de la información estadística de la Agencia Tributaria Nacional de Japón Sake no Shiori (marzo de 2019)



Existen unas reglas de cortesía para disfrutar del sake.

¡Kampai!
乾杯!



Japón es un país que valora mucho la cortesía y la hospitalidad. La etiqueta para beber sake también se basa en este conjunto de valores. Sin embargo, esas reglas de cortesía no son en absoluto formales. Tómalas como pistas para beber sake de forma más adecuada.

Cuando ofrezcas sake a alguien, hazlo cuando le quede menos de un tercio del vaso. No se lo ofrezcas cuando esté bebiendo o cuando tenga suficiente sake en el vaso.



Cuando te ofrezcan sake, toma un pequeño sorbo del que quede en tu vaso antes de tenderlo a la persona que te lo sirve (no es necesario que te termines todo el sake del vaso).



Servir

Sirve con ambas manos, sujetando el *tokkuri* con la derecha y aguantando la base con la izquierda. Cuando sirvas a alguien a tu derecha, no gires la muñeca derecha para servir. Tu mano derecha quedaría mirando hacia abajo y eso se considera de mala educación.



Recibir

Sujeta el vaso suavemente con una mano y apoya la base en la otra. Cuando te sirvan el sake, da un pequeño sorbo antes de dejar el vaso en la mesa. Si el vaso de tu acompañante está vacío, ofrécete a servirle también.

Servirse mutuamente sake mientras se pasa el tiempo con alguien es una forma estupenda de disfrutar juntos de un delicioso sake y se convierte en una valiosa ocasión para fomentar la amistad.



Mal

No agites el *tokkuri*.

Es de mala educación agitar el *tokkuri* para comprobar si queda sake. Si el sake se ha calentado, agitar el *tokkuri* lo enfriará.



Mal

No mires dentro del *tokkuri*.

Es de mala educación intentar mirar dentro del *tokkuri* para comprobar si queda sake. No da una buena impresión a los demás.



Mal

No bebas directamente del *tokkuri*.

El *tokkuri* es para servir el sake en recipientes más pequeños. Aunque seas el único que bebe sake, no bebas directamente del *tokkuri* como lo harías con una botella de cerveza.



Mal

No mezcles el contenido de varios *tokkuri*.

No juntes el sake en un solo *tokkuri*, aunque haya varios *tokkuri* con pequeños restos, ya que afecta a la temperatura y al sabor del sake.



Pide agua cuando bebas sake.

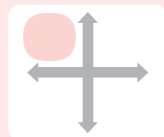
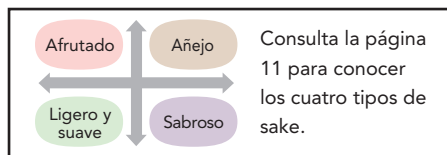
Pide agua junto con el sake, como cuando tomas un refresco junto con bebidas de alto contenido alcohólico o de sabor fuerte. El agua que se bebe junto al sake se llama *yawaragi mizu*. *Yawaragi* designa un estado de calma en japonés. Al intercalar el sake con sorbos de agua, el siguiente sorbo de sake sabe aún más delicioso. También va muy bien para evitar que te sienta mal la bebida.



和らぎ
水

Yawaragi
mizu

Maridaje de sake y comida



Maridajes para el sake afrutado

Carpacho de pescado blanco

Tempura de verduras

Los platos que resaltan los sabores de ingredientes como las verduras y el marisco son adecuados para este tipo de sake.

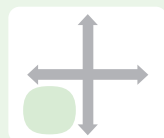


Maridajes para el sake añejo

Queso

Anguila asada en salsa a base de soja

Este tipo de sake combina bien con alimentos que utilizan ingredientes ricos en *umami* y con alto contenido en proteínas.

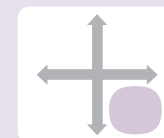


Maridajes para el sake ligero y suave

Dashimaki tamago (tortilla japonesa sazónada)

Sashimi (pescado crudo)

Este tipo de sake combina bien con alimentos ligeros que tienen un regusto limpio.



Maridajes para el sake sabroso

Costilla de cerdo braseada en dados

Yakitori (glaseado con salsa)

Este tipo de sake combina bien con alimentos que enfatizan el *umami* del pollo, el cerdo, la leche u otros ingredientes.

El sake es indispensable en los rituales sintoístas japoneses.

