

Métodos de degustação de saquê

Resultados da aprendizagem

- Conhecimento de recipientes e procedimentos utilizados para degustação de saquê
- Conhecimento dos critérios de avaliação, tais como a aparência, aroma, sabor e paladar
- Como reconhecer aromas anormais

4.1 Recipientes utilizados para degustação de saquê, temperatura de saquê

Fábricas japonesas e laboratórios de análise usam um recipiente especial chamado *kikichoko*, mas também é possível usar um copo de vinho (estilo de Bordeaux). Quando se utiliza um copo, é recomendado cobrir a mesa com um pano branco para permitir que a cor do saquê possa ser visto mais facilmente.

A temperatura para degustação deve ser entre 18°C a 20°C, já que é o melhor para apreciar as características sutis do produto e é menos susceptível a saquê fadiga de degustação.

[*Kikichoko*]

O copo usado para provar saquê em fábricas e laboratórios de análise é chamado de *kikichoko*. Este é um recipiente de 180 ml de porcelana branca com dois círculos concêntricos azul-cobalto na parte inferior interna. A cor branca destaca bem as diferenças de cor. Caso haja turvação, as bordas das duas circunferências concêntricas azuis se turvam, permitindo a detecção de pequenas diferenças na turbidez. Fábricas e laboratórios de análises observam com muito cuidado para turvação do saquê enquanto este está no armazenamento, pois isso pode indicar tanto a filtração inadequada ou a contaminação por bacilos ácido lácticos.



Figura 4.1 *Kikichoko*, copo para degustação de saquê

4.2 Procedimento

A degustação de saquê envolve a seguinte sequência de passos. O processo é basicamente o mesmo que para a degustação de vinhos.

- (1) Observe a aparência, incluindo cor e clareza.
- (2) Avalie o *uwadachika* (olfação orthonasal), trazendo o recipiente até o nariz e cheirando o aroma desprendido diretamente pelo saquê.
- (3) Tome cerca de 5 ml de saquê na boca, espalhe-o na língua, respire o ar pela boca e misture-o com o saquê.
- (4) Avalie a *fukumika* (olfação retronasal), que é o aroma que atinge o nariz através da boca.
- (5) Lentamente, avalie o gosto na língua.
- (6) Depois de expelir o saquê, sorva calmamente mais saquê e deixe-o passar pela garganta, a fim de avaliar o gosto remanescente.

É importante avaliar tanto a olfação orthonasal, que é o aroma detectado quando o recipiente é colocado próximo do nariz antes da degustação, e a olfação retronasal, que é o aroma detectado enquanto o saquê está na boca.

A língua inteira deverá ser utilizada para avaliar o sabor. Isto é porque a ponta da língua é sensível a todos os gostos, e a parte posterior da língua é sensível à acidez, amargor e *umami*, mas a parte do meio da língua tem menos capacidade de sentir o gosto.

4.3 Aparência

Limpidez

A maioria das variedades de saquê são límpidas. Exceto para *Nigorizake*, assim chamado o saquê não filtrado, que se destinam a ter uma aparência turva, qualquer turvação em saquê engarrafado indica que não foi adequadamente filtrado. Embora não na mesma medida que vinho, os sedimentos podem se formar no saquê engarrafado que tenha sido armazenado por um longo tempo.

Coloração

Incolor, o saquê transparente é filtrado usando-se carvão ativo para estabilizar a qualidade (Seç. 2.9). Este tratamento remove as impurezas e cores. Saquê não tratado com carvão ativo pode ter uma cor amarelo-pálida.

A cor do *koshu*, ou saquê que tenha sido envelhecido durante um longo período de tempo, vai de ouro a âmbar escuro. Esta cor resulta da reação dos açúcares e aminoácidos no saquê.

Saquê também descolore, caso armazenado a uma temperatura elevada ou exposto à luz por um longo período. Estas condições também aumentam aromas indesejáveis e amargura, reduzindo o valor comercial do produto. Determinar se houve degradação da qualidade requer o exame de toda a variedade de cores, aroma e sabor atribuídos.

4.4 Aroma

Na degustação de vinhos, o provador cheira primeiro o aroma diretamente da taça, então roda o vinho para permitir o contacto com o ar e cheira-o novamente. Uma taça de vinho em forma de tulipa é ideal para esta finalidade. Os lados de um *kikichoko*, no entanto são retos, pois o procedimento de degustação normalmente não incluem rodar. Isto provavelmente é porque o aroma retronasal é mais importante para o saquê, do que aroma ortonasal.

