



SAKE

Como apreciar o SAQUÊ!

Tipos de saquê

Como degustar
o saquê

Como
apreciar o saquê
em diferentes
temperaturas

Etiqueta do saquê

Conteúdo do rótulo

Terminologia do saquê
útil em restaurantes



O saquê é complicado? Não. O saquê é uma bebida interessante!

Existem vários tipos
de saquê!
Por que eles são
diferentes?

→ Pág.4

Como devo
degustar o saquê?
→ Pág.8

Qual é a melhor
temperatura?
→ Pág.12

O saquê é uma bebida japonesa. Diz-se que existem cerca de 20.000 marcas de saquê, espalhadas por todo o Japão. Neste país em que as quatro estações do ano são bem definidas, o clima e as características naturais de cada região deram origem a diversas culturas nos tempos antigos. Tais culturas também atribuíram uma profunda influência ao saquê. Por isso, cada marca de saquê possui sua própria característica e forma de apreciar. O saquê veio se desenvolvendo juntamente com a cultura japonesa, e isto é o que faz do saquê uma bebida interessante!

O que está
descrito no
rótulo?
→ Pág.26

Há um modo
correto de beber
o saquê?
→ Pág.16

Há uma
terminologia especial
do saquê?
→ Pág.30



Perg. Como devo escolher meu primeiro copo?

Resp. Primeiro, aprenda algumas noções básicas sobre o saquê.



O saquê é uma bebida alcoólica fermentada feita do arroz.

O saquê, bebida alcoólica feita do arroz, também é um produto fermentado como o molho de soja, misô ou katsuobushi (bonito seco), que são condimentos básicos da culinária japonesa. Os saquês premium utilizam um arroz especial chamado "arroz de saquê", que é adequado para o preparo de saquê premium. Os grãos deste arroz, são um pouco maiores do que o arroz de mesa e o arroz para processamento. O arroz de saquê também é chamado de sakamai. (→Pág.24)



Jizake, o saquê local, expressa a sua região de fabricação.

O saquê originário de cada região do Japão é chamado de Jizake. No Japão, onde há uma grande diferença de temperatura entre as regiões norte e sul, cada saquê local possui diferentes características que refletem as peculiaridades climáticas regionais, além da cultura alimentar local que também os enaltece.



O saquê é classificado em *tokutei-meisho-shu* (saquê de designação especial) e *futsu-shu* (saquê de mesa).

O saquê possui uma classificação chamada "designação especial". Estas designações indicam a taxa de polimento do arroz e outros fatores. Por outro lado, os saquês que não se enquadram nesta classificação, são categorizados como *futsu-shu*, ou saquê de mesa. Alguns saquês de mesa contêm ingredientes não utilizados nos saquês de designação especial. (→Pág.28)



A escolha do copo para saquê também é divertida.



Dependendo do restaurante, você pode escolher o seu próprio *choko* (copinho para saquê). Em outros casos, o restaurante providenciará o copo mais adequado ao saquê escolhido por você.

Tokkuri

O *tokkuri* é um decantador de saquê com pescoço afunilado e corpo arredondado. O saquê é transferido da garrafa, e o *tokkuri* é usado na mesa.



Choko

Kiki-Choko

O *kiki-choko* é um *choko* de cerâmica usado em competições de saquê, com um detalhe de círculo azul em seu interior. A cor do saquê é checada com a parte branca, e sua nebulosidade com a parte azul do detalhe.



Masu

O *masu* é um recipiente para saquê, originalmente um utensílio tradicional para a medição de líquidos e grãos. Feito de cedro japonês, o recipiente realça o saquê com um leve aroma da madeira.



Katakuchi
(tigela com bico)



Taça de vinho

O formato da taça de vinho mantém o aroma dentro do copo, facilitando a apreciação dos aromas delicados dos saquês.



Kiriko (vidro facetado)

Os recipientes básicos para saquê são o *tokkuri* (decantador) e o *choko* (copinho). Feitos a partir de uma variedade de materiais incluindo cerâmica, vidro, lata, madeira e laca, cada material transmite uma diferente impressão do sabor do saquê. Muitos desses recipientes mostram o melhor do artesanato tradicional japonês.

A degustação de saquê é focada em três características.



Aroma

O Ginjo-shu (saquê premium) tem um aroma conhecido por *ginjo-ka*. Este aroma é frutado, com toques de maçã, banana e melão. O saquê envelhecido (*koshu*) também tem um aroma rico e suave, e é geralmente descrito como semelhante a frutas secas ou especiarias. Em todos saquês, o aroma é avaliado com base na intensidade e equilíbrio.

Cor

Muitas pessoas pensam que o saquê é claro e incolor. No entanto, alguns saquês apresentam uma leve tonalidade, e as diferenças no método de produção influenciam na cor e clareza do produto final. A claridade do saquê geralmente depende do método em que o *moromi* (mosto de arroz fermentado) é prensado e filtrado. Além disso, se o saquê pronto for armazenado por um longo período, a cor se tornará dourada ou âmbar.



