

Métodos de degustación del sake

Resultados del aprendizaje

- Conocimiento de vasijas y procedimientos que se utilizan para degustar el sake
- Conocimiento de los criterios de evaluación, tales como apariencia, aroma, sabor y sensación en la boca
- Cómo reconocer sabores indeseables o extraños

4.1 Vasijas que se utilizan para catar el sake y temperatura del sake

Las fábricas y los laboratorios de análisis japoneses utilizan una vasija especial denominada *kikichoko*, pero también es posible utilizar una copa para vino (estilo Bordeaux). Cuando se utiliza una copa, se recomienda cubrir la mesa con un mantel blanco para permitir que el color del sake pueda apreciarse más fácilmente.

La temperatura para servir el sake debe ser de 18°C a 20°C, dado que ésta es la mejor para apreciar las características sutiles del producto y es menos probable que cause fatiga en la degustación.

[*Kikichoko*]

El pocillo que se utiliza para catar el sake en las fábricas y laboratorios de análisis se denomina *kikichoko*. Este es un pocillo de porcelana de 180 ml con dos círculos concéntricos de color azul cobalto en el fondo interior. El color blanco realza las diferencias en el color del sake. Si tiene turbidez, los bordes de los dos círculos concéntricos azules se vuelven borrosos, lo que permite detectar las leves diferencias de turbidez. Las fábricas y los laboratorios de análisis examinan muy cuidadosamente la turbidez en el sake cuando está en almacenaje, dado que esto puede ser indicio de una filtración inadecuada o contaminación por bacilos de ácido láctico.



Figura 4.1 - *Kikichoko*, pocillo para catar el sake

4.2 Procedimiento

La cata del sake comprende la siguiente secuencia de pasos. El procedimiento es básicamente similar a la cata del vino.

- (1) Observar la apariencia, incluyendo color y transparencia.
- (2) Evaluar el *uwadachika* (aroma orthonasal) acercando el pocillo a la nariz y oliendo el aroma que destila el sake directamente.
- (3) Tomar un sorbo de unos 5 ml del sake y mantenerlo en la boca, distribuirlo alrededor de la lengua, aspirar aire desde la boca y mezclarlo con el sake.
- (4) Evaluar el *fukumika* (aroma retronasal), que es el aroma que llega a la nariz a través de la boca.
- (5) Evaluar lentamente el sabor en la lengua.
- (6) Después de expectorar el sake, tomar más sorbos de sake silenciosamente y permitir que pase por la garganta, para evaluar su regusto.

Es importante evaluar tanto el aroma orthonasal, que es el aroma que se percibe cuando el pocillo se acerca a la nariz antes de probarlo, y el aroma retronasal, que es el aroma que se percibe estando el sake en la boca.

Para evaluar el sabor, debe usarse toda la lengua. Esto se debe a que la punta de la lengua es sensible a todos los gustos, y la parte de atrás de la lengua es sensible a la acidez, amargor y *umami*, pero la parte media de la lengua tiene menos capacidad para sentir el gusto.

4.3 Apariencia

Transparencia

La mayoría de las variedades de sake son transparentes. Con excepción del *nigorizake* y el denominado sake no filtrado, que se caracterizan por su apariencia turbia, la turbidez en un sake embotellado es un indicio de que no ha sido filtrado debidamente. Aunque no tanto como en el vino, puede formarse sedimento en un sake embotellado que ha estado almacenado por tiempo prolongado.

Color

El sake incoloro y transparente se filtra usando carbón activo para estabilizar su calidad (Sec. 2.9). Este tratamiento elimina las impurezas y el color. El sake no tratado con carbón activo puede retener un color amarillo pálido.

El color del *koshu*, o el sake que ha sido añejado por tiempo prolongado, varía de dorado a ámbar oscuro. Este color resulta de la reacción de los azúcares y aminoácidos en el sake.

