

Servindo o saquê

Resultados da aprendizagem

- Compreensão do método adequado de armazenamento de saquê
- Compreensão dos conceitos básicos da combinação do saquê com os alimentos
- Conhecimento dos recipientes utilizadas para beber saquê
- Conhecimento da temperatura para servir

5.1 Armazenamento do saquê

Luz e alta temperatura estragam a qualidade do saquê.

A razão para os saquês serem embalados garrafas marrons ou verdes é para evitar os efeitos dos raios ultravioletas. Os aminoácidos e vitaminas que são abundantes no saquê degradam em exposição à luz, fazendo com que o saquê perca a cor e adquira um aroma desagradável e sabor amargo. Em termos de bloquear os raios ultravioleta, os mais eficazes são as garrafas de cor marrom, seguido de garrafas verdes, ambos os quais, muito mais eficazes do que as garrafas transparentes. Garrafas verde ou transparente embalados em caixas ou embrulhados em papel devem ser armazenados em sua embalagem externa.

As altas temperaturas aceleram reações químicas entre os ingredientes do saquê. As alterações causadas pela alta temperatura variam, dependendo do tipo de saquê, mas, em geral, existe uma deterioração do aroma e do sabor em relação ao saquê envelhecido a baixas temperaturas. A temperatura ideal para armazenar saquê é de cerca de 15°C, a mesma que para adegas de vinho. Uma vez que não há quase nenhuma utilização da cortiça em garrafas saquê, umidade não é um problema. O saquê armazenado em uma adega ou outro local fresco e escuro manterá a maior parte da qualidade que tinha no momento da compra, por cerca de um ano.

Devido ao seu sabor delicado, *ginjo-shu* é mais suscetível à temperatura e portanto, devem ser armazenados em uma geladeira em vez de num porão. *Namazake* deteriora de forma particularmente rápida e deve ser refrigerada a não mais do que 5°C.

Armazenar *namazake* por muito tempo resulta em um aroma picante semelhante ao cheiro de avelãs ou outros frutos secos devido à oxidação enzimática. Armazenamento de longo prazo também aumenta a doçura, *umami* e peso, destruindo o equilíbrio do gosto.

Uma vez aberta, a garrafa de saquê deve ser selada e armazenada num refrigerador para retardar a oxidação.

5.2 Combinando o saquê com os alimentos

Seguem-se quatro importantes papéis que o saquê pode ter à combinação com alimentos.

- | | |
|------------------------------|--|
| (1) Estabelecer o equilíbrio | Saquê com similaridades à comida realça ambos, assim como saquê rico para alimento rico. |
| (2) Produzir um novo sabor | Saquê consumido com alimentos pode criar novos sabores. |
| (3) Extrair o sabor | Saquê pode extrair os sabores escondidos no alimento. |
| (4) Limpando o paladar | Saquê pode lavar o gosto remanescente dos alimentos e refrescar o paladar. |

Saquê é menos ácido do que o vinho e tem pouco sabor adstringente, por isso vai bem com uma grande variedade de pratos. Porque ser rico em aminoácidos e peptídeos, o saquê é muito eficaz em extrair o sabor de ingredientes alimentares. Quando consumido com pratos de peixe, em particular, o saquê suprime o cheiro do peixe, modera o gosto de sal e permite que o *umami* se espalhe pela boca.

Levedura, *koji*-fungi e bacilos lácticos estão envolvidos na produção de molho de soja e do missô, que são usados como condimentos na culinária japonesa. *Umami* é também o sabor dominante nestes temperos. Isso significa que eles compartilham características de sabor com o saquê, o que faz acreditar ser a razão pela qual eles vão bem juntos.

Levedura, *koji*-fungi e bacilos ácido-lácticos estão envolvidos na produção de queijo, que é rico em *umami* resultante da quebra de proteínas. Queijo, portanto, vai bem com algumas variedades saquê, especialmente saquê envelhecido.



Figura 5.1 *Sakazuki* produzido em cerâmicas no Japão.

5.3 Os recipientes utilizados para beber saquê

5.3.1 Copos de vidro

Um copo de vidro é usado para servir saquê abaixo da temperatura ambiente. Associação Japonesa de Produtores de Saquê e Shochu recomenda servi-lo em um copo de saquê (110 ml ou 60 ml). Para além disto, existem taças em forma de um tambor japonês (110 ml) e taça (65 ml) (Fig. 5.2).

