

Introducción

Resultados del aprendizaje

- Conocimiento de las características del sabor del sake y de sus ingredientes
- Conocimiento de la relación entre el sake y la cultura y las estaciones de Japón

1.1 Características del sake

El sake es una bebida alcohólica elaborada básicamente a partir de arroz y agua. Su apariencia es la del vino blanco, con una gama que va de casi transparente a un color amarillo pálido. El contenido de alcohol de 13% a 17% de muchas variedades de sake es ligeramente mayor que el del vino, pero el sake también tiene un sabor sutil con poco amargor, acidez o astringencia. En cuanto a su composición química, el extracto del sake (consistente en su mayor parte de azúcares residuales) contiene un porcentaje comparativamente alto de glucosa y niveles significativos de componentes nitrogenados y aminoácidos, pero poco ácido orgánico.

Tabla 1.1 - Tabla comparativa de la composición de sake, cerveza y vino

	Sake	Cerveza	Vino blanco
Alcohol (%)	13 – 17	4 – 6	10 – 13
Extracto (g/100ml)	3 – 6	3 – 4	2 – 8
Glucosa (g/100ml)	0,5 – 4,2	0,03 – 0,1	0,1 – 3
Nitrógeno (mg/l)	700 – 1900	250 – 1000	100 – 900
Ácido glutámico (mg/l)	100 – 250	10 – 15	10 – 90
Acidez titulable (g/100ml)	0,1 – 0,2	0,15 – 0,2	0,5 – 0,9
pH	4,2 – 4,7	4,1 – 4,4	3,0 – 4,1
Ácido succínico (mg/l)	200 – 500	40 – 100	500 – 1500
Ácido málico (mg/l)	100 – 400	50 – 120	250 – 5000
Ácido tartárico (mg/l)	0	0	1500 – 4000
SO ₂ (total) (mg/l)	0	-20	-250

La degustación minuciosa del sake revela un sabor agradable, que no puede caracterizarse como dulce, ácido, amargo ni astringente. Esto es el *umami*. Este vocablo *umami* algunas veces se describe como "sabroso". En comparación con el vino y la cerveza, el sake es más rico en aminoácidos y péptidos, los cuales producen el *umami*. El tipo de sake conocido como *ginjo* tiene un aroma deliciosamente afrutado.

El sake, elaborado a partir del grano de arroz japonés y agua limpia, es la cristalización de la tecnología exquisita de la fermentación diseñada para producir el *umami* y el aroma afrutado a partir del grano de arroz.

La creciente popularidad del sushi y de otros platos típicos de la cocina japonesa en el extranjero ha contribuido a popularizar el sake en el resto del mundo. El sabor sutil del sake armoniza bien con los platos de la cocina francesa, italiana y china, y está ganando adeptos por ser una nueva bebida alcohólica, que se distingue del vino y la cerveza.

1.2 Antecedentes culturales

El vocablo "sake" se utiliza en Japón comúnmente para referirse a las bebidas alcohólicas en general, incluyendo el vino, la cerveza y el whisky. El sake propiamente dicho se denomina también "Nihon-shu" o "sei-shu". El sufijo "shu" de estos vocablos se escribe con el mismo carácter chino o kanji que significa "sake" (酒). Este kanji se lee "sake", "zake" o "shu". "Nihon" significa Japón; por lo tanto, "Nihon-shu" se refiere a la bebida alcohólica tradicional de Japón. El prefijo "sei" en "sei-shu" significa limpio, transparente o refinado.

El arroz, cuyo grano se utiliza para elaborar el sake, ha venido cultivándose en la China durante más de 7.000 años y su uso en Asia para producir bebidas alcohólicas tiene un largo historial. Uno de los rasgos de las técnicas de fermentación asiática es el uso de mohos en lugar de malta para transformar el almidón en azúcar (sacarificación). China también es el lugar de origen de esta tecnología. Se cree que el arroz y la tecnología de la fermentación utilizados para elaborar el sake tienen su origen en la China. Sin embargo, en la actualidad Japón es el único país asiático que produce una bebida alcohólica transparente con un sabor refinado como el del sake. La historia del sake japonés se remonta a más de 2.000 años, durante los cuales los japoneses han venido mejorando continuamente su técnica de fermentación.

Históricamente, el sake también ha tenido una estrecha relación con la agricultura y los rituales sintoístas. En la antigüedad, la gente elaboraba el sake para ofrendarlo a los dioses junto con sus productos agrícolas y comida elaborada, y posteriormente los compartían, bebiendo y comiendo juntos. En la actualidad, todavía se hacen ofrendas de sake en los santuarios sintoístas y el sake constituye un regalo esencial en festivales y bodas. Al dar la bienvenida al Año Nuevo, las familias se reúnen y beben sake deseándose mutuamente longevidad.

Japón tiene cuatro estaciones bien marcadas, y existen muchas costumbres asociadas a las mismas en que se disfruta del sake. En la primavera, la gente disfruta del sake mientras contemplan los cerezos en flor. En el otoño, ellos colocan pétalos de crisantemo en los pocillos de sake y lo beben mientras admiran la luna. El invierno es la estación para apreciar paisajes de nieve mientras disfrutan del sake. Asimismo, los ingredientes de las comidas también varían con las estaciones y el *sakana* (tentempiés o tapas para acompañar el sake) se sirve de acuerdo con la estación.

El sake también se puede tomar caliente, práctica que se originó en el siglo IX, en que los aristócratas calentaban el sake para agasajar a sus invitados. Pero ya para el siglo XVIII, la gente solía tomar sake caliente durante todo el año. Fue más o menos en esta época que el médico Kaibara Ekiken escribió un libro indicando que el beber sake caliente mejora la circulación de *chi* (flujo de energía). Remontándonos 1.300 años, se tienen informes de que el emperador y los aristócratas bebían sake frío en el verano agregándole hielo que se había almacenado durante el invierno. Una manera muy extravagante de disfrutarlo. A partir de los años 1980, empezó a aparecer una gran variedad de sake con sabor ligero y fresco, que invita a servirlo frío.



Figura 1.1 - Cultivo de arroz en campos fértiles