El sake también se descolora si se almacena a altas temperaturas o se expone a la luz por tiempo prolongado. Estas condiciones también aumentan el amargor y los aromas indeseables, reduciéndose así el valor comercial del producto. Para determinar si la calidad se ha deteriorado, es necesario examinar toda la gama de los atributos de color, aroma y sabor.

4.4 Aroma

En la cata de vinos, el catador primero huele el aroma directamente de la copa, luego gira la copa para agitar el vino, para que este entre en contacto con el aire y luego lo huele de nuevo. La copa de vino en forma de tulipán es ideal para este propósito. Sin embargo, en el caso del sake, los lados del *kikichoko* son rectos, ya que el procedimiento de cata generalmente no incluye dicho agitado. Esto es probablemente porque, en el sake, el aroma retronasal es más importante que el aroma ortonasal.

Los perfiles de aromas del sake que se muestran en la Figura 4.2 se utilizan para describir las clasificaciones de aromas al público en general, mientras que la rueda de sabores del sake que se muestra en la Figura 4.3 es usada por los profesionales. Para fines más prácticos, es suficiente utilizar los perfiles de aromas del sake basándose en los nombres de los alimentos con los que uno está familiarizado. Las deficiencias de calidad generalmente se manifiestan en el aroma; por lo tanto, es importante tener un buen entendimiento de los olores indeseables (Sec. 4.7).

Frutas: manzana, pera, plátano, melón, lichi, fresa, frutas cítricas

El *Ginjo-shu* es rico en aromas que evocan las frutas de árboles frutales, tales como la manzana y la pera, o frutas tropicales, tales como el plátano, el melón y el lichi. *Ginjo-ka* precisamente se refiere a estos aromas. El sufijo “ka” significa aroma. El aroma proviene de los ésteres producidos por la levadura durante el proceso de fermentación y es análogo al aroma secundario del vino. Para elaborar sake con *ginjo-ka*, es necesario utilizar un arroz altamente pulido y un cuidado meticuloso para crear las condiciones perfectas de baja temperatura para su fermentación. Esta técnica de fermentación se conoce como *ginjo-zukuri* (Sec. 8.5).

Especies: clavo de olor, canela, fenogreco

Algunas variedades de *koshu*, o el sake añejado por largo tiempo, pueden tener un aroma que evoca el clavo de olor, la canela o el fenogreco.

Nueces

Otro tipo de aroma que se halla en algunas variedades de *koshu* nos hace recordar a la almendra o nuez, mientras que algunos productos de *namazake* pueden tener un aroma a avellanas.

Pasto / verdor: Cedro, pasto verde, rosas

El *taruzake*, o sake que ha sido almacenado en barriles de cedro, tiene un aroma a madera, denominada *kiga*, que adquiere del cedro utilizado en el barril. Algunas variedades de sake tienen un aroma que evoca el pasto verde o las rosas.

Cereal

Algunos tipos de *junmai-shu* tienen un aroma a granos, similar al del arroz con el que se elaboró el sake.

Hongos

El *koji* tiene un aroma similar al del hongo. Esto se aprecia en ciertos tipos de *namazake* y variedades de sake joven.

Caramelo: miel, azúcar morena, frutas secas, salsa de soya

Como el sake contiene grandes cantidades de aminoácidos y azúcares, el mismo adquiere el color y aroma a dulce quemado debido a la reacción de Maillard durante su añejamiento. Esto varía desde un aroma a miel a un aroma que se asemeja al de la salsa de soya, azúcar morena o fruta seca, en el caso de variedades de *koshu* que se añejan por varios años.

Ácido: vinagre, yogurt, mantequilla, queso

Dependiendo de las condiciones de fermentación, algunas variedades de sake tienen un aroma similar al de la mantequilla o el queso, o aroma a vinagre.