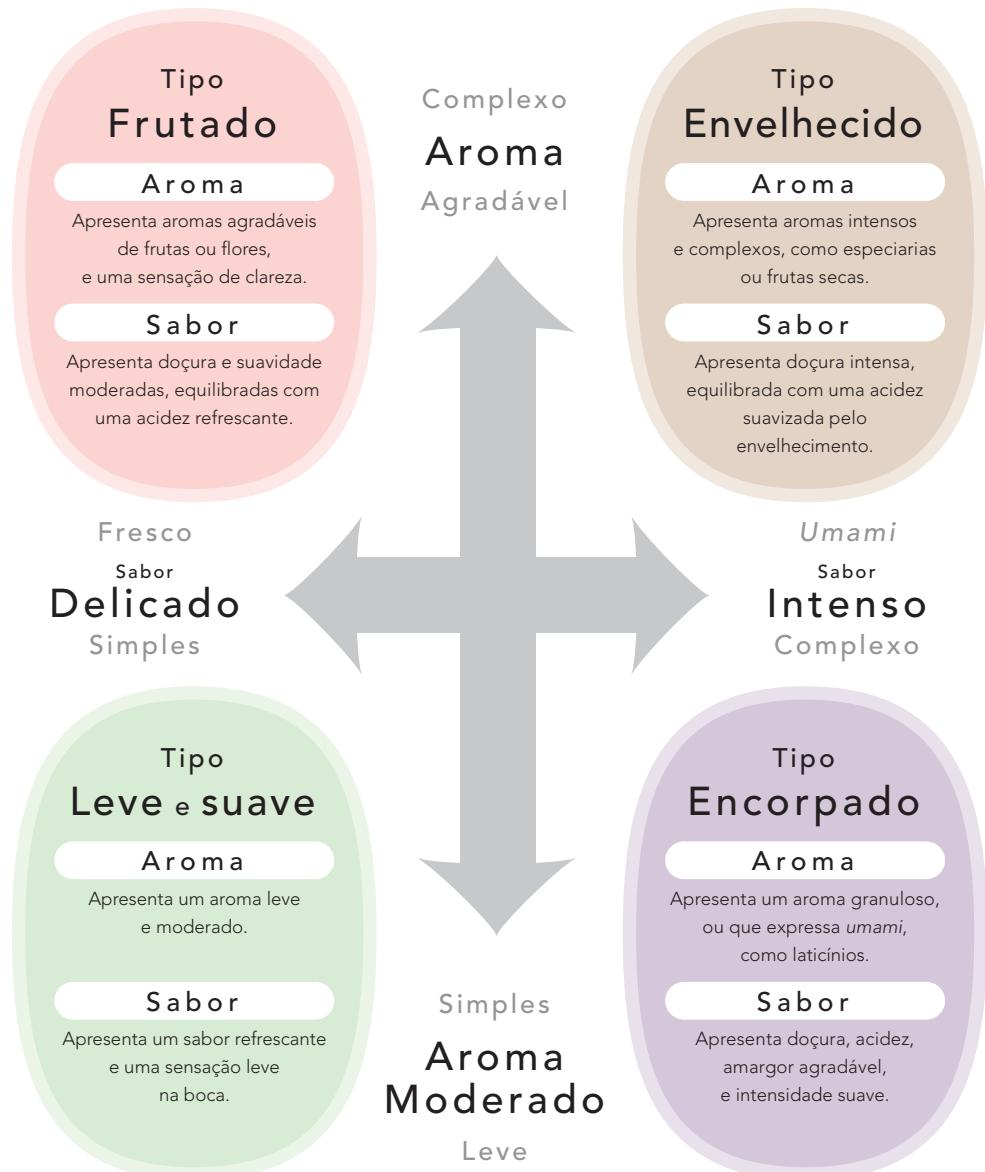
Sabor

O sabor do saquê depende do nível de doçura ou secura, intensidade ou leveza, e corpo do saquê. Quando o saquê contém um alto teor de açúcar, tende a ter um sabor adocicado. No entanto, como a acidez pode neutralizar a doçura, mesmo que saquês diferentes contenham o mesmo teor de açúcar, um deles pode não ter um sabor doce se tiver maior acidez. As sensações de doce/seco, intenso/leve, e corpo, podem variar dependendo dos teores de álcool, açúcar, acidez e aminoácidos.

A característica do saquê pode ser classificada em quatro tipos.