Se estiver usando taças de vinho, um copo Bordeaux é adequado para quase todos os tipos de saquê. Para desfrutar os aromas de frutos secos ou nozes do saquê envelhecido, no entanto, um grande balão ou uma taça de Burgundy é provavelmente o melhor.



Figura 5.2 taças saquê

5.3.2 Recipientes tradicionais para beber saquê

Sakazuki (copo para saquê)

Nas festas ordinárias de bebida no Japão, normalmente são usados pequenos recipientes de barro ou porcelana com uma abertura de 5 cm a 8 cm. Numerosas cerâmicas no Japão, como por exemplo aqueles em Karatsu, Imari, Kutani, Mino e Seto, as produzem (Fig. 5.1). *Sakazuki* laqueados têm sido usados desde os tempos antigos por pessoas da classe nobre em banquetes e cerimônias. Nas cerimônias tradicionais japonesas de casamento, é habitual a noiva e o noivo servirem-se com um *sakazuki* laqueado medindo cerca de 20 cm de diâmetro. Este *sakazuki* laqueado em vermelhão é decorado com motivos pintados em laca de ouro (Fig. 5.3).

A forma do *sakazuki* e a espessura da borda pode alterar substancialmente as impressões do saquê. O mesmo saquê terá um gosto pesado quando bebido a partir de um recipiente cilíndrico com uma borda grossa, mas vai ter um sabor suave quando bebido em uma taça rasa com borda fina.

5.3.3 Recipientes tradicionais usados para verter o saquê

Tokkuri (o-choshi)

Saquê aquecido é servido em um recipiente de porcelana de 150 ml a 300 ml chamado de *tokkuri* ou *o-choshi*. Estes variam de recipientes com um padrão de índigo simples, à aqueles com sobre-esmalte multicolor mais elaborado. Estes vêm em várias formas, tais como de cabaça e vela. O cálice *tokkuri* são por vezes usados ao servir saquê gelado.



Figura 5.3 *Sakazuki* laqueados

Chiori

Este é um recipiente de 150 ml a 300 ml feita de estanho ou cobre e também é utilizado para aquecer o saquê.

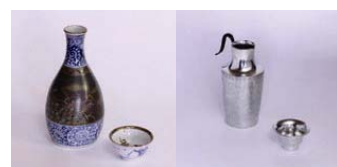


Figura 5.4 *Tokkuri* e *chiori*

5.4 Ordem para servir

A abordagem básica é começar com um saquê leve e, em seguida, servir uma variedade mais ácida ou rica em *umami* para fornecer um bom equilíbrio com a refeição. O altamente aromático *ginjo-shu* faz um belo aperitivo, assim o como faz o *nigorizake* ou uma variedade espumante. Para um digestivo, um *koshu* ligeiramente doce é uma boa escolha.

5.5 Temperatura para servir

Ginjo-shu e *namazake* devem ser servidos ligeiramente fresco, em torno de 8°C a 10°C. O aroma frutado do *ginjo-shu* e o frescor do *namazake* são perdidos em altas temperaturas. No entanto, é difícil detectar o gosto da saquê abaixo de 5°C, de modo que não se deve ser muito arrefecidas. *Kan* (saquê quente), é a maneira tradicional para se tomar saquê. “Kan sake” é normalmente aquecida a cerca de 42°C a 45°C. Caso a temperatura seja muito alta, o álcool se tornará muito forte, mascarando o aroma delicado do saquê.

Várias expressões são usadas no Japão para descrever a temperatura de saquê.

<i>Hinata-kan</i>	aquecido sob o sol	30°C
<i>Hitohada-kan</i>	aquecido à temperatura do corpo	35°C
<i>Nuru-kan</i>	aquecido à temperatura morna	40°C
<i>Jo-kan</i>	aquecido relativamente quente	45°C
<i>Atsu-kan</i>	aquecido quente	50 °C

Tais expressões refletem o fato de que é possível desfrutar de sabores diferentes, variando a temperatura da mesma. “Kan” faz com que os ingredientes de álcool e aroma com um ponto de ebulição baixo, se vaporizem. Temperatura não tem muito efeito sobre a capacidade dos seres humanos de sentir acidez, mas sabores doces são sentidos mais fortemente a uma temperatura próxima da corporal. Por exemplo, com o *junmai-shu*, que tem baixa doçura e ligeiramente elevada acidez, aquecendo-se o saquê melhora o equilíbrio do paladar. Pensa-se também que o calor é transmitido como informação da boca para o cérebro e é considerado como uma espécie de sabor agradável.