En la antigüedad, el sake era una ofrenda sagrada dedicada a los dioses. La expresión que los japoneses gritan cuando intercambian bebidas, ¡*Kampai!*, encierra una oración para que las personas unan sus corazones ante los dioses. En la actualidad, el sake sigue siendo indispensable para las ocasiones en las que los corazones y las mentes de las personas se reúnen, como los banquetes, los festivales y los rituales sintoístas.

Kagami biraki

(apertura del barril de sake)



Se trata de la ceremonia sintoísta de abrir la tapa de un barril de sake para ofrendarlo. Hay teorías que afirman que los guerreros que partían hacia el frente se levantaban la moral con el *kagami biraki*.

Purificación antes de un festival



Las personas que participan en rituales, como los portadores de santuarios portátiles, se purifican el cuerpo bebiendo la ofrenda de sake antes de un festival sagrado.

En las bodas sintoístas



Como símbolo de sus votos, los recién casados intercambian tres tacitas de un sake llamado *omiki*.

Para celebrar el Año Nuevo



Como costumbre para celebrar el Año Nuevo y rezar por la paz, la gente brinda con *tosu*, una bebida alcohólica medicinal hecha con hierbas naturales maceradas en sake o *mirin*.

Los ingredientes y métodos de producción que determinan el sabor del sake.

◀ **Ingredientes** ▶ Lleno de materias primas y sabiduría, el orgullo de Japón

Agua



"Donde hay buena agua, hay buen sake".

El sake se compone de un 80 % de agua. El contenido mineral del agua influye en el crecimiento del hongo *koji* y la levadura, por lo que el sabor del sake cambia en función del agua utilizada. Dado que la calidad del agua también afecta la sensación en boca, es indispensable disponer de agua buena.

Arroz



El arroz de sake es un poco diferente del arroz de mesa

El arroz de sake es un arroz especialmente adecuado para la elaboración de dicha bebida. Cada grano tiene un núcleo blanco, llamado *shimpaku*. El grado de pulido de la superficie del arroz tiene un efecto importante en el carácter del sake.

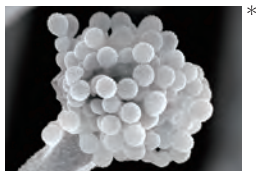
Alcohol destilado



Aromático y de sabor limpio

El *moromi* es el mosto de fermentación que se convierte en el sake sin diluir y determina el carácter del sake. A veces se le añade alcohol destilado. Este hace aflorar los aromas del sake y aviva su sabor.

Hongo *koji* y levadura



Los microorganismos controlan la calidad del sake

El hongo *koji*, que es la base del *koji*, convierte los almidones del arroz en azúcares (glucosa). La levadura fermenta la glucosa para convertirla en alcohol y dióxido de carbono. Ambos son piedras angulares del sake que influyen en el sabor y el aroma del producto final.

*Imagen facilitada por el Instituto Nacional de Investigación sobre Fermentación de Bebidas Alcohólicas

La sacarificación y la fermentación se producen al mismo tiempo.



◀ **Métodos de producción** ▶ Los aromas y sabores de mayor calidad provienen de la fermentación paralela múltiple

El sake pertenece a la categoría de bebidas fermentadas, igual que el vino y la cerveza. Las bebidas fermentadas son bebidas alcohólicas que se obtienen a partir de la fermentación alcohólica de productos agrícolas con levadura. El proceso de fermentación difiere para cada tipo de bebida y una característica única del sake es que utiliza un sofisticado método de producción llamado fermentación paralela múltiple.

Vino

(fermentación simple)



Ingredientes: uvas

Levadura de vino

Fermentación

La sacarificación no es necesaria porque el ingrediente base contiene azúcares (fructosa).



Cerveza

(fermentación múltiple simple)



Ingredientes: cebada

Malta

Sacarificación

Levadura de cerveza

Fermentación

La sacarificación y la fermentación se producen por separado.



Sake

(fermentación paralela múltiple)



Ingredientes: arroz

Koji

Levadura de sake

Sacarificación

Fermentación

La sacarificación y la fermentación se producen simultáneamente.



Aquí tienes la información que encontrarás en la etiqueta.

Etiqueta frontal

Contenido de alcohol
Cantidad de mililitros de alcohol por cada 100 ml de sake.

Ingredientes
Además del arroz y el koji de arroz, se suele utilizar alcohol destilado para realzar los aromas del sake.