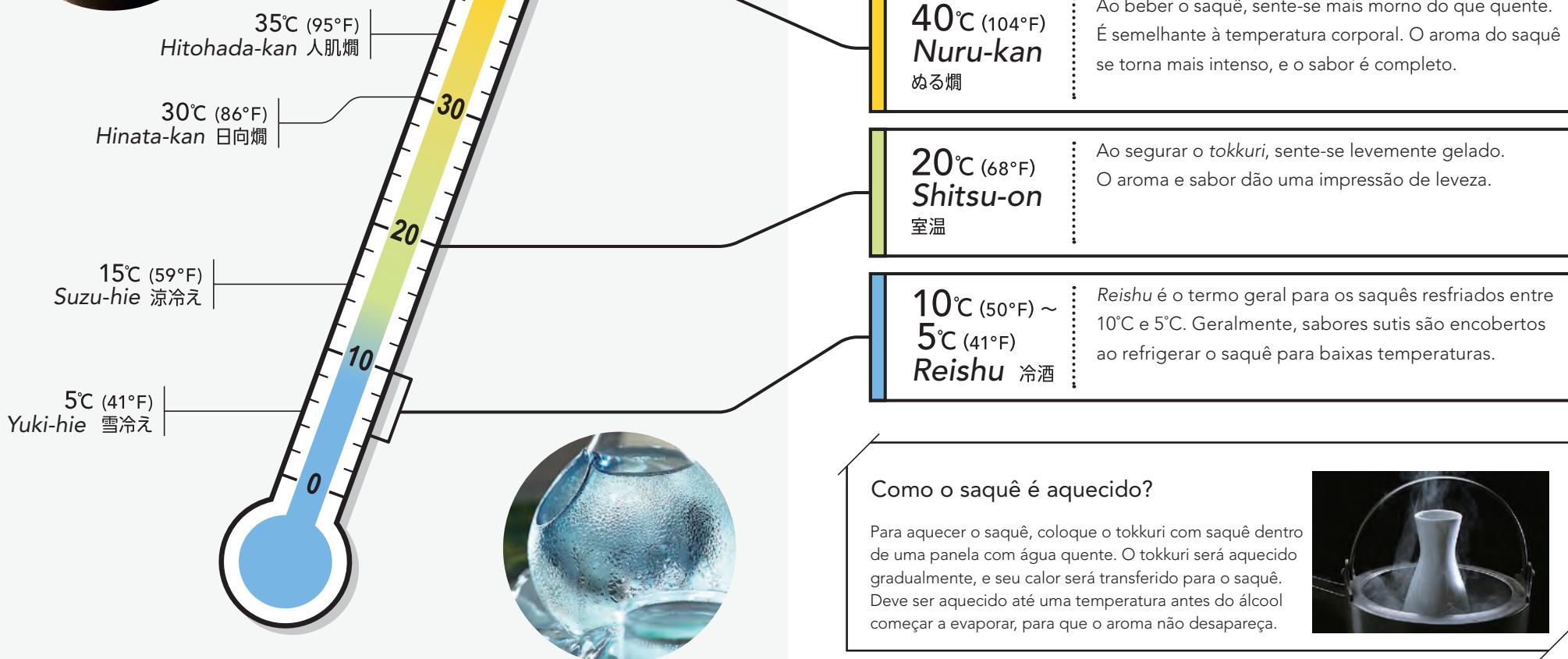


A característica única do aroma de cada saquê é o resultado dos diferentes métodos de produção e ingredientes. Estas características podem ser classificadas em quatro tipos, com base nestes aromas e sabores.



► Pratos de acompanhamento para cada tipo. (→Pág.20)

O saquê é uma bebida que pode ser apreciada em várias temperaturas. Cada temperatura tem um nome diferente.



O saquê pode ser apreciado em uma ampla variedade de temperaturas. Cada temperatura tem um nome diferente, e todas proporcionam a percepção de aspectos únicos do mesmo saquê. Experimente o saquê em diversas temperaturas e desfrute ao máximo os seus profundos sabores.

Em todo o Japão, o saquê é feito de modo a combinar com o clima e a cultura alimentar local.

O território do Japão se estende de norte a sul e, no inverno, pode haver uma diferença de 50°C entre as temperaturas de ambos os extremos do país. O arroz é cultivado por todo o país, e a rica topografia contém diversas paisagens montanhosas e costeiras. O saquê é feito adaptando-o à culinária e cultura de cada região.



- Temperaturas abaixo de 0°C no inverno
- Alta precipitação no inverno
- Alta precipitação no verão
- Invernos levemente frios
- Apenas leves mudanças climáticas durante o ano
- Altas temperaturas durante todo o ano

3 províncias no topo do ranking de saquê

[Produção]

- | | | |
|----|-------|---------|
| 1° | | Hyogo |
| 2° | | Quioto |
| 3° | | Niigata |

Dados da Agência Tributária Nacional do Japão
Relatório Estatístico (AF2019)

[Número de produtores]

- | | | |
|----|-------|--------------|
| 1° | | Niigata (98) |
| 2° | | Hyogo (90) |
| 3° | | Nagano (85) |