Os perfis de aroma do saquê mostrados na Figura 4.2 são usados para descrever as classificações de aroma para o público em geral, enquanto o círculo de sabor do saquê mostrado na Figura 4.3 é usado por profissionais. Para a maioria dos propósitos práticos, é bom o suficiente para utilizar os perfis de aroma do saquê com base nos nomes de alimentos familiares. Deficiências de qualidade geralmente aparecem no aroma, por isso é importante ter boa compreensão de odores (Seç. 4.7).

Frutas - maçã, pêra, banana, melão, lichia, morango, frutas cítricas

Ginjo-shu é rico em aromas sugestivos de frutas de árvore, como maçã e pêra, ou frutas tropicais como banana, melão e lichia. São estes os aromas referidos como *ginjo-ka*. O elemento “ka” significa aroma. O aroma vem dos ésteres produzidos pela levedura no processo de fermentação e é análoga ao aroma secundário em vinho. Para fazer saquê com *ginjo-ka*, é necessário o uso de arroz polido e o emprego do cuidado minucioso para criar as condições de baixa temperatura corretas à fermentação. Esta técnica é conhecida como infusão *ginjo-zukuri* (Seç. 8.5).

Especiaria - cravo, canela, feno-grego

Algumas variedades de *koshu*, ou saquê envelhecido por longo tempo, podem ter um aroma sugestivo de cravo, canela ou feno-grego.

Nozes

Outro tipo de aroma encontrado em algumas variedades *koshu* é uma reminiscência de amêndoa ou noz, enquanto algumas formas de *namazake* podem ter um aroma de avelã.

Erva / vegetais - cedro, erva verde, rosa

Taruzake, ou saquê que foi armazenado em barris de cedro, tem um aroma de madeira, chamado *kiga*, que deriva do cedro usado no barril. Algumas variedades de saquê tem um aroma evocativo de erva verde ou rosas.

Cereal

Certos tipos de *junmai-shu* tem um aroma granuloso semelhante à do arroz a partir do qual é feita o saquê.

Fungos

O *koji* tem um aroma semelhante ao do cogumelo. Isso vem através de certos tipos de *namazake* e variedades de saquês jovens.

Caramel - mel, açúcar mascavo, frutas secas, molho de soja

Pelo fato de o saquê conter grandes quantidades de aminoácidos e de açúcares, este adquire cor e um aroma doce queimado devido à reação de Maillard, durante o envelhecimento. Isto varia de um aroma semelhante à mel, a um aroma semelhante ao do molho de soja, açúcar mascavo ou frutas secas no caso das variedades *koshu* que são deixadas para envelhecer vários anos.

Ácido - vinagre, iogurte, manteiga, queijo

Dependendo das condições de fermentação, algumas variedades de saquê tem um aroma semelhante à manteiga ou queijo, ou um aroma de vinagre.