Ratio de pulido del arroz

Nombre del producto
Se denomina como *nihonshu* o *seishu* en japonés.

Fecha de producción
Indica cuándo se embotelló el sake. No tiene fecha de caducidad, ya que la calidad del sake almacenado correctamente no cambia durante unos años.

アルコール分
15.0度以上
16.0度未満

原材料名
米(国産)
米こうじ(国産米)
醸造アルコール

精米歩合60%

日本酒
内容量: 720ml

製造年月
2020.04

製造者: 日本酒造組合中央会
東京都港区西新橋 ○丁目△-□

吟醸酒
山田錦
100%

Designación especial
En el sake con denominación, se indica la clasificación. (→p. 28)

Variedad de arroz
Se indica el nombre de la variedad de arroz y la proporción de uso. (→p. 24)

Nombre del sake
Marca comercial del sake.

Nombre y dirección del productor

Etiqueta trasera

Variedad de arroz
La variedad de arroz utilizada también figura en la etiqueta trasera.

Levadura
Se indica el nombre de la levadura utilizada para el sake.

Nivel de acidez
Índice que muestra la cantidad de acidez total del sake. Si el nivel de acidez es alto, el sake tiende a ser rico y ácido, y, si es bajo, tiende a ser ligero y dulce.

Nivel de dulzor
El sake se clasifica en una de varias categorías, indicando la tendencia de su sabor: dulce, semidulce, semiseco o seco.

原材料 山田錦 精米歩合 60%

使用酵母 協会000号

成分	日本酒度	+5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛
甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

おすすめの飲み方
冷やして 室温 める爛 熱爛
△ ○ ◎ ○

Ratio de pulido del arroz
La ratio de pulido del arroz se indica en los sakes de designación especial (→p. 29)

Valor sakimétrico (SMV)
Índice que muestra la densidad específica del sake. El estándar es 0. Si el valor es un número positivo alto (+), el sake tiende a ser seco; si es un número negativo bajo (-), tiende a ser dulce.

Nivel de aminoácidos
Índice de los aminoácidos del sake. Los sakes con más *umami* suelen tener cantidades más altas.

Temperatura de servicio
Indica las temperaturas de servicio recomendadas para sacar lo mejor del sabor del sake.

El sake es una bebida elaborada con arroz pulido.

Tokutei meishoshu (sake de designación especial)

Ingredientes	Arroz, koji de arroz	Arroz, koji de arroz, alcohol destilado
0 50% o menos	Junmai Daiginjoshu (Sake junmai daiginjo) Métodos de producción de <i>ginjo</i> , aroma y sabor característicos, color y claridad excepcionales	Daiginjoshu (Sake daiginjo)
0 60% o menos	Junmai Ginjoshu (Sake junmai ginjo) Métodos de producción de <i>ginjo</i> , aroma y sabor característicos, color y claridad excepcionales	Ginjoshu (Sake ginjo)
60% o menos, o elaborado con métodos especiales de producción	Tokubetsu Junmaishu (Sake tokubetsu junmai) Aroma y sabor característicos, color y claridad excepcionales	Tokubetsu Honjozoshu (Sake tokubetsu honjozo)
0 70% o menos	Junmaishu (Sake junmai) Aroma y sabor característicos, color y claridad excepcionales	Honjozoshu (Sake honjozo) Aroma y sabor característicos, color y claridad excepcionales
0 Más del 70%		

Fuente: Anuncio de la Agencia Tributaria Nacional de Japón n.º 8 de 1989, resumen de normas de indicación de calidad en la producción de sake

¡La ratio de pulido del arroz se desglosa en muchas clases!



¡Quiero probarlos todos!



Reglas establecidas para el sake de designación especial

Al clasificar el sake de designación especial, el primer punto destacable o a considerar tiene que ver con la ratio de pulido del arroz. Se refiere a la proporción del peso del arroz que queda tras el proceso de molienda de la superficie exterior del arroz integral. Por ejemplo, cuando se dice que la ratio de pulido del arroz es del 60 % o menos, significa que el 40 % de la superficie exterior del arroz integral se ha eliminado tras la molienda.



❏ Koji de arroz ❏

El sake de designación especial debe elaborarse con al menos un 15 % de *koji* de arroz respecto al peso total del arroz pulido utilizado para elaborar el sake.