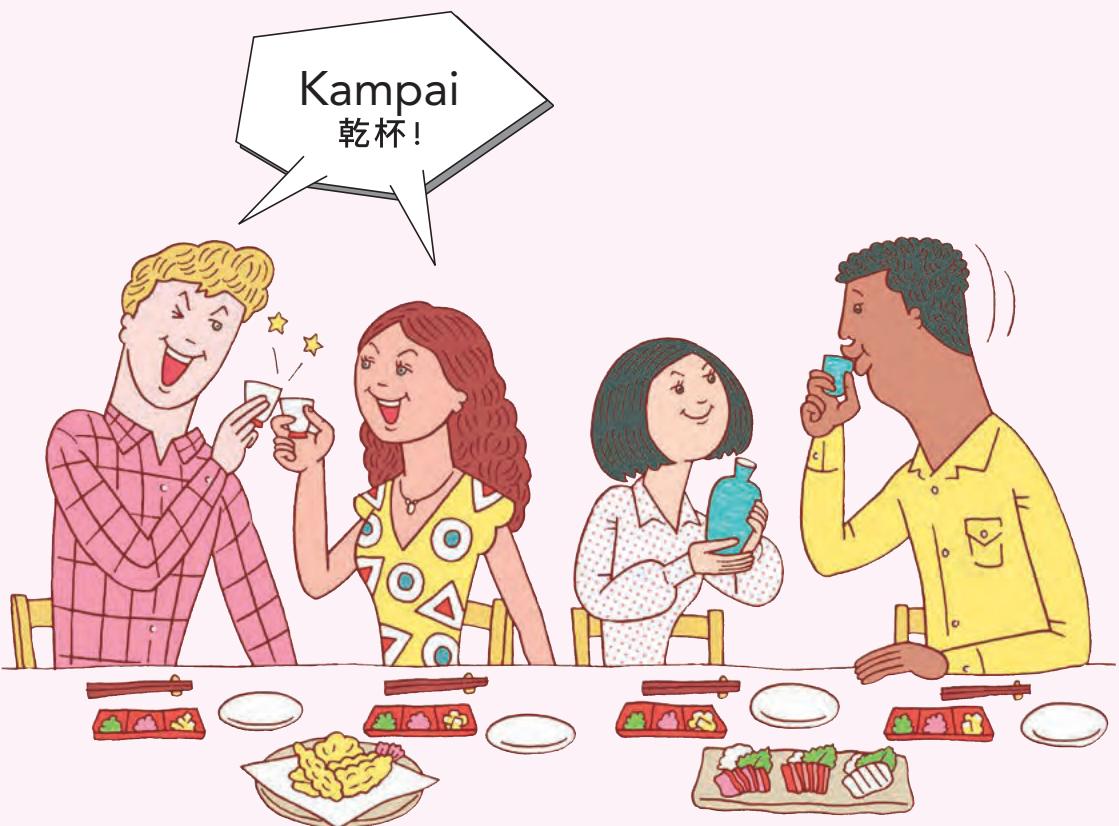
Dados da Agência Tributária Nacional do Japão
Perspectivas da Produção de Saquê (Pesquisa do AF2019)

[Consumo por pessoa]

- | | | |
|----|-------|-----------------|
| 1° | | Niigata (9.6l) |
| 2° | | Akita (8.0l) |
| 3° | | Yamagata (7.0l) |

Dados da Agência Tributária Nacional do Japão
Informação estatística "Sake no Shiori" (março de 2019)

Existe etiqueta ao saborear o saquê.



O Japão é um país que altamente valoriza a cortesia e hospitalidade. A etiqueta ao beber saquê também existe com base neste conjunto de valores. No entanto, tais modos não são, de forma alguma, formais. Tome-os como dicas para beber o saquê de uma forma mais apropriada.

Ao oferecer saquê a alguém, ofereça-o quando o copo esvaziar em menos de um terço. Não ofereça quando seu/ sua acompanhante estiver tomando, ou quando o copo ainda estiver suficientemente cheio.



Quando alguém lhe oferecer saquê, tome um pequeno gole do saqué restante em seu copo antes de segurá-lo para a pessoa que o servirá (não é necessário terminar de tomar todo o saquê restante no copo).



Ao servir

Sirva com ambas as mãos segurando o *tokkuri* com a mão direita e apoie o fundo com a mão esquerda. Quando servir a alguém no seu lado direito, não vire o pulso direito ao contrário. Dessa forma, o dorso da mão direita se virará para baixo e isso é considerado desrespeitoso.



Ao receber

Segure o copo levemente com uma mão, e apoie o fundo com a outra mão. Quando o saquê for servido, tome um pequeno gole antes de colocar o copo na mesa. Se o copo de seu/ sua acompanhante estiver vazio, ofereça-se para servir em retribuição.



Servir e receber saquê e passar o tempo com alguém é uma ótima maneira de saborear juntos um delicioso saquê, e estes se tornam momentos importantes para desenvolver uma boa amizade.



Não faça Não agite o tokkuri.

Agitar o tokkuri para verificar se sobrou saquê é falta de etiqueta. Se o saquê tiver sido aquecido, irá esfriá-lo ao agitar o tokkuri.



