

Tipos de sake y sus características resaltantes

Resultados del aprendizaje

- Conocimiento de la clasificación de tipos de sake en base al porcentaje de pulido del arroz y adición de alcohol
- Conocimiento del sabor y de las características del sake de alta calidad, tales como *ginjo*, *daiginjo*, *junmai*

La Ley del Impuesto a las Bebidas Alcohólicas de Japón define los ingredientes y el proceso de fabricación que se deben usar en la producción de sake. Esta Ley establece que el sake debe elaborarse de arroz, *koji* y arroz, tal como se describe en el capítulo 2, o a partir de estos ingredientes más alcohol neutro (alcohol etílico de origen agrícola, denominado *jozo*-alcohol) o azúcares y algunos otros ingredientes. Asimismo, confiere designaciones especiales (denominadas *tokutei-meisho*) para el sake de sabor y apariencia superiores y que se produce de acuerdo con determinados criterios relacionados con sus ingredientes y pulido. Estas designaciones especiales incluyen a *ginjo*, *daiginjo*, *junmai ginjo*, *junmai daiginjo*, *junmai*, y *honjozo*. Estos actualmente constituyen alrededor del 30% de la producción total de sake y pueden ser considerados como sake de alta calidad (Fig. 3.1).

Las etiquetas de sake de alta calidad incluyen su designación especial junto con otras descripciones, dependiendo del proceso de fabricación.

Ejemplos de etiquetado:

Junmai

Junmai nama genshu

Ginjo koshu

En este capítulo se explican las definiciones y características del sabor de los productos de sake de designación especial y el sake elaborado utilizando otros procesos de fabricación. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que las descripciones de sabor que se presentan aquí son de índole general, dado que cada marca posee sus propias características sutiles.

3.1 Sake de designación especial y características de cada tipo

El arroz utilizado en la elaboración del sake de designación especial debe someterse a inspección para garantizar que cumple con las normas exigidas. Para cada designación, existen también normas relacionadas con el porcentaje de pulido y cantidad de alcohol neutro utilizado. Además, la cantidad del *koji-mai* utilizado en la producción del arroz con *koji* debe ser igual a cuando menos el 15% del peso total del arroz pulido utilizado (Tabla 7.1).

3.1.1 *Ginjo*

El *ginjo-shu* se elabora a partir de granos de arroz de los que se ha quitado más del 40% de su capa externa por molienda. Su fermentación se efectúa a temperaturas más bajas y toma más tiempo (Sec. 8.5). Se puede agregar *jozo*-alcohol equivalente al 10% del peso del arroz pulido.

Tiene una fragancia afrutada denominada *ginjo-ka*, con sabor ligero no ácido. El término "ligero" no significa simplemente "suave" o "diluido". El sake también debe tener una textura suave (al paladar) y dejar un buen regusto.

Las características específicas del *ginjo-shu* varían según el fabricante, con las variedades más fragantes concebidas para realzar el *ginjo-ka*, y otras concebidas para dar mayor énfasis a su sabor que al *ginjo-ka*.

3.1.2 Daiginjo

El *daiginjo-shu* es una variación del *ginjo-shu* elaborado con granos de arroz aun más altamente pulido que este último, de los que se ha quitado por lo menos el 50% de su capa externa. Tiene un sabor mucho más refinado y *ginjo-ka* más fuerte que los del *ginjo-shu*.

3.1.3 Junmai

El *junmai-shu* se elabora solamente de arroz, *koji* y agua, realzando el sabor del arroz y *koji* más que otras variedades. No hay exigencias en cuanto a su porcentaje de pulido.

El *junmai-shu* típicamente se caracteriza por su alta acidez y *umami*, con relativamente poco dulzor.

3.1.4 Junmai ginjo

Como en la elaboración del *junmai ginjo-shu* se utilizan las técnicas de elaboración del *ginjo*, la acidez y el *umami* se encuentran atenuadas y su *ginjo-ka* es palpable.

3.1.5 Junmai daiginjo

El *junmai daiginjo-shu* está considerado como el sake de la más alta calidad. Los mejores productos de esta clase ofrecen una buena combinación que armoniza el sabor refinado con la acidez y el *umami*.

3.1.6 Honjozo

En el *honjozo-shu*, el énfasis es su sabor y tiene poco *ginjo-ka* o aroma producido por el añejamiento. Tiene un nivel razonable de acidez y *umami*; y en vez de acentuar el aroma y sabor del sake en sí, contribuye a realzar el sabor de la comida.