5.6 Como aquecer saquê

1. Despeje o saquê em um recipiente pequeno tal como um *tokkuri* ou *chirori* e aqueça-o em água quente (Fig. 5.5). É recomendado ferver a água primeiro, desligue a fonte de calor, em seguida, deixe o recipiente na água por cerca de dois ou três minutos. Há também um utensílio chamado um *kan-tokkuri*, no qual a água quente é vertida e onde é inserida um *tokkuri* cheio de saquê. A água quente do lado de fora do *tokkuri* aquece o saquê dentro. Pelo fato de o saquê se expandir quando aquecido, deve ser tomado o cuidado para não encher o recipiente até a borda.
2. Um forno de micro-ondas também pode ser utilizado. A forma tradicional de um *tokkuri* pode resultar em distribuição de calor desigual quando se utiliza um forno de microondas, mas uma maneira de evitar isso é colocar o saquê em um copo resistente ao calor ou caneca para aquecimento e, em seguida, transferi-lo para um *tokkuri*.



Figura 5.5 Kan sake

5.7 Coquetéis de saquê

saquê também pode ser usado como uma base de coquetel.

Samurai rock

Saquê 45 ml, suco de limão 15 ml

Copo antiquado

Adicione gelo, suco de limão e saquê, por esta ordem, e mexa.

Saquê tônica

Saquê 60 ml, limão 1/4, água tônica

Copo de 8 a 10 onças

Despeje o saquê e adicione três ou quatro cubos de gelo. Encha o copo com água tônica, esprema o suco de limão, em seguida, solte o limão no copo.

Saquê buck

Saquê 60 ml, limão 1/4, refrigerante de gengibre

Copo de 8 a 10 onças

Despeje o saquê e adicione três ou quatro cubos de gelo. Encha o copo com refrigerante de gengibre, esprema o suco de limão, em seguida, solte o limão no copo.

Green Japan

Saquê 45 ml, licor de menta verde 9 ml, suco de limão 6 ml, suco de abacaxi

Taça

Coloque o saquê, hortelã verde, suco de limão e gelo juntos e agite. Despeje esta em um copo contendo gelo e encha-o com suco de abacaxi. Decore com limão.

Fresh smile

Saquê (*namazake, nama-chozo-shu*) 45 ml, suco e refrigerante de toranja 45 ml

Copo estilo Sour

Despeje o saquê no copo, adicione o suco e o refrigerante de toranja, e mexa.

Scarlet mermaid

Saquê (*daiginjo*) 45 ml, suco de arando e refrigerante de gengibre 45 ml, limão em fatias

Taça de champanhe

Despeje o saquê no copo, adicione o suco de arando e o refrigerante de gengibre, mexa e decore com limão.

Snowman

Saquê (*junmai*) 45 ml, iogurte de beber sem açúcar 70 ml

Copo estilo Sour

Despeje o *junmai-shu* refrigerado em um copo, adicione o iogurte de beber sem açúcar, misture e decore com limão.

5.8 Cuidados exigidos ao servir saquê

Nigorizake, no qual a fermentação da levedura ainda está ocorrendo é ainda mais apto a espumar do que o saquê espumante claro, portanto deve-se ter cuidado ao servi-lo.

Siga as instruções impressas e coloque delicadamente a garrafa em um geladeira para esfriar por várias horas antes de abrir. A garrafa não deve ser agitada. Depois de abrir a garrafa, coloque o saquê devagar e com cuidado.

5.9 Sirva água com saquê

A água que é servida com o saquê é chamado *yawaragi-mizu*. A palavra *yawaragi* significa “amenizar”. Água potável diminui o ritmo da intoxicação. A água também refresca a boca para que o sabor da comida ou a próxima taça de saquê venham mais distintas.