Não faça Não espie dentro do tokkuri.

Tentar espiar o interior do tokkuri para verificar se sobrou saquê é falta de etiqueta. Isto não passa uma boa impressão às pessoas ao redor.



Não faça Não beba diretamente do tokkuri.

O tokkuri é usado para servir saquê em recipientes menores. Mesmo quando somente você estiver bebendo o saquê, não tome diretamente do tokkuri, como este fosse uma garrafa de cerveja.



Não faça Não misture o conteúdo de diversos tokkuri.

Mesmo quando houver diversos tokkuri com uma pequena quantidade em cada um, não junte o saquê restante em apenas um único tokkuri. Isto afetará a temperatura e o sabor do saquê.



Peça água quando beber saquê.

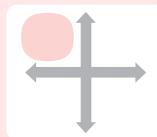
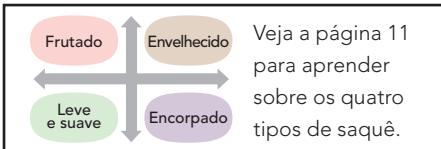
Ao beber saquê, peça também água para o acompanhar, da mesma forma que se pede *chaser* (bebida mais fraca ou água) para acompanhar bebidas com alto teor alcoólico ou sabores fortes.

A água para acompanhar o saquê é chamada de *yawaragi-mizu*. '*Yawaragi*' significa o estado calmo em japonês.

Ao beber água nos intervalos, o próximo gole de saquê se torna ainda mais saboroso. Além disso, é muito útil para evitar o mal-estar ao beber.



Saquê e pratos de acompanhamento

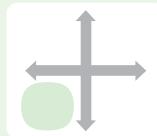


Pratos de acompanhamento para saquês frutados

Carpaccio de peixe branco

Tempura de vegetais

Este tipo de saquê combina bem com pratos que realçam o sabor de ingredientes como vegetais e frutos do mar.



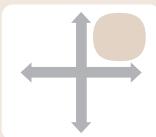
Pratos de acompanhamento para saquês leves e suaves

Dashi-maki tamago (omelete japonês temperado)

Sashimi (peixe cru)

Este tipo de saquê combina bem com pratos leves e suaves.

Saquê e washoku (comida japonesa) é uma combinação maravilhosa, mas existem pratos recomendados para cada um dos quatro tipos de saquê. Sem dúvida, o saquê também pode ser apreciado juntamente com diversos pratos de outros países.

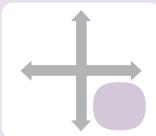


Pratos de acompanhamento para saquês envelhecidos

Queijo

Enguia grelhada no molho à base de soja

Este tipo de saquê combina com pratos que utilizam ingredientes ricos em *umami* e proteína.



Pratos de acompanhamento para saquês encorpados

Costela de porco refogada em cubos

Yakitori (espeto de frango assado) com molho

Este tipo de saquê combina bem com pratos que enfatizam o *umami* da carne de frango, carne de porco, leite ou outros ingredientes.

O saquê é indispensável nos rituais xintoístas do Japão

Nos tempos antigos, o saquê era uma oferenda sagrada dedicada aos deuses. A expressão “*Kampai!*”, usada pelos japoneses ao brindar, era como uma oração para que as pessoas reunissem seus sentimentos diante dos deuses. Mesmo atualmente, o saquê continua sendo indispensável nas ocasiões em que os sentimentos e pensamentos das pessoas se reúnem, como em banquetes, festivais e rituais xintoístas.



Kagami-biraki
(quebra de barril)



Este é um evento xintoísta em que se quebra a tampa de um barril de saquê para oferenda. Algumas teorias afirmam que o *kagami-biraki* aumentava o moral dos guerreiros que partiam para a batalha.

Purificação
pré-festival



Os participantes de rituais, como carregadores dos santuários móveis, purificam seus corpos ao beber o saquê oferecido antes de um festival sagrado.

Em casamentos xintoístas



Como sinal de seus votos, o casal recém-casado realiza a troca de três copos de saquê chamada *omiki*.

Celebração
do Ano Novo



Como costume para celebrar o novo ano e orar pela paz, as pessoas brindam com *toso*, uma bebida alcoólica medicinal feita de ervas naturais mergulhadas no saquê ou *mirin*.

Ingredientes e métodos de produção que determinam o sabor do saquê

Ingredientes

Repleto de ingredientes naturais e sabedoria, o orgulho do Japão

Água



"Onde há uma boa água, há um bom saquê."

O saquê consiste em 80% de água. Os minerais presentes na água influenciam no crescimento do fungo koji e da levedura, fazendo com que o sabor do saqué seja diferente dependendo da água utilizada. Uma vez que a qualidade da água afeta a sensação do nosso paladar, é essencial usar uma água de boa qualidade.