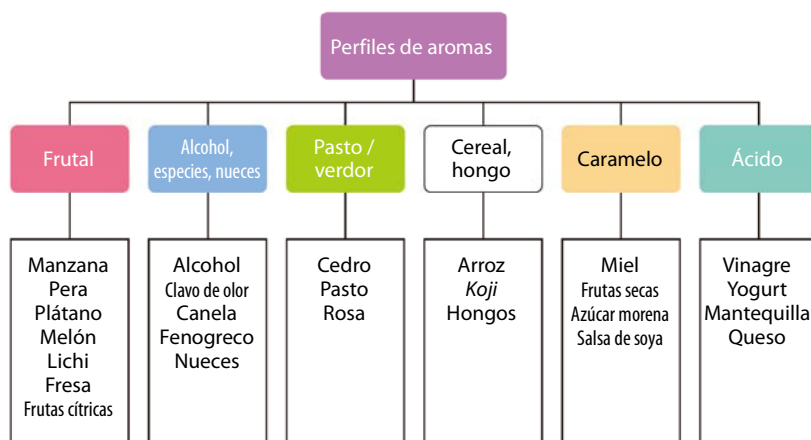


Figura 4.2 - Perfiles de aromas de sake

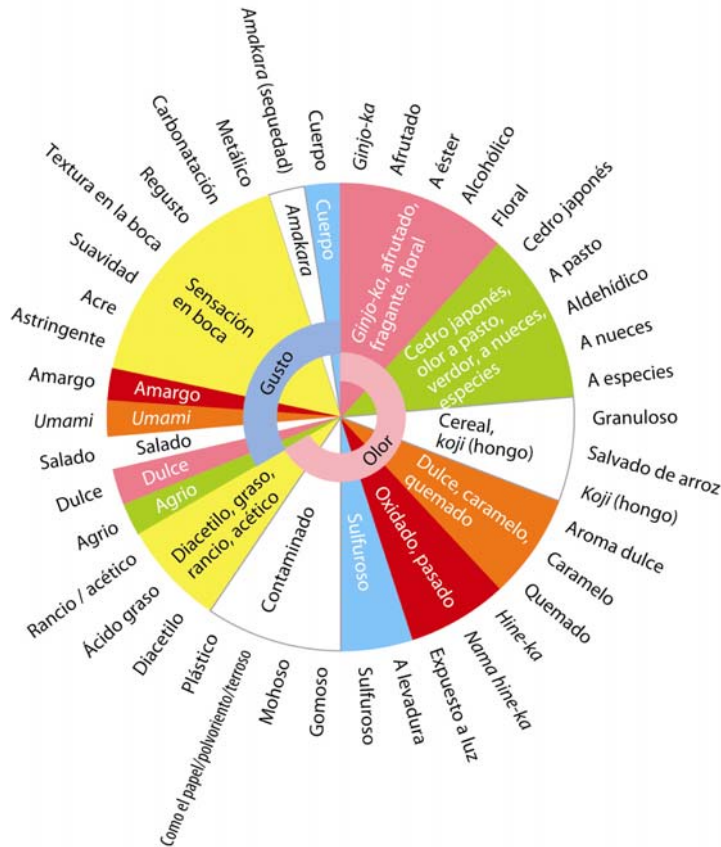


Figura 4.3 - Rueda de sabores de sake para catadores profesionales

4.5 Sabor y textura (sensación en boca)

Los primeros sabores que se sienten al tomar sake y retenerlo en la boca son su dulzor y acidez, seguido después de un rato de su amargor y/o *umami*, que se sienten más detrás de la lengua. También se aprecian su astringencia y suavidad, como atributos de su textura. El acabado (regusto) se siente después de tragar o expectorar el sake.

Amakara (amakuchi o karakuchi), dulzor o sequedad

El equilibrio de los azúcares y ácidos determina si el sabor del sake es dulce o seco. Si se aumenta su acidez, esto reducirá el sabor dulce del sake aun cuando la cantidad de azúcar siga siendo la misma (Sec. 7.4).

Notan (nojun o tanrei), cuerpo

El nivel de azúcares y acidez también afecta el cuerpo del sake. El sake con alto contenido de azúcares y ácidos se considera como rico o denso. Los aminoácidos y péptidos también contribuyen a ello, y su alto nivel resulta en un sake robusto. A la variedad de sake robusto puede referirse como que tiene *koku* o *goku(mi)*.

