

Tipos de saquê e os seus recursos

Resultados da aprendizagem

- Conhecimento da classificação do saquê com base na taxa de polimento do arroz e adição de álcool
- Conhecimento do sabor e das características do saquê premium, tais como *ginjo*, *daiginjo* e *junmai*

A Lei do Imposto aos Licores do Japão define os ingredientes e o processo de fabricação que devem ser utilizados para a produção do saquê. A lei estabelece que o saquê deve ser feito a partir de arroz, *koji* e água, conforme descrito no Capítulo 2, ou a partir desses ingredientes mais álcool neutro (álcool etílico de origem agrícola, chamado *jozo* álcool) ou açúcares e alguns outros ingredientes. Esta também fornece designações especiais (chamados *tokutei-meisho*) para os saquês que têm um sabor e aparência superiores, e é produzido de acordo com determinados critérios relacionados aos ingredientes e polimento. Estas designações especiais incluem *ginjo*, *daiginjo*, *junmai ginjo*, *junmai daiginjo*, *junmai* e *honjoso*. Estes representam atualmente cerca de 30% da produção total de saquê e podem ser considerados saquês premium (Fig. 3.1).

Rótulos de saquê premium incluem a designação especial combinada com outras descrições, dependendo do processo de fabricação.

Exemplos de rotulagem:

Junmai

Junmai nama genshu

Ginjo koshu

Este capítulo explica as definições e características de sabor do saquê especialmente designado e saquê feito usando-se outros processos de fabricação. Deve-se notar entretanto, que as descrições de sabor aqui apresentados são de natureza geral, pois cada marca tem suas próprias e sutis características.

3.1 Saquês especialmente designados e características de cada tipo

O arroz usado para fazer saquê especialmente designado deve ser submetido à inspeção para garantir que está em conformidade com padrões exigidos. Para cada designação, há também normas sobre a relação de polimento e quantidade de álcool neutro utilizado. Além disso, a quantidade de *koji-mai* usado na produção do arroz *koji* deve ser igual a pelo menos 15% do peso total de arroz polido utilizado (Tabela 7.1).

3.1.1 *Ginjo*

O *ginjo-shu* é feito com os grãos de arroz dos quais mais de 40% da camada exterior tenham sido removidos por meio de moagem. A fermentação ocorre a temperaturas mais baixas e leva-se mais tempo (Seç. 8.5). Podem ser adicionados até 10% de *jozo*-álcool equivalente ao peso do arroz polido.

Este tem um aroma saboroso, chamado *ginjo-ka*, com um sabor leve e não ácido. “Leve” não significa simplesmente “suave” ou “diluído”. O saquê também deve ter uma boa textura (paladar) e um bom gosto remanescente.

As características específicas de *ginjo-shu* variam por produtor, com mais variedades aromáticas designadas a destacar o *ginjo-ka* e outros designados com mais ênfase no sabor e menos em *ginjo-ka*.

3.1.2 Daiginjo

O *daiginjo-shu* é uma forma de *ginjo-shu* feito com arroz ainda mais intensamente polido, a partir do qual pelo menos 50% da camada externa do grão foi removida. Ele tem um gosto ainda mais refinado e *ginjo-ka* mais forte que o *ginjo-shu*.

3.1.3 Junmai

Os *junmai-shu* é feito apenas a partir de arroz, *koji* e água, com destaque para o sabor do arroz e *koji*, maior do que em outras variedades. Não há nenhuma exigências relativa à proporção do polimento.

Junmai-shu é tipicamente alto em acidez e *umami*, com doçura relativamente pequena.

3.1.4 Junmai ginjo

Devido à utilização das técnicas de fabricação *ginjo* ao elaborar o *junmai ginjo-shu*, a acidez e o *umami* são atenuados e há um claro *ginjo-ka*.

3.1.5 Junmai daiginjo

O *junmai daiginjo-shu* é considerado como o saquê de mais alto grau. Os melhores produtos nesta classe oferecem uma boa mistura de gosto refinado com acidez e *umami*.