Arroz



O arroz de saqué é um pouco diferente do arroz de mesa

O arroz de saqué é um arroz especialmente adequado para a produção de saqué. Cada grão possui um shimpaku branco leitoso em seu núcleo. A taxa de polimento da superfície do arroz tem um efeito importante sobre a característica do saqué.

Álcool destilado



Aromático e de sabor nítido

O moromi é o mosto fermentado que se torna o saqué não diluído e determina a característica do saqué. Às vezes, adiciona-se álcool destilado ao moromi. Isto ajuda a realçar aromas no saqué e acentuar o seu sabor.

Fungo koji e levedura



Micro-organismos controlam a qualidade do saqué

Ambos o fungo koji, base do komekoji que converte os amidos do arroz em açúcar (glicose), e a levedura, que fermenta a glicose em álcool e dióxido de carbono, são essenciais para determinar o sabor e o aroma do produto final.

*Imagem fornecida pelo Instituto Nacional de Pesquisa de Bebidas Fermentadas

A sacarificação e a fermentação acontecem simultaneamente.



Métodos de produção

Os aromas e sabores de melhor qualidade são obtidos através da fermentação paralela múltipla.

O saqué enquadra-se na categoria dos fermentados, assim como o vinho e a cerveja. As bebidas fermentadas são produzidas a partir da fermentação alcoólica de diferentes matérias primas agrícolas, pela levedura. Os processos de fermentação variam de acordo com cada tipo de bebida, sendo que a fermentação paralela múltipla, um método de produção sofisticado, é uma característica única do saqué.

Vinho

(fermentação única)



Ingredientes: uva

Levedura de vinho

Fermentação

A sacarificação é desnecessária pois o ingrediente base contém açúcar.



Cerveja

(fermentação múltipla única)



Ingredientes: cevada

Malte

Sacarificação

Levedura de cerveja

Fermentação

A sacarificação e a fermentação acontecem separadamente.



Saquê

(fermentação paralela múltipla)



Ingredientes: arroz

Koji

Levedura de saqué

Sacarificação

Fermentação

A sacarificação e a fermentação acontecem simultaneamente.



Estas são as informações contidas no rótulo.

Frente

Teor alcoólico

Indica o volume em mililitros de álcool por 100ml de saquê.

Ingredientes

Acrescentado ao arroz e ao komekoji, geralmente usa-se álcool destilado para realçar os aromas no saquê.

Taxa de aproveitamento do arroz

Nome do produto

Em japonês, expressa-se como nihonshu ou seishu.

Data de fabricação

Indica a data em que o saquê foi colocado na garrafa. Não há um prazo de consumo determinado, pois a qualidade do saquê não muda durante anos, uma vez que esteja armazenado adequadamente.

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△-□

國
酒

吟
釀
酒

山田錦
100%

Designação especial

Indica a classificação no caso dos saquês com nomes designados. (→Pág.28)

Varietal do arroz

Indica o varietal do arroz e a quantidade usada. (→Pág.24)

Nome e endereço da fabricante

Verso

Varietal do arroz

O varietal do arroz também é indicado no verso.

Levedura

Indica o nome da levedura usada.

Acidez

Indica o nível de acidez total no saquê. Quando o nível de acidez é alto, o saquê tende a ser intenso e ácido, e quando é baixo, tende a ser leve e doce.

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	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

Taxa de aproveitamento do arroz

A taxa de aproveitamento do arroz é indicada nos saquês com classificações especiais designadas. (→Pág.29)

Valor métrico do saquê (SMV)

Indica a 'gravidade' específica do saquê. Tendo '0' como padrão, os saquês com valor positivo (+) tendem a ser secos, e os com valor negativo (-), tendem a ser doces.

Teor de aminoácidos

Indica a quantidade de aminoácidos no saquê. Números mais altos tendem a indicar maior umami nos saquês.

Temperaturas de consumo recomendadas

Indica as temperaturas recomendadas para realçar ao máximo o sabor do saquê.

O saquê é uma bebida fermentada a partir do arroz polido.

Tokutei meisho-shu (saquê de designação especial)



Ingrediente	Arroz, komekoji	Arroz, komekoji, álcool destilado
0 50% ou menos	Junmai Daiginjo-shu Método de produção ginjô, aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	Daiginjo-shu
0 60% ou menos	Junmai Ginjo-shu Método de produção ginjô, aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	Ginjo-shu
60% ou menos, ou feito através de métodos de produção especiais	Tokubetsu Junmai-shu Aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	Tokubetsu Honjozo-shu
0 70% ou menos	Junmai-shu Aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	Honjozo-shu Aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais
Mais de 70%		

A taxa de aproveitamento do arroz é dividida em muitas classes!

Taxa de aproveitamento do arroz

Referência: Divulgação da Agência Tributária Nacional do Japão, N.º 8 Visão Geral dos Padrões de Indicação da Qualidade de Produção de Saquê

Futsu-shu

Os saquês que não se enquadram nas categorias especiais designadas são chamados de futsu-shu. Nesta classificação, estão incluídos os saquês com uma taxa de aproveitamento do arroz acima de 70%, saquês feitos com outros ingredientes além dos aprovados para as categorias especiais designadas, e os saquês que contêm uma taxa de álcool destilado acima de 10%.