❏ Alcohol destilado ❏

El peso del alcohol destilado añadido no debe superar el 10 % del peso del arroz pulido utilizado en la elaboración del sake. El alcohol utilizado es un alcohol destilado de origen agrícola.

❏ Junmaishu ❏

Es posible etiquetar un sake como *junmaishu* siempre que esté elaborado únicamente con arroz y *koji* de arroz.



La Asociación de Productores de Sake y Shochu de Japón otorga esta marca a todo el sake producido para ser exportado. Esta marca autentifica el sake producido en Japón según la Ley de Impuestos sobre Bebidas Alcohólicas japonesa y, aunque no establece restricciones sobre la región productora de los ingredientes del sake, sí especifica que estos deben cultivarse en Japón.

Futsushu

El sake que queda fuera de las categorías de denominación especial suele denominarse *futsushu*. Esta categoría incluye el sake elaborado con una proporción de pulido de arroz superior al 70 %, el elaborado con ingredientes distintos de los aprobados para el sake de denominación especial y el que contiene más de un 10 % de alcohol destilado.

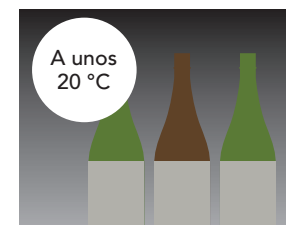
El pulido del arroz es la molienda de la superficie exterior del arroz

La expresión *pulido del arroz* se refiere al proceso de limar la superficie exterior de los granos de arroz para eliminar las proteínas, las grasas y los minerales que provocan sabores indeseables en el sake. El arroz de sake es especialmente adecuado para este proceso por su bajo contenido en proteínas y su gran *shimpaku* (sección opaca en el centro de grano).



Métodos de almacenamiento adecuados para el sake

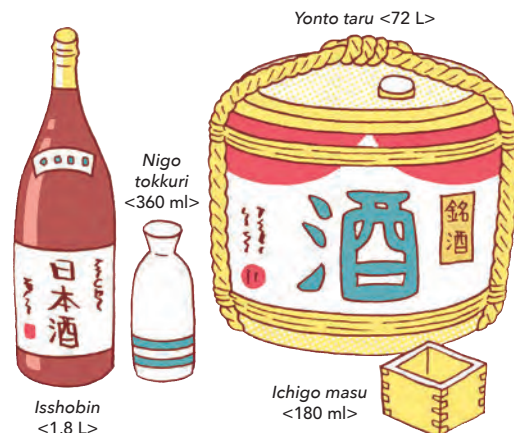
Dado que el color y el aroma del sake pueden cambiar debido a la temperatura y la exposición a los rayos UV, lo mejor es guardarlo de pie, en un lugar fresco y oscuro a unos 20 °C, lejos de la luz solar. Para mantener los elegantes aromas de los sakes *ginjo* y el sabor fresco de los *namazake* no pasteurizados, se recomienda refrigerar las botellas. Después de abrirlo, trata de terminarte el sake en un tiempo razonable.



Terminología útil del sake en los restaurantes

¿Cuánto sake contiene?

El volumen de los recipientes utilizados para el sake se basa en unidades de medida que se determinaron a principios del periodo Edo (principios del siglo XVII). *Ichigo* (1 go) son unos 180 ml, una medida que se utilizó para determinar el volumen de todo, desde el *tokkuri* hasta el *issshobin* (botella de 1,8 L) y barriles de sake.



Tipos de sake

Sake de primera prensada **【Arabashiri】**

Se refiere a la primera parte del sake que sale de la prensa cuando se presiona el *moromi*. Contiene algunas partículas y una cantidad relativamente menor de alcohol. Su atractivo se halla en el dióxido de carbono recién fermentado y agradablemente estimulante.

Sake añejo **【Koshu】**

El sake se suele dejar madurar entre 6 meses y un año. En el *junmaishu*, por ejemplo, el almacenamiento prolongado suaviza el sabor del sake. Algunos *koshu* se dejan añejar dos, tres o incluso más de cinco años.

Sake sin diluir **【Genshu】**

En la mayor parte del sake del mercado, el volumen de alcohol

se ajusta hasta un 15 o 16% diluyéndolo con agua; pero, como el *genshu* es un sake sin diluir, suele tener una graduación alcohólica bastante alta, entre 18 y 20 %.