3.1.6 Honjozo

No *honjozo-shu*, a ênfase está no sabor e há pouco *ginjo-ka* ou aroma induzidos pelo envelhecimento. Ele tem um nível razoável de acidez e *umami* e ao invés de afirmar o aroma e o sabor do próprio saquê, ajuda a realçar o sabor dos alimentos.

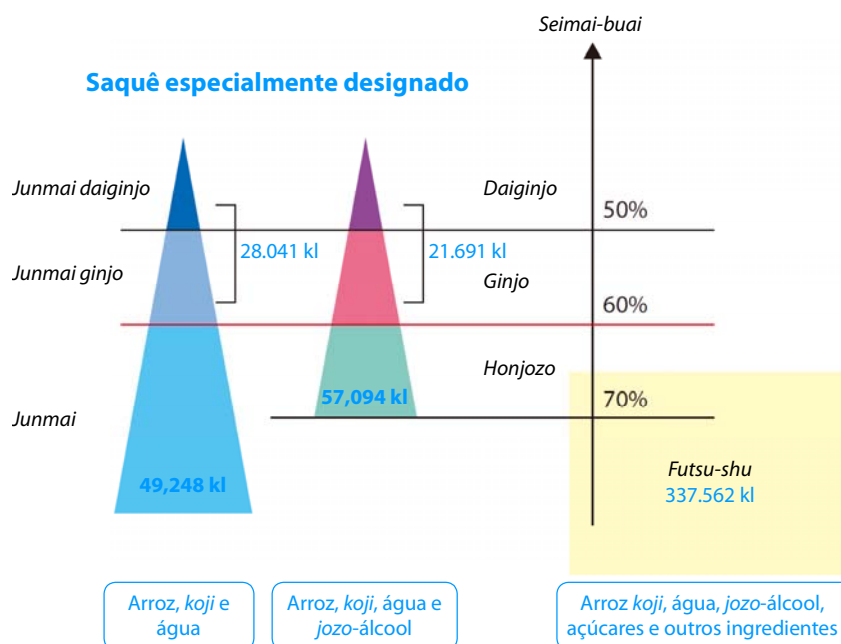


Figura 3-1 - Qualidades de sake

3.2 *Futsu-shu* (saquê comum ou não-premium) e suas características

A maior parte da saquê produzido no Japão é classificada como *futsu-shu*. O arroz usado para fazer *futsu-shu* é polido a uma média de cerca de 70% e a quantidade de *jozo*-álcool usado é equivalente a cerca de 20% do peso do arroz polido.

O aroma de *futsu-shu* é menos pronunciada do que no saquê especialmente designado. No máximo, pode-se dizer que tem um aroma de caramelo fraco, resultado do envelhecimento. Os perfis de sabor de *futsu-shu* também refletem as preferências regionais, em maior extensão que no saquê premium (Sec. 8,10).

3.3 Características da saquê feito, usando outros processos de fabricação

3.3.1 *Nigorizake* (saquê turvo)

O *nigorizake* tem uma aparência turva saquêda por leveduras e finas partículas de arroz cozido no vapor. Tem um sabor pronunciado de arroz.

Normalmente, quando o *moromi* (mistura principal) é filtrado, ele é colocado num saco de pano, de modo que o saquê filtrado é límpido e contém apenas traços de sedimento. No entanto, para o *nigorizake*, é utilizado um pano grosso de malha ou uma rede e, assim algumas leveduras e partículas finas de arroz cozinhado permanecem como sedimentos n saquê filtrado.

3.3.2 *Namazake* (saquê não pasteurizado) e *nama-chozo-shu* (saquê não pasteurizado em armazenamento)

Namazake e *nama-chozo-shu* são variedades de saquê com sabor de saquê recém fabricado.

Normalmente, o saquê é pasteurizado duas vezes antes de ser engarrafado. O objetivo da primeira pasteurização não é apenas para esterilizar, mas também estabilizar a qualidade pela inibição da ação de enzimas. O saquê é pasteurizado uma segunda vez na fase de engarrafamento para a esterilização. O *namazake* não é pasteurizado de forma alguma. *Nama-chozo-shu* é saquê que armazenado (*chozo*) a baixa temperatura na fábrica, em estado não pasteurizado e pasteurizado apenas na fase de engarrafamento.

