



# 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 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

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!



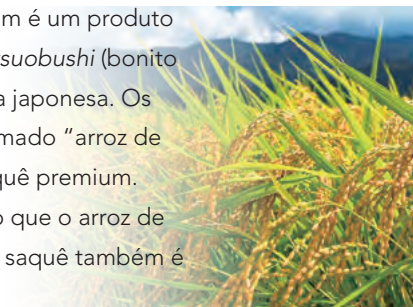


Perg. Como devo escolher meu primeiro copo?  
Resp. Primeiro, aprenda algumas noções básicas sobre o saquê.



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 *katsubushi* (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.

É difícil decidir em qual copo tomar!

Ouvi dizer que a impressão do sabor do saquê pode mudar dependendo do material ou forma do copo.

Você pode perceber melhor o aroma tomando em uma taça de vinho.



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.



### 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.



### 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.



### 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.



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.



*Kiriko* (vidro facetado)



A degustação de saquê é focada em três características.

Ambos saquês têm a mesma cor, porém os sabores são diferentes.

Primeiramente, confira o aroma.

Tem um aroma frutado!



Alguns restaurantes dispõem de conjuntos para degustação e comparação entre vários tipos de saquê.

## 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.

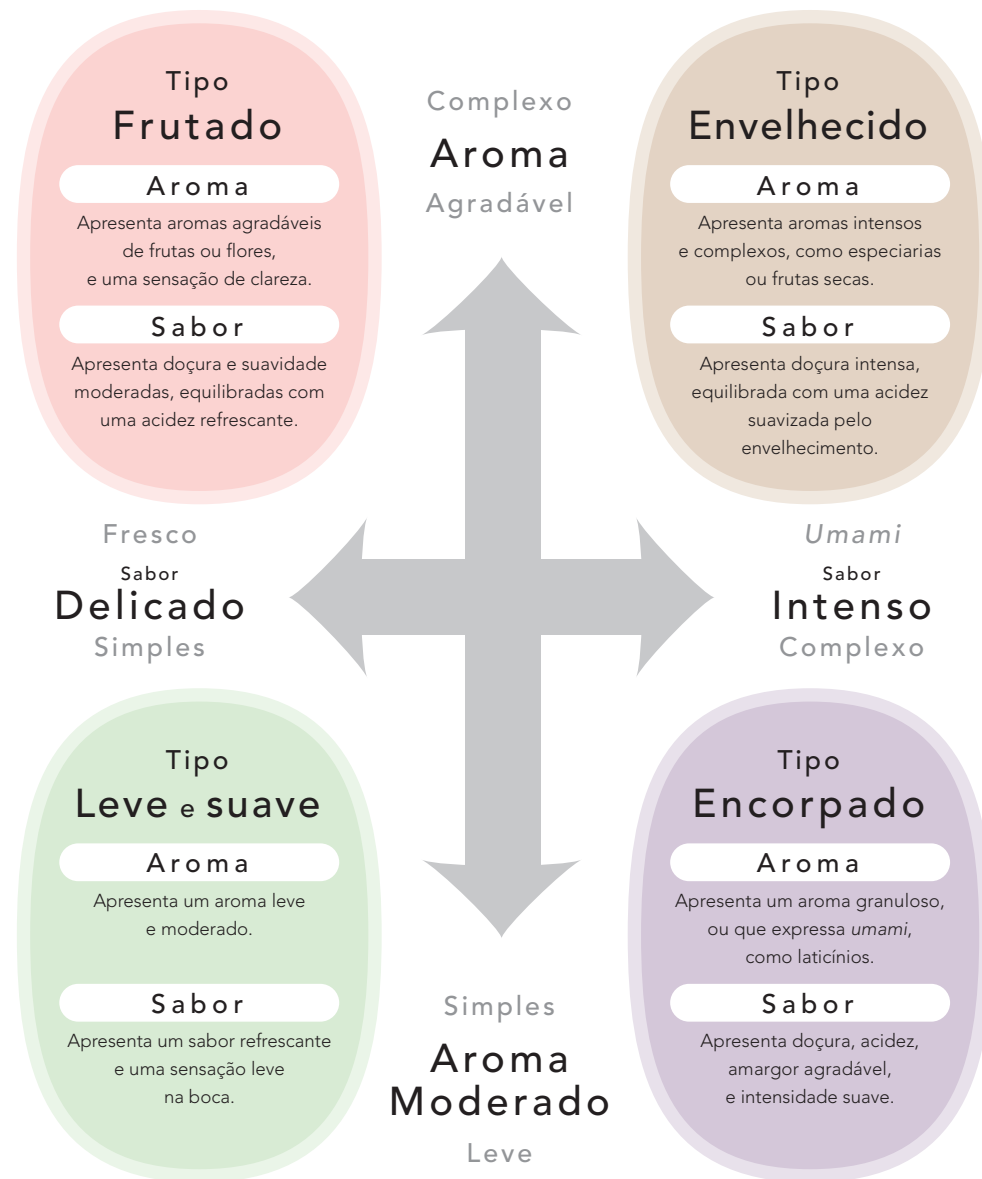
## Sabor

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.