Polimento do arroz refere-se à retirada da superfície externa do arroz

O "polimento do arroz" se refere ao processo de polimento da superfície externa dos grãos de arroz para remover as proteínas, gorduras e minerais que possam incluir sabores indesejáveis ao saquê. O arroz de saquê é especialmente adequado para o processo, devido ao seu baixo teor de proteínas e seu grande shimpaku (seção opaca no centro do arroz).

Regras estabelecidas para os saquês especialmente designados

Ao classificar o saquê especialmente designado, o primeiro ponto a ser considerado é o polimento do arroz. Isto se refere à proporção do peso do arroz original restante após o processo de polimento de sua superfície externa. Por exemplo, quando a taxa de aproveitamento do arroz é de 60% ou menos, isso significa que 40% da superfície externa do arroz foi retirada por polimento.



Komekoji

Saquês especialmente designados devem ser produzidos com pelo menos 15% de komekoji (proporção do peso do komekoji, como parte do peso total do arroz branco usado na produção do saquê).

Álcool

O peso do álcool destilado acrescentado não deve ultrapassar 10% do peso do arroz branco usado na produção de saquê. O álcool destilado refere-se a uma bebida alcoólica de origem agrícola passada pelo processo de destilação.

Junmai-shu

Um saquê poderá ser rotulado como junmai-shu, se este for feito apenas com arroz e komekoji.



Todos os saquês produzidos para exportação contêm o símbolo atribuído pela Associação de Produtores de Saquê e Shochu do Japão. Este símbolo autentifica que o saquê é japonês e está de acordo com as leis tributárias de bebidas alcoólicas do país. Embora não haja restrições em relação à origem dos ingredientes contidos no saquê, o símbolo especifica que o produto foi produzido em território nacional.

Métodos adequados para o armazenamento do saquê

Uma vez que a cor e o aroma do saquê mudam de acordo com as mudanças de temperatura e exposição aos raios UV, a melhor forma de armazenar o saquê é colocá-lo em pé, em um local fresco e escuro com temperatura próxima a 20°C (68°F), longe da luz solar. Os saquês ginjô-shu, cujos aromas são refinados, e namazake, cujo sabor é fresco, devem ser refrigerados por recomendação. Após abertos, procure consumi-los dentro de um prazo razoável.

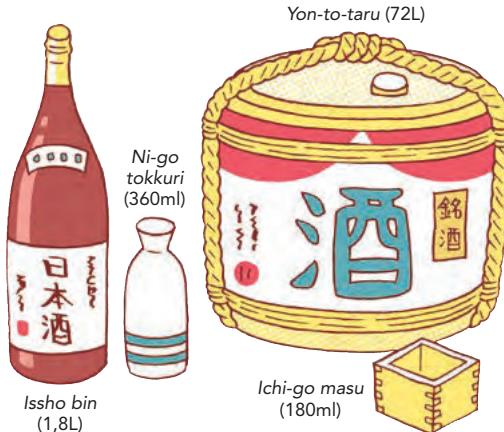


Terminologia do saquê útil em restaurantes

Qual é o volume de saquê contido?

O volume dos recipientes de saquê é baseado em medidas definidas no período inicial da Era Edo (início do século 17).

Ichi-go se refere a aproximadamente 180ml, e este volume era usado para determinar o volume de todos os outros recipientes, desde *tokkuri* e garrafas *isho* até barris de saquê.



Tipos de saquê

Arabashiri (primeiro saquê)

Refere-se ao primeiro saquê que sai quando o *moromi* é espremido. Este contém pequenas partículas e uma quantidade de álcool relativamente menor. Este tipo se destaca pelo frescor da fermentação e sensação agradável estimulada pelo dióxido de carbono liberado.

Koshu (saquê envelhecido por longo tempo)

Normalmente, o saquê pode ser envelhecido de 6 meses a 1 ano. Por exemplo, o *Junmai-shu* pode ter seu sabor realçado quando armazenado por um longo tempo. Alguns tipos de *Koshu* são envelhecidos durante 2, 3 ou até mais de 5 anos.

Genshu (saquê não diluído)

A maioria dos saquês encontrados nos mercados têm seu teor de álcool ajustado entre 15 e 16%

através da diluição com água. No entanto, como o *genshu* não é diluído, seu teor de álcool tende a ser alto, entre 18 e 20%.

Happo-seishu (saquê espumante)

Saquê que contém um grande volume de dióxido de carbono.

Hiya-Oroshi (saquê especial de outono)

Saquê pasteurizado uma vez, armazenado até o outono, e despachado sem uma segunda pasteurização.