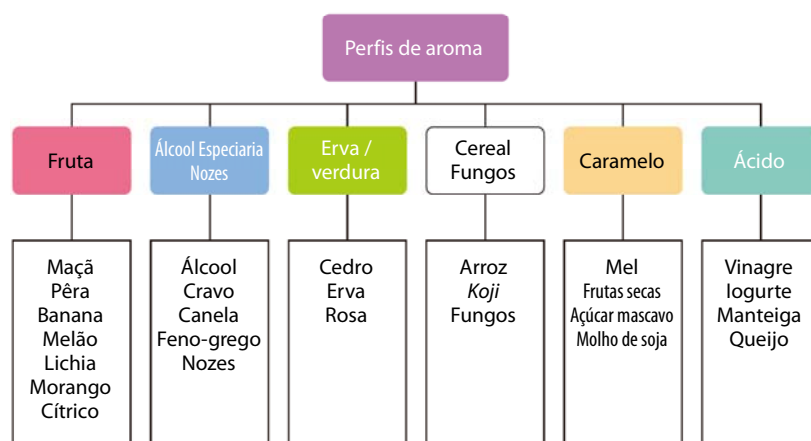


Figura 4.2 Perfis do aroma de saquê

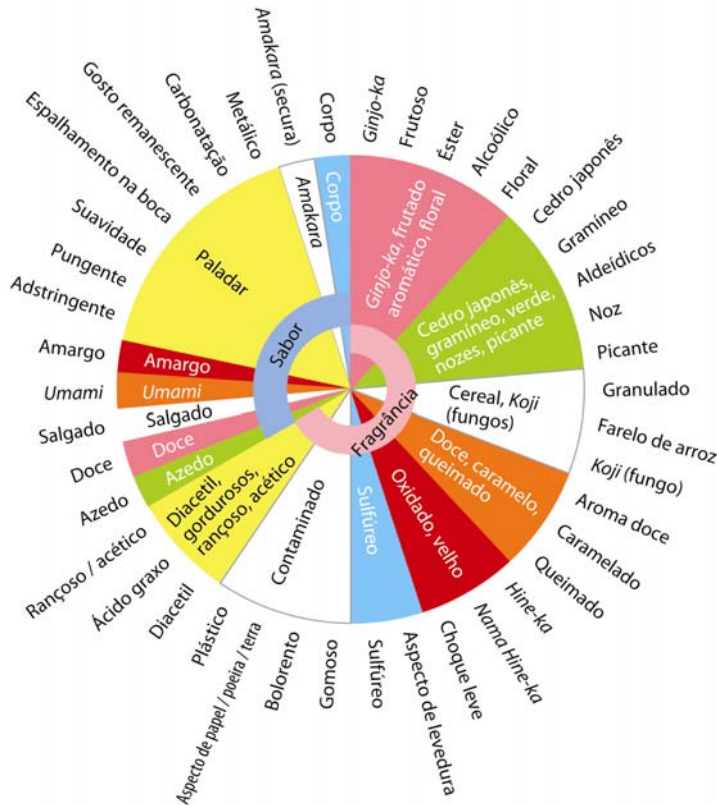


Figura 4.3 Círculo de sabor do saquê para fins profissionais

4.5 Sabor e textura (paladar)

Os primeiros sabores notados depois de sorver o saquê na boca são doçura e acidez, seguidos pouco depois pela amargura e / ou *umami*, que são mais facilmente percebidos na parte posterior da língua. Também experimentados, são os atributos de textura de adstringência e suavidade. O final (gosto remanescente) é experimentado depois de engolir ou expelir o saquê.

Amakara (amakuchi ou karakuchi), doçura ou secura

O equilíbrio de açúcares e ácidos determina se o saquê tem sabor doce ou seco. O aumento da acidez irá reduzir o sabor doce do saquê, mesmo se a quantidade de açúcar permanecer a mesma (Sec. 7.4).

Notan (nojun ou tanrei), corpo

O nível de açúcar e acidez também afetam o corpo do saquê. Saquê com um teor elevado de açúcar e ácido é considerado rico ou pesado. Os aminoácidos e peptídeos também contribuem, e altos níveis destes resultam em saquê encorpado. Uma variedade encorpada pode ser referida como tendo *koku* ou *goku* (*mi*).

Dois termos japoneses usados para indicar o nível do corpo são *tanrei* e *nojun*. *Tanrei* transmite a noção de “leve”, bem como “límpido” e “s sofisticado”. *Nojun*, por outro lado, transmite o significado de “cheio (rico)”, juntamente com “complexo” e “elegante”.

Umami

Umami refere-se a “saboroso” ou “delicioso”. Um aminoácido chave associado ao *umami* é o ácido glutâmico. Saquê é mais rico em aminoácidos do que o vinho ou cerveja e contém uma grande quantidade de ácido glutâmico (Tabela 1.1). Adicionando ácido glutâmico ao saquê, no entanto, não melhora a sensação de *umami*. Isto é provavelmente porque o *umami* do saquê deriva de uma mistura harmoniosa de numerosos aminoácidos e peptídeos.

Nigami, amargura

Amargura não é uma característica desejável em muitas variedades de saquê, mas é uma das características que dão ao saquê envelhecido por longo tempo, a sua complexidade.

Kime, suavidade

Um nível adequado de envelhecimento reduz qualquer aspereza ou pungência para produzir um saquê macio, suave.

Kire, final ou gosto remanescente

Em saquê de alta qualidade, independentemente de se tratar de doce ou seco, leve ou pesado, é esperado que o sabor desapareça rapidamente após deixar a boca. À isto se refere como *kire*. Ao contrário do vinho, um final longo não é considerado uma característica desejável ao saquê.

4.6 Qualidade geral

Balanço ou harmonia é uma característica importante de saquê. Saquê com um sabor bem equilibrado é considerado superior. Os fabricantes de *ginjo-shu* objetivam produzir um corpo leve, mas este não deve ser aguado. Encontrar o equilíbrio certo entre o aroma e sabor também é importante. O aroma pode ser frutado, mas se o saquê tem um sabor monótono ou um sabor excessivamente complexo, não será altamente considerado. Para usar a terminologia um tanto abstrata, o tipo de saquê que pontua melhor em apelo e qualidade percebida, é o oferecimento da “elegância” e “ressonância”.

4.7 Falhas

Zatsumi, gosto refinado ou indesejável

Equilíbrio (ou harmonia) é um requisito fundamental do sabor do saquê. Um sabor desagradável, desequilibrado que não pode ser facilmente identificado como amargura, adstringência ou *umami* é referido como *zatsumi*. Às vezes, *zatsumi* resulta da utilização de ingredientes de qualidade inferior ou má técnica de fabricação, mas pode também ser causado pelo mal controle durante a distribuição. Se o saquê é exposto à luz ou a temperaturas elevadas durante a fase de distribuição, o nível de *zatsumi* vai aumentar junto às mudanças na coloração e aroma.

