

Prueba de comprensión

Tipo, proceso de producción

P1 ¿A partir de qué se elabora el sake?

- a) Manzanas
- b) Arroz
- c) Trigo
- d) Soya

P2 ¿Cuántos *kuramoto* que producen sake hay en Japón?

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

P3 ¿Cuál es la variedad de arroz para sake que más se cultiva en Japón?

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

P4 ¿Cuál es el *seimai-buai* (porcentaje de pulido) del arroz empleado en el *ginjo-shu*?

- a) 90% o menos
- b) 80% o menos
- c) 70% o menos
- d) 60% o menos

P5 ¿Qué es *koji*?

- a) Algo que germina poniendo el arroz en agua
- b) Algo que se produce cocinando el arroz al vapor
- c) Una forma de levadura
- d) Algo que se elabora propagando un tipo de moho en el arroz

P6 ¿Qué función cumple el *koji* en la elaboración del sake?

- a) Produce alcohol
- b) Desagrega el almidón y las proteínas en el arroz
- c) Produce *ginjo-ka*
- d) Previene la propagación de levadura

P7 ¿Cuáles son las características que distinguen a los estilos *yamamai* y *kimoto*?

- a) Los tipos de levadura empleados son diferentes
- b) La fermentación tiene lugar durante un corto período
- c) Se emplean hongos *koji* naturales
- d) Se emplean bacilos de ácido láctico

P8 ¿Cuál es el contenido normal de alcohol en el sake?

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

P9 ¿Cómo se compara la acidez del sake con la del vino blanco?

- a) Mayor
- b) Igual
- c) Aprox. la mitad
- d) Aprox. un quinto

P10 ¿Qué sustancia es más abundante en el sake que en el vino blanco?

- a) Aminoácidos
- b) Polifenoles
- c) Ácido tartárico
- d) Dióxido de azufre

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

Forma de servir y manipular el sake

P1 ¿Cuál es el sabor distintivo del sake que el vino no tiene?

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

P2 ¿Qué se relaciona con el dulzor o sequedad del sake?

- a) Equilibrio de azúcares y taninos
- b) Equilibrio de azúcares y aminoácidos
- c) Equilibrio de azúcares y alcoholes
- d) Equilibrio de azúcares y ácidos

P3 ¿Qué tipo de sake es el *ginjo-shu*?

- a) Afrutado y limpio
- b) Robusto con marcada acidez
- c) De color ambarino y dulce
- d) De color ambarino y seco

P4 ¿Qué tipo de sake serviría si le piden un sake con cuerpo?

- a) *Ginjo-shu*
- b) *Junmai-shu* con alto contenido ácido
- c) *Junmai-shu* con bajo contenido ácido
- d) *Futsu-shu*

P5 ¿Qué vocablo se refiere al sake que no se ha sometido a ninguna pasteurización?

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

P6 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta para describir un *koshu* añejo?

- a) Tiene un aroma afrutado
- b) Su color varía entre dorado y ámbar
- c) Tiene un aroma dulce como el caramelo
- d) Tiene un sabor complejo y regusto

P7 ¿A qué temperatura se refiere el vocablo “Atsu-Kan”?

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

P8 ¿Qué tipo de sake es el mejor para servirlo refrigerado?

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

P9 ¿Qué sucede con el sake expuesto a altas temperaturas y luz?

- a) Su color se oscurece y adquiere un aroma desagradable y sabor amargo
- b) Su color se vuelve más claro
- c) Se vuelve más ácido
- d) Se vuelve más dulce

P10 ¿Cómo debe almacenarse el *namazake*?

- a) En una refrigeradora a 5°C o menos
- b) En una bodega de vino a aprox. 13°-15°C
- c) A temperatura ambiente
- d) Cerca de una ventana, expuesto a la luz

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