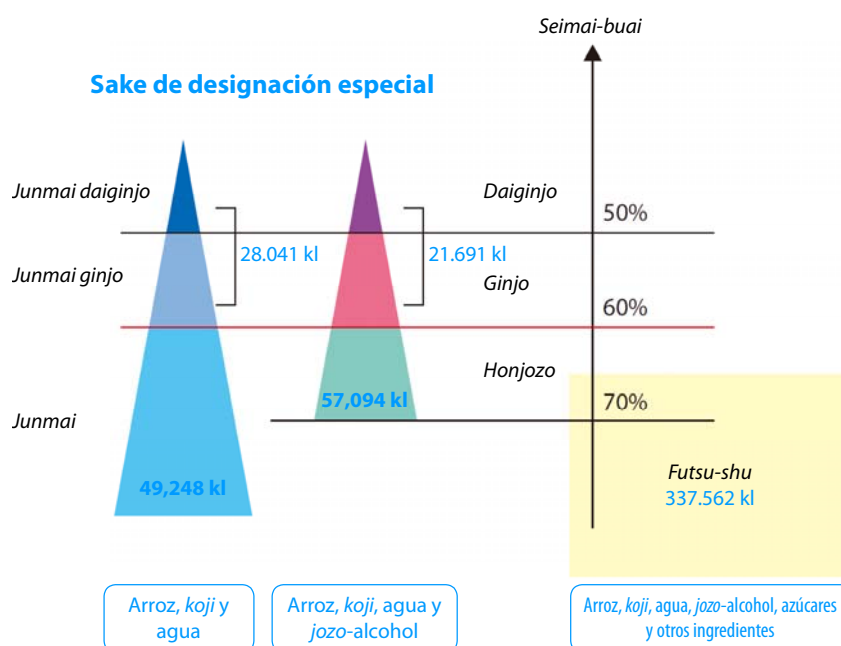


Figura 3-1 - Calidades de sake

3.2 *Futsu-shu* (sake ordinario o no de alta calidad) y sus características

La mayor parte del sake elaborado en Japón se clasifica como *futsu-shu*. El arroz utilizado en la elaboración del *futsu-shu* se pule, en promedio, a aprox. el 70%, y la cantidad de *jozo*-alcohol utilizado equivale a aprox. 20% del peso del arroz pulido.

El aroma del *futsu-shu* no es tan marcado como el del sake de designación especial. A lo más, puede decirse que tiene un leve aroma a caramelo, como resultado de su añejamiento. Los perfiles gustativos del *futsu-shu* también reflejan que goza de mayor preferencia gustativa regional que el sake de alta calidad (Sec. 8.10).

3.3 Características del sake elaborado por otros procesos de fabricación

3.3.1 *Nigorizake* (sake turbio)

El *nigorizake* tiene una apariencia turbia causada por la levadura y las partículas finas del arroz cocido al vapor. Tiene un marcado sabor del arroz.

Normalmente, cuando se filtra el *moromi* (masa principal), éste se coloca en una bolsa de tela, de modo que el sake filtrado es bastante transparente y contiene sólo trazas de sedimento. Sin embargo, para el *nigorizake*, se utiliza una tela de tejido burdo o malla y, por consiguiente, queda como sedimento en el sake filtrado, algo de la levadura y de las partículas finas del arroz cocido a vapor.

3.3.2 *Namazake* (sake no pasteurizado) y *nama-chozo-shu* (sake no pasteurizado en almacenaje)

El *namazake* y el *nama-chozo-shu* son variedades de sake con sabor a sake recién elaborado.

Normalmente, el sake se pasteuriza dos veces antes de su embotellado. El propósito de la primera pasteurización es no solamente esterilizarlo sino también estabilizar su calidad frenando la acción de las enzimas. El sake se pasteuriza por segunda vez en la etapa de embotellado para su esterilización. Pero el *namazake* no se pasteuriza en absoluto. El *nama-chozo-shu* es el sake que se almacena (*chozo*) a baja temperatura en la fábrica en estado no pasteurizado y se pasteuriza solamente en la etapa de embotellado.

3.3.3 *Koshu* (sake añejo)

El color del *koshu* varía de amarillo a ámbar. Contiene poco *ginjo-ka*, pero tiene aroma a caramelo (con toques de miel, frutas secas, molasas y salsa de soya), similar al jerez y madeira, así como también un aroma con dejo a nueces y especias. Tiene un sabor ligeramente amargo y un retrogusto largo. Normalmente, el amargor no se considera como un rasgo deseable en el sake, pero es una de las características del sake añejado por tiempo prolongado.

Por lo general, el sake se hace añejar en almacenaje durante aprox. seis meses a un año antes de su despacho. En el caso del *koshu*, el proceso de añejamiento dura por lo menos tres años, período en el que su color y sabor cambian debido a la reacción de Maillard entre los azúcares y aminoácidos presentes en el sake.

3.3.4 *Genshu* (sake no diluido)

Como no se le agrega agua tras su producción, el *genshu* tiene un alto contenido de alcohol, en la gama de 17%-20%. Su sabor es normalmente fuerte.

3.3.5 Taruzake (sake en barril)

El *taruzake* se almacena por cierto tiempo en barriles hechos del cedro japonés, lo cual le confiere un aroma a cedro.

Hasta principios del siglo XX, el sake normalmente se transportaba en barriles. Luego, el distribuidor del sake lo transfería del barril a un recipiente de barro cocido para su venta. Hoy en día, casi todos los productos de sake se venden embotellados. Sin embargo, algunos bares típicamente japoneses o restaurantes de fideos de soba todavía sirven *taruzake*. El *taruzake* también se utiliza en ceremonias de inauguración y celebraciones, en un ritual que se denomina *kagami-biraki*, en que la tapa redonda del barril (que se asemeja a un espejo tradicional o *kagami*) se abre con un mazo de madera, y el sake se sirve a todos los invitados.

3.3.6 Sake espumante

Hay variedades espumantes en las que el sake se carbonata reteniendo el dióxido de carbono producido de la segunda fermentación con levadura, o inyectando dióxido de carbono. Estos espumantes varían ampliamente desde productos dulces con contenido de alcohol de 6% a 8% a aquellos con alto contenido de alcohol y sabor seco. También varían en apariencia, de infusiones claras a *nigorizake* turbio.



Figura 3.2 - Clasificación de sake en base a diferencias en sus técnicas de producción