Incidência de luz

Luz é o inimigo do saquê. Os aminoácidos e vitaminas que são abundantes no saquê degradam-se quando expostos à luz, dando ao saquê um cheiro almiscarado desagradável.

Hine-ka, odor oxidado ou rançoso

Além de adquirir um cheiro caramelado, o saquê armazenado sob alta temperatura ou condições que favoreçam a oxidação, desenvolve um cheiro desagradável, como repolho ou gás putreficado. Isto é causado por compostos de enxofre no saquê. Acredita-se serem emitidas por substâncias provenientes do metabolismo de aminoácidos contendo enxofre.

Cheiro de mofo (cortíceo)

Garrafas de saquê não são arrolhadas, mas o saquê pode em raras ocasiões, adquirir um cheiro cortíceo. Tal como acontece com o vinho, isso é causado pelo 2,4,6-tricloroanisol (TCA). Tradicionalmente, a fabricação do saquê envolve o uso de muitos itens de madeira e os edifícios em muitas fábricas são feitas de madeira. Caso seja usado fungicida à base de cloro na madeira, a lignina da madeira produz o 2,4,6-triclorofenol (TCP), que é convertido para TCA através do contato com o mofo. Isto pode contaminar o saquê durante a produção ou processo de armazenamento.

4.8 Círculo do aroma para o saquê

A terminologia utilizada na avaliação sensorial por profissionais (Fig. 4.3) envolvidos na fabricação de saquê é organizado em um círculo de aroma, com os padrões de referência para cada termo.

4.9 Planilha de Degustação

A Figura 4.4 mostra a planilha de degustação do saquê usado na avaliação sensorial de saquê, enquanto a Figura 4.5 mostra a planilha de degustação de saquê para o National New Sake Award (ver Q&A Q23). O objetivo do National New Sake Award é promover melhorias pelo fato de os fabricantes serem referenciados pelos resultados da degustação, e é baseado em uma avaliação detalhada usando os termos do círculo do aroma do saquê.

Nome: _____ Data: _____

Amostra nº. _____

Aparência	Cor / Matiz	Incolor	Amarelo pálido	Ouro	Âmbar	Âmbar escuro
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Clareza	Claro				Sem brilho
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nariz	Intensidade	Indetectável				Forte
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Características	Indetectável				Forte
	Banana frutado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Maçã frutado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Erva / Vegetal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cereal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Caramelo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Paladar	Doçura	Seco		Médio		Doce
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Corpo	Aguado		Médio		Pesado
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Final / Gosto remanescente	Prolongado		Justo		Fino
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Características	Indetectável				Forte
Acidez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Umami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amargura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Conclusões	Qualidade	Pobre	Aceitável	Bom	Muito bom	Excelente
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Figura 4.4 Planilha de degustação do saquê

Amostra nº. _____						
Juiz _____						
Aroma	Qualidade	Excelente□.....		Justo□.....		Deficiente□.....
	Intensidade	Aromático□.....		Justo□.....		Pobre□.....
		Frutado (banana) Acetato isoamílico	Frutado (maçã) Etilo hexanoato de etilo	Acetato de etilo		álcool superior
<i>Ginjo-ka</i> Aromático		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Gramineo		Acetaldeído	Isovaleraldeído	Vinylguaiacol		
Picante		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fungo		Fungo	Doce, caramelo	Queimado		
Doce		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Queimado						
Oxidado		<i>Hine-ka</i>	<i>Namahine-ka</i>	Fermentado		Sulfídico
Velho		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sulfuroso						
Contaminado		Gomoso	Bolorento	Papel, terra		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Gorduroso		Diacetil	Ácido graxo	Rançoso		
Rançoso		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Comentários	<input type="text"/>					
Paladar & textura	Qualidade	Excelente□.....		Justo□.....		Deficiente□.....
	Corpo	Pesado□.....		Satisfatório□.....		Aguado□.....
Picante, suave		Redondo, suave□.....		Justo□.....		Áspero, acentuado□.....
Gosto remanescente		Limpo□.....		Satisfatório□.....		Duradouro□.....
Característico		Doçura	Acidez	Umami	Amargura	Adstringência
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muito forte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desequilibrado						
Comentários	<input type="text"/>					
Qualidade geral	Excelente□.....	Bom□.....	Satisfatório□.....	Pobre□.....	Deficiente□.....	

Figura 4.5 Planilha de degustação do saquê para o National New Sake Award