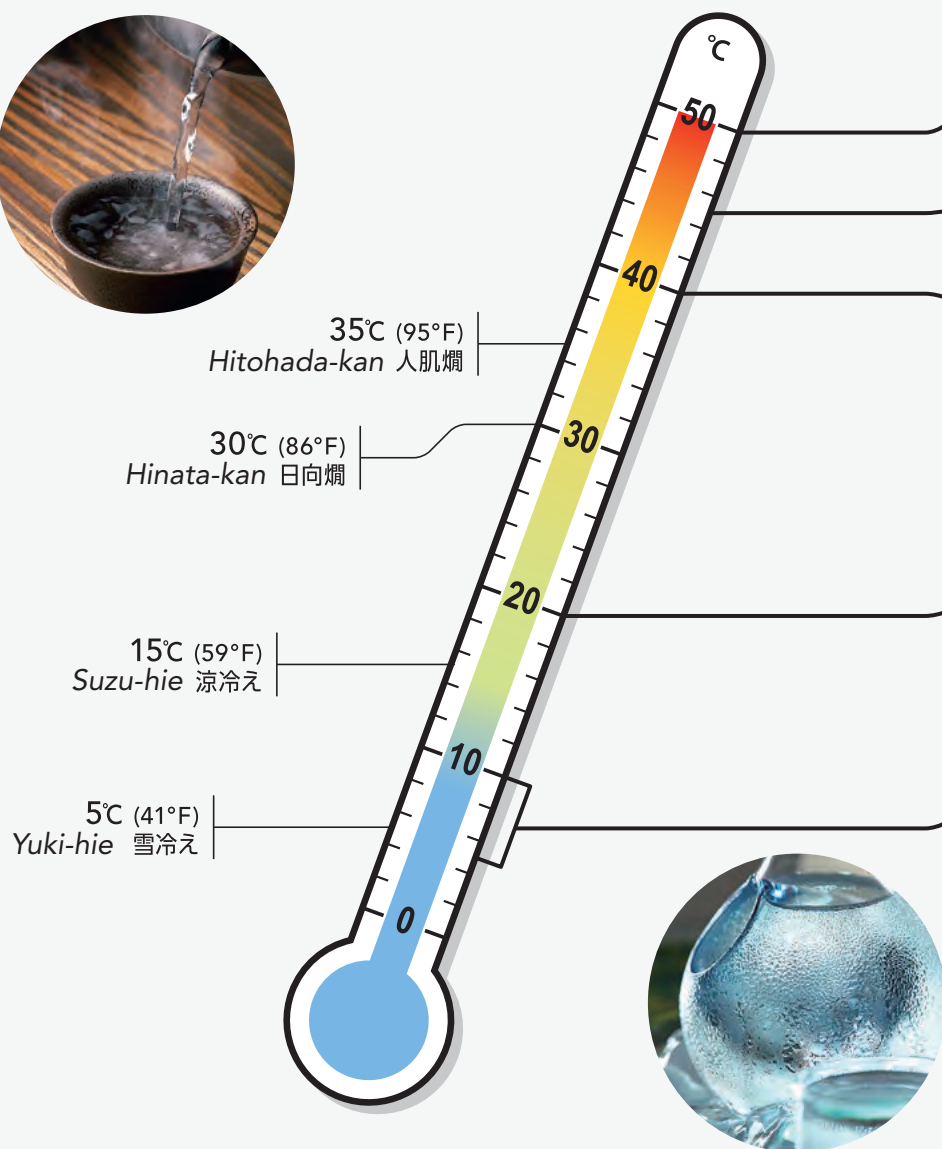


A característica única do aroma de cada saquê é o resultado dos diferentes métodos de produção e ingredientes. Estas características podem ser classificadas em quatro tipos, com base nestes aromas e sabores.



► 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.

**50°C (122°F)**  
**Atsu-kan**  
あつ燗

Percebe-se o vapor saindo do tokkuri. O tokkuri e o choko estão quentes para tocar. O aroma do saquê é acentuado e o sabor é seco, com um final bem definido.