3.3.3 *Koshu* (saquê envelhecido)

A cor do *koshu* varia de amarelo a âmbar. Tem pouco *ginjo-ka*, mas tem um aroma de caramelo (com traços de mel, frutas secas, melaço e molho de soja), semelhante ao xerez e a madeira, bem como um aroma sugestivo de nozes e especiarias. Tem um sabor ligeiramente amargo e um final longo. Amargor normalmente não é considerado uma característica desejável em saquê, mas é uma das características de saquê longamente envelhecido.

O saquê geralmente é permitido ser envelhecido em armazenamento por cerca de seis meses a um ano antes do despacho. Com o *koshu*, o processo de envelhecimento dura pelo menos três anos, durante os quais a cor e sabor mudam devido à reação de Maillard entre os açúcares e os aminoácidos presentes no saquê.

3.3.4 *Genshu* (saquê não diluído)

Pelo fato de nenhuma água ser adicionada após a produção, *genshu* tem um elevado teor de álcool que varia de 17% a 20%. Este, normalmente tem um gosto forte.

3.3.5 Taruzake (barril saquê)

Taruzake é armazenada por um tempo em barris feitos de cedro japonês, dando-lhe um agradável aroma de cedro.

Até o início do século 20, o saquê era normalmente transportado em barris. O varejista de saquê transferia o saquê do barril para um recipiente de barro para vender. Hoje em dia, quase todo saquê é engarrafado mas alguns bares de estilo japonês ou restaurantes de *soba* ainda servem principalmente o *taruzake*. *Taruzake* também é usado em cerimônias de abertura e celebrações em um ritual chamado *kagami-biraki* em que tampa redonda do barril (que se assemelha a um espelho tradicional ou *kagami*) é aberto usando um martelo de madeira e o saquê é servido a todos os convidados.

3.3.6 Saquê espumante

Existem variedades espumantes em que o saquê é carbonatado pelo prendimento do dióxido de carbono produzido a partir da segunda fermentação de leveduras, ou pela injeção de dióxido de carbono. Estes variam amplamente desde produtos doces com um teor de álcool na faixa de 6% a 8%, à aqueles com alto teor alcoólico e sabor seco. Estes também variam na aparência, desde claras ao turvo *nigorizake*.

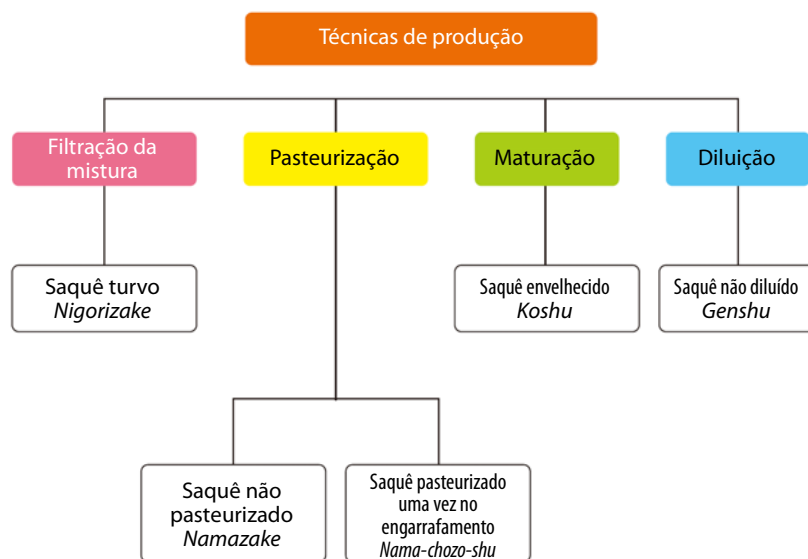


Figura 3.2 Classificação do saquê baseada em diferenças nas técnicas de produção