

Teste de compreensão

Tipo, processo de produção

P1 De que é feito o saquê?

- a) Maçãs
- b) Arroz
- c) Trigo
- d) Soja

P2 Quantos *kuramoto* estão produzindo saquê no Japão?

- a) 350
- b) 700
- c) 1300
- d) 2000

P3 Qual é a variedade mais cultivada de arroz sake no Japão?

- a) Yamadanishiki
- b) Sasanishiki
- c) Gohyakumangoku
- d) Koshihikari

P4 Qual é o *seimai-buai* (relação de polimento) do arroz utilizado em *ginjo-shu*?

- a) de 90% ou inferior
- b) de 80% ou inferior
- c) de 70% ou inferior
- d) de 60% ou inferior

P5 O que é o *koji*?

- a) Algo que é germinado, colocando o arroz em água
- b) Algo produzido pelo cozimento do arroz no vapor
- c) Uma forma de levedura
- d) Algo feito pela propagação de um tipo de mofo no arroz

P6 Qual papel o *koji* faz no saquê?

- a) Ela produz álcool
- b) Ele quebra o amido e proteína no arroz
- c) Produz *ginjo-ka*
- d) Ela impede a propagação de levedura

P7 Qual a características que distinguem os estilos *yamahai* e *kimoto*?

- a) Os tipos de levedura utilizadas são diferentes
- b) A fermentação ocorre em um período curto
- c) São usados *koji*-fungi naturais
- d) São usados bacilos de ácido láctico

P8 Qual é o conteúdo habitual de álcool de saquê?

- a) 40% a 44%
- b) 20% a 24%
- c) 13% a 17%
- d) 6% a 10%

P9 Como é comparado a acidez de saquê com o de vinho branco?

- a) Superior
- b) Mesmo
- c) Aproximadamente a metade
- d) Aproximadamente um quinto

P10 Qual substância é mais abundante no saquê do que no vinho branco?

- a) Aminoácidos
- b) Polifenóis
- c) Ácido tartárico
- d) Dióxido de enxofre

Respostas: P1: b, P2: c, P3: a, P4: d, P5: d, P6: b, P7: d, P8: c, P9: d, P10: a

Servindo, manuseando

P1 Qual distintivo sabor do saquê não é encontrado no vinho?

- a) *Wabi*
- b) *Umami*
- c) *Sabi*
- d) Amargura

P2 O que se relaciona com doçura ou secura do saquê?

- a) O balanço de açúcares e taninos
- b) O balanço de açúcares e aminoácidos
- c) O balanço de açúcares e álcoois
- d) O balanço de açúcares e ácidos

P3 Que tipo de saquê é *ginjo-shu*?

- a) Frutado e limpo
- b) Encorpado com acidez acentuada
- c) Cor âmbar e doce
- d) Cor âmbar e seco

P4 Qual saquê que você serviria, caso lhe solicitem saquê com o corpo?

- a) *Ginjo-shu*
- b) *Junmai-shu* com um alto teor de ácido
- c) *Junmai-shu* com um baixo teor de ácido
- d) *Futsu-shu*

P5 Qual termo refere-se ao saquê que não foi pasteurizado?

- a) *Namazake*
- b) *Namazume-shu*
- c) *Nama-chozo-shu*
- d) *Taruzake*

P6 Qual das seguintes afirmações é/são incorretas ao descrever *koshu* envelhecido?

- a) Tem um aroma frutado
- b) A cor varia entre o ouro e âmbar
- c) Possui um doce, aroma como de caramelo
- d) Possui um sabor complexo e um sabor

P7 Que temperatura se refere pelo termo “Atsu-kan”?

- a) 30°C
- b) 40°C
- c) 50°C
- d) 60°C

P8 Que tipo de saquê é a melhor servida gelada?

- a) *Daiginjo-shu*
- b) *Junmai-shu*
- c) *Honjozo-shu*
- d) *Koshu*

P9 O que acontece com saquê exposto a altas temperaturas e luz?

- a) A cor escurece e adquire um aroma desagradável e sabor amargo
- b) A cor torna-se mais leve
- c) O saquê torna-se mais ácido
- d) O saquê torna-se mais doce

P10 Como deve ser guardado *namazake*?

- a) Num refrigerador a 5°C ou menos
- b) Em uma adega em torno de 13° a 15°C
- c) À temperatura ambiente
- d) Perto de uma janela em que está exposta à luz

Respostas: P1: b, P2: d, P3: a, P4: b, P5: a P6: a, P7: c, P8: a P9: a P10: a