Kan-zukuri e Kan-jikomi (saquê produzido no inverno)

A produção de saquê no inverno permite uma fermentação longa e lenta, possibilitando a produção de um saquê com sabor mais refinado.

Kijoshu (Saquê envelhecido especial)

Saquê que utiliza o saquê como ingrediente base, ao invés de água. Denso e doce, este é um saquê

que vem sendo premiado desde tempos antigos.

Kimoto (fermentação manual da matriz)

Saquê feito com um *shubo* (iniciador da fermentação) tradicional, que cultiva ácido láctico antes da propagação da levedura.

Muroka (não filtrado)

Na produção de saquê, normalmente o *moromi* é espremido, e depois o saquê é filtrado para manter uma qualidade estável. No caso do *muroka*, pula-se este último processo.

Taru-zake (saquê de barril)

O saquê armazenado em barris de cedro contém um próprio aroma especial.

Nama-chozo-shu

Saquê recentemente engarrafado, armazenado em baixas temperaturas e pasteurizado somente uma vez, pouco antes de ser despachado. Este saquê mantém os sabores do saquê não pasteurizado.

Nama-zume-shu

Saquê pasteurizado, armazenado e envelhecido moderadamente, com uma qualidade estável. O saquê envelhecido é engarrafado sem uma segunda pasteurização.

Namazake (saquê não pasteurizado)

Saquê despachado aos mercados sem nenhuma pasteurização durante o processo de produção.

Existem muitos tipos, como *junmai-nama* e *ginjo-nama*.

Nigorizake (saquê turvo)

Saquê branco e turvo, em que o *moromi* é coado apenas por um pano grosso. O *nigorizake* despachado sem pasteurização é chamado de *kassei-seishu* (saquê ativo), pois ainda contém leveduras e enzimas vivas.

Shinshu (saquê novo)

O ano de produção oficial de saquê é entre julho até junho do ano seguinte. Normalmente, os saquês despachados no mesmo ano de produção são classificados como *shinshu*.

Tei-aru shu

(saquê com baixo teor de álcool)

Saquê que, geralmente, apresenta um teor alcoólico inferior a 12%. Seu paladar é suave, sendo perfeito para aqueles com pouca resistência ao álcool, ou que desejam beber sem sentir os efeitos da bebida de modo tão forte.

To-ketsu shu (saquê congelado)

Saquê engarrafado em uma garrafa especial e congelado na textura de um sorvete.

Termos relacionados ao saquê e izakaya (bares de estilo japonês)

Guinomi

Refere-se a um tipo de copo para saquê. Normalmente, é maior do que os copos chamados *choko*, e comportam um grande volume de saquê. São tipicamente feitos de porcelana ou cerâmica.

Katakuchi

Refere-se a uma tigela com bico para servir pela borda. É um recipiente japonês tradicional, e usado também ao cozinhar. Como um *tokkuri*, o saquê é servido da garrafa para o *katakuchi*, e do *katakuchi* para o *choko*.

O-hiya

Refere-se à água para beber. Da mesma forma que o *yawaragi-mizu* que acompanha o saquê, ou a bebida *chaser* que acompanha o whiskey, este termo se refere à água oferecida gratuitamente pelo restaurante.

Morikiri

Refere-se a um estilo de beber, em que propositalmente enche-se o copo de saquê, de modo que o excesso caia dentro de um prato ou masu posicionado embaixo do copo.

Ao terminar de beber todo o saquê do copo, o excesso que transbordou é recolocado no copo e bebido.

O-toshi

Refere-se a um aperitivo oferecido antes do pedido ser feito ou

entregue. É também chamado de *saki-zuke*. O tipo de aperitivo oferecido varia de acordo com o restaurante.



Bem-vindo ao Centro de Informações sobre Saquê e Shochu

Centro de Informações sobre Saquê e Shochu de todo o Japão

O Centro de Informações JSS é um espaço especializado com informações sobre o saquê japonês, honkaku shochu, e awamori. Além de exposições sobre história e cultura, e palestras de especialistas, também é possível degustar as marcas recomendadas no bar do Centro.



Nihon Shuzo Toranomon Building 1.º piso
1-6-15 Nishi-Shinbashi, Minato-ku, Tóquio
■ Horário de funcionamento: 10h00 às 18h00
■ Fechado aos: sábados, domingos e feriados, fim e começo de ano
■ Estações próximas: Estação Toranomon, linha Ginza da Tokyo Metro
www.japansake.or.jp/sake/know/data



Dia 1º de outubro é o dia do saquê!



- No Japão, bebidas alcoólicas são proibidas para menores de 20 anos.
- Se dirigir, não beba. • Beba com responsabilidade
- Mulheres em gestação ou período de amamentação não devem beber devido ao risco de causar efeitos no nascimento e crescimento do bebê.

[Site da Associação de Produtores de Saquê e Shochu do Japão]

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

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

Publicado pela Associação de Produtores de Saquê e Shochu do Japão

*É proibida a reprodução não autorizada deste material.