**45°C (113°F)**  
**Jo-kan**  
上燗

Sente-se um pouco quente ao segurar o tokkuri ou o choko. O vapor sobe quando o saquê é servido. O aroma do saquê é concentrado, e o sabor é suave e nítido.

**40°C (104°F)**  
**Nuru-kan**  
ぬる燗

Ao beber o saquê, sente-se mais morno do que quente. É semelhante à temperatura corporal. O aroma do saquê se torna mais intenso, e o sabor é completo.

**20°C (68°F)**  
**Shitsu-on**  
室温

Ao segurar o tokkuri, sente-se levemente gelado. O aroma e sabor dão uma impressão de leveza.

**10°C (50°F) ~ 5°C (41°F)**  
**Reishu** 冷酒

Reishu é o termo geral para os saquês resfriados entre 10°C e 5°C. Geralmente, sabores sutis são encobertos ao refrigerar o saquê para baixas temperaturas.

### Como o saquê é aquecido?

Para aquecer o saquê, coloque o tokkuri com saquê dentro de uma panela com água quente. O tokkuri será aquecido gradualmente, e seu calor será transferido para o saquê. Deve ser aquecido até uma temperatura antes do álcool começar a evaporar, para que o aroma não desapareça.

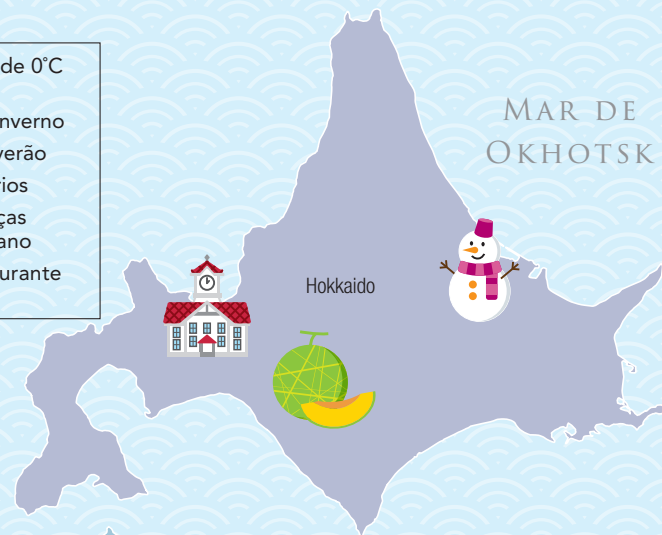




Em todo o Japão, o saquê é feito de modo a combinar com o clima e a cultura alimentar local.

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)