Sake espumoso **【Happo seishu】**

Es un sake que contiene mucho dióxido de carbono.

Sake especial de otoño **【Hiyaoroshi】**

Este sake se ha pasteurizado una vez, se ha almacenado hasta el otoño y se ha expedido sin una segunda pasteurización.

Fermentación en invierno **【Kanzukuri y Kanjikomi】**

Al elaborar el sake en invierno, los productores pueden hacer una fermentación larga y lenta para crear un sake con sabores más refinados.

Sake de elaboración especial **【Kijoshu】**

Este sake se elabora con sake como ingrediente base en lugar de agua. Denso y dulce, ha sido apreciado desde la antigüedad.

Cultivo iniciador de kimoto **【Kimoto】**

Este sake se elabora con un *shubo* tradicional (moto o iniciador de fermentación), donde se cultivan bacilos de ácido láctico antes de la propagación de la levadura.

Sake sin filtrar **【Muroka】**

El sake suele elaborarse prensando el *moromi*, tras lo cual se filtra para estabilizar la calidad. Pero en este tipo de sake se omite este paso.

Sake de barril **【Taruzake】**

El sake se ha conservado en una barrica de cedro y tiene un aroma especial.

Sake almacenado fresco **【Sake namachozo】**

El sake recién prensado se almacena a bajas temperaturas y se pasteuriza una sola vez, justo antes de su envío. Conserva los sabores del sake no pasteurizado.

Sake embotellado fresco **【Sake namazume】**

Este sake se pasteuriza, se almacena y se deja madurar para obtener una calidad de producto estable. Tras la maduración, el sake se embotella sin una segunda pasteurización.

Sake sin pasteurizar **【Namazake】**

Este sake se distribuye al mercado sin ninguna pasteurización en el proceso de producción. Hay muchos tipos, como el *junmai nama* y el *ginjo nama*.

Sake turbio **【Nigorizake】**

Es un sake blanco y turbio que se elabora colando el *moromi* únicamente a través de un paño grueso. El *nigorizake* que se distribuye sin pasteurizar se denomina *kassei seishu* (sake activo) y aún contiene levadura y enzimas vivas.

Sake joven **【Shinshu】**

El año de elaboración del sake oficialmente va del mes de julio al junio del año siguiente. Normalmente, el sake que se

distribuye dentro del mismo año de elaboración se clasifica como *shinshu*.

Sake bajo en alcohol **【Teiarushu】**

Por lo general, se trata de un sake con una graduación alcohólica inferior al 12 %. Tiene una sensación suave en boca y es perfecto para las personas con poca tolerancia al alcohol o para cuando se quiere beber, pero sin sentir unos efectos demasiado fuertes.

Sake congelado **【Toketsushu】**

Este sake se presenta en un envase especial y se ha congelado hasta alcanzar una textura similar a la de un sorbete.

Palabras relacionadas con el sake y las izakaya (tabernas japonesas)

【Guinomi】

Se trata de un tipo de taza de sake. Normalmente son más grandes que los llamados *choko* y contienen una cantidad considerable de sake. Suelen ser de porcelana o cerámica.

【Katakuchi】

Decantador en forma de cuenco con una boca a lo largo del borde para servir. Es un utensilio tradicional japonés que también se utiliza para cocinar. Al igual que en el *tokkuri*, el sake se vierte de la botella al *katakuchi* y luego del *katakuchi* al *choko*.

【Morikiri】

Una forma de servir el sake en la que se deja que este rebose el vaso, hasta que se derrame sobre un plato o *masu* colocado justo debajo. Una vez acabado el trago, el excedente se vierte

nuevamente para terminar de beberlo.

【Oaiso】

Pedir la cuenta. También se llama *okaiki* y *okanjo*. Lleva la factura al personal y di *oaiso* para que calculen el total.

【Ochoshi】

Originalmente se refiere a un recipiente con mango largo para servir sake. Como tiene la misma función que un *tokkuri*, el término *ochoshi* también se utiliza para referirse a este de forma coloquial.

【Ohiya】

El agua. Al igual que el *yawaragi mizu* que acompaña al sake o el refresco que se bebe junto al whisky, este término se refiere al agua que se ofrece gratuitamente en los

restaurantes japoneses.

【Otoshi】

Aperitivo que se ofrece antes de pedir la comida. También se denomina *sakizuke*. El tipo de comida que se ofrece depende del restaurante.