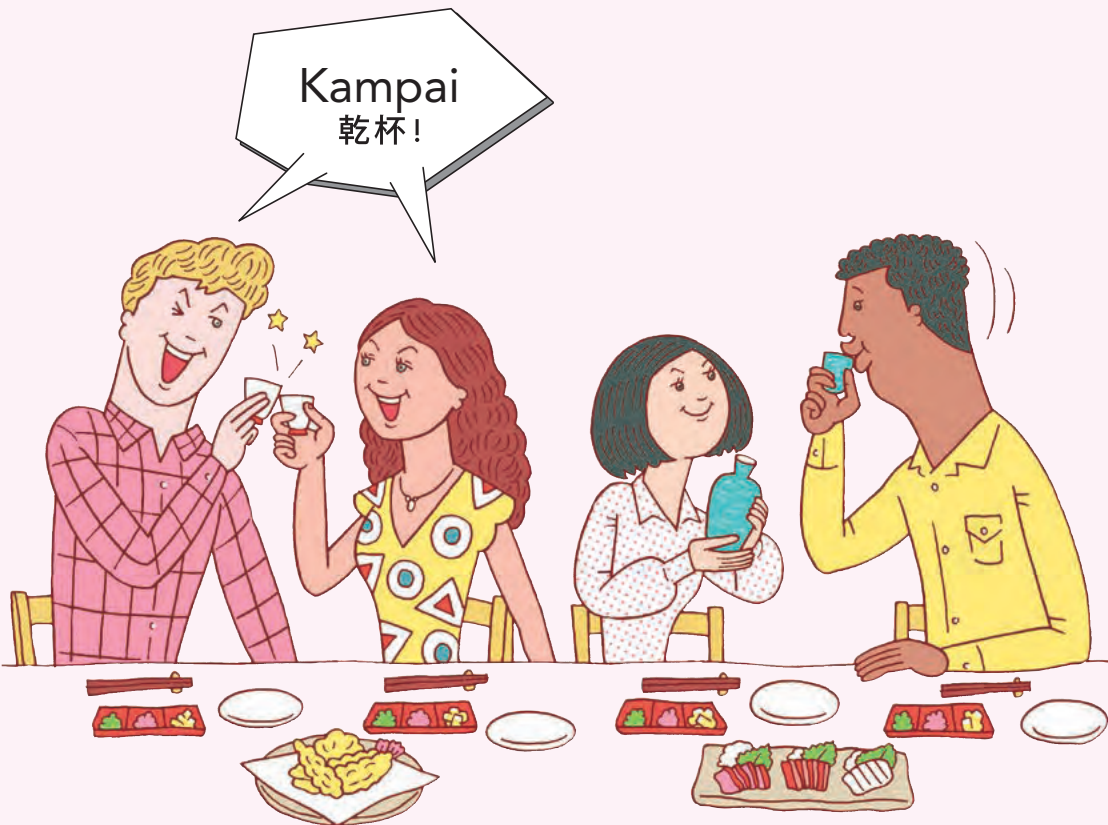
GI SAGA





## Existe etiqueta ao saborear o saquê.

Kampai  
乾杯!

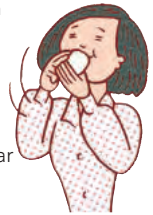


O Japão é um país que altamente valoriza a cortesia e hospitalidade. A etiqueta ao beber saquê também existe com base neste conjunto de valores. No entanto, tais modos não são, de forma alguma, formais. Tome-os como dicas para beber o saquê de uma forma mais apropriada.

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 saquê 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 apoiando 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.

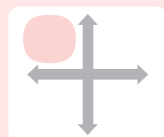
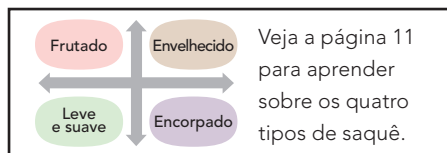


和らぎ  
水

Yawaragi-mizu



# Saquê e pratos de acompanhamento

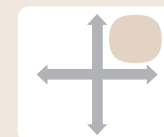


Pratos de acompanhamento para saquês frutados

**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.

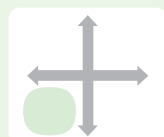


Pratos de acompanhamento para saquês envelhecidos

**Queijo**

**Enguia grelhada no molho à base de soja**

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

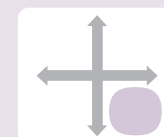


Pratos de acompanhamento para saquês leves e suaves

**Dashi-maki tamago**  
(omelete japonês temperado)

**Sashimi** (peixe cru)

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



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 saquê 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 saquê é um pouco diferente do arroz de mesa

O arroz de saquê é um arroz especialmente adequado para a produção de saquê. 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 saquê.

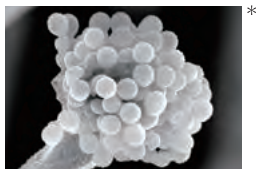
## Álcool destilado



Aromático e de sabor nítido

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

## Fungo *koji* e levedura



Micro-organismos controlam a qualidade do saquê

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 saquê 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 saquê.

## 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 saquê

Sacarificação

Fermentação

A sacarificação e a fermentação acontecem simultaneamente.



Estas são as informações contidas no rótulo.

Frente

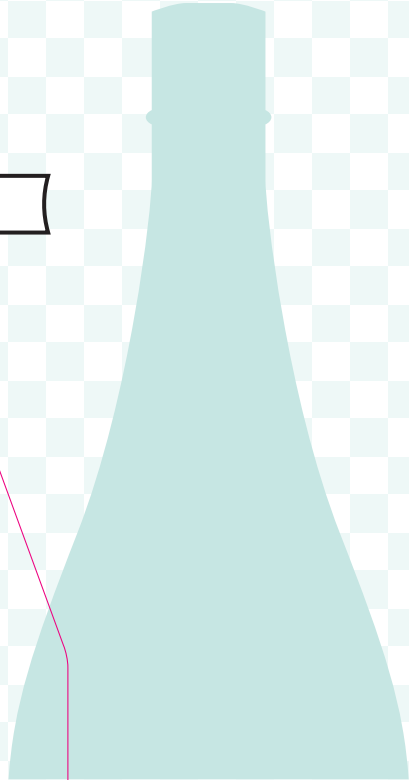
**Teor alcoólico**  
Indica o volume em mililitros de álcool por 100ml de saquê.

**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 〇丁目△-□

吟醸酒  
山田錦  
100%

吟醸酒  
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 do saquê**  
Indica o nome do saquê.

**Nome e endereço da fabricante**

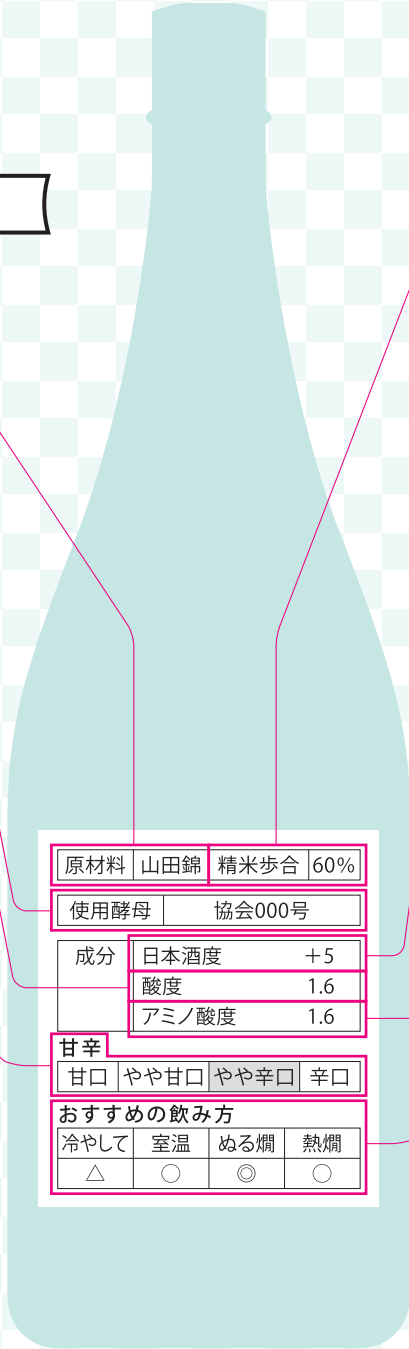
Verso

**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.

**Doçura/secura**  
O saquê é classificado em uma das várias categorias existentes, o que indica a tendência de seu sabor: doce, levemente doce, levemente seco, ou 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  
△ ○ ◎ ○

**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)

Taxa de aproveitamento do arroz	Ingredientes	Arroz, komekaji	Arroz, komekaji, álcool destilado
	0 50% ou menos	<b>Junmai Daiginjo-shu</b> Método de produção <i>ginjo</i> , aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	<b>Daiginjo-shu</b>
	0 60% ou menos	<b>Junmai Ginjo-shu</b> Método de produção <i>ginjo</i> , aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	<b>Ginjo-shu</b>
	60% ou menos, ou feito através de métodos de produção especiais	<b>Tokubetsu Junmai-shu</b> Aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	<b>Tokubetsu Honjozo-shu</b>
	0 70% ou menos	<b>Junmai-shu</b> Aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais	<b>Honjozo-shu</b> Aroma e sabor característico, e cor e claridade excepcionais
	0 Mais de 70%		

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.

### Komekaji

Saquês especialmente designados devem ser produzidos com pelo menos 15% de *komekaji* (proporção do peso do *komekaji*, 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 *komekaji*.



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

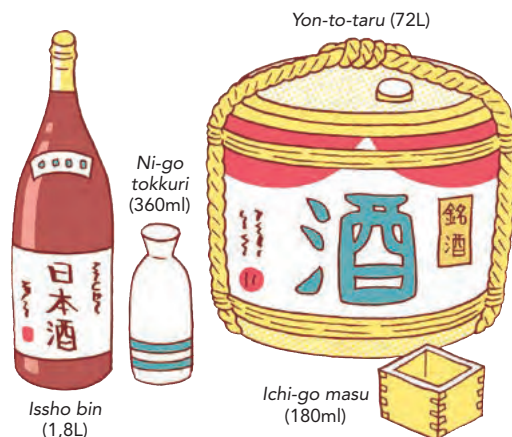
Uma vez que a cor e o aroma do saquê mudam de acordo com as mudanças de temperatura e exposição aos raios UV, a melhor forma de armazenar o saquê é colocá-lo em pé, em um local fresco e escuro com temperatura próxima a 20°C (68°F), longe da luz solar. Os saquês *ginjo-shu*, cujos aromas são refinados, 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 *issho* 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*.

### 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-aiso

O pedido da conta é chamado de *okaiki* ou *okanjo*. Entregue seu recibo para o(a) atendente e diga *oaiso* para o total ser calculado.

### O-choshi

Refere-se a um vaso de cabo longo. Algumas pessoas dizem *choshi* quando se referem a um *tokkuri*. Ambos são usados como um recipiente para servir saquê em copos.

### O-hiya

Refere-se a 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.

### 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. 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](http://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.