Tanrei y *nojun*, son dos vocablos japoneses que se utilizan para referirse al nivel del cuerpo. El *tanrei* expresa la idea de "ligero", así como también "limpio" y "sofisticado". *Nojun*, por otro lado, expresa el significado de "gran riqueza" junto con "complejo" y "elegante".

Umami

Umami se refiere a “lo sabroso” o “lo delicioso”. Un aminoácido clave relacionado con el *umami* es el ácido glutámico. El sake es más rico en aminoácidos que el vino y la cerveza, y contiene una gran cantidad de ácido glutámico (Tabla 1.1). Sin embargo, la adición de ácido glutámico al sake no refuerza la sensación del *umami*. Esto probablemente se debe a que el *umami* del sake se deriva de una combinación armoniosa de numerosos aminoácidos y péptidos.

Nigami, amargor

El amargor no es uno de los rasgos deseable en muchas variedades de sake, pero es una de las características que imparte su complejidad al sake muy añejo.

Kime, suavidad

Un nivel apropiado de añejamiento reduce la aspereza y acritud, y produce un sake suave y maduro.

Kire, acabado o regusto

En un sake de alta calidad, independientemente de si es dulce o seco, denso o ligero, se espera que su sabor desaparezca rápidamente después que deja la boca. Esto se denomina *kire*. A diferencia del vino, un acabado o regusto largo no se considera como una característica deseable del sake.

4.6 Calidad global

El equilibrio o armonía es una característica importante del sake. El sake con un sabor bien equilibrado se considera superior. Los fabricantes de *ginjo-shu* tienen como objetivo el producir un sake de cuerpo ligero, pero este no debe ser aguado. También es importante encontrar el punto de equilibrio entre el aroma y el sabor. El aroma puede ser afrutado, pero si el sake tiene un sabor monótono o excesivamente complejo, no será muy apreciado. Aplicando una terminología algo abstracta, el tipo de sake que goza de mayor popularidad en cuanto a su atractivo y calidad perceptiva es el que plasma “elegancia” y “resonancia”.

4.7 Fallas

Zatsumi, sabor no refinado o indeseable

El equilibrio (o armonía) es un requisito clave del sabor del sake. El sabor desagradable y desequilibrado que no puede ser fácilmente identificado como amargor, astringencia o *umami* se denomina *zatsumi*. Algunas veces, el *zatsumi* resulta del uso de ingredientes inferiores o una técnica de elaboración deficiente, pero también puede ser causado por el control inadecuado durante su distribución. Si el sake se expone a la luz o alta temperatura durante su etapa de distribución, se incrementará el nivel del *zatsumi* junto con cambios en su color y aroma.

Exposición a la luz

La luz es el enemigo del sake. Los aminoácidos y las vitaminas que abundan en el sake se deterioran si se exponen a la luz, dando al sake un olor de almizcle desagradable.

Hine-ka, olor rancio u oxidado

Además de adquirir un aroma a caramelo, el sake que se almacena a altas temperaturas o en condiciones que favorecen su oxidación, adquiere un olor desagradable como de col podrida o gas. Esto es causado por los compuestos sulfurosos en el sake. Se cree que estos son generados por las sustancias que resultan del metabolismo de los aminoácidos que contienen sulfuro.

Olor mohoso (olor a corcho)

El sake embotellado no lleva corcho, pero en raras ocasiones adquiere un olor a corcho. Como en el caso del vino, esto es causado por el 2,4,6 tricloroanisol (TCA). Tradicionalmente, la elaboración del sake requiere el uso de muchos artículos de madera y los edificios de muchas fábricas de sake están contruidos de madera. Si se utiliza un fungicida en base a cloro en la madera, la lignina en la madera produce el 2,4,6 triclorofenol (TCP), que se convierte en TCA por el contacto con el moho.

4.8 Rueda de sabores del sake

La terminología empleada en la evaluación sensorial por los profesionales (Fig. 4.3) que trabajan en la elaboración del sake se dispone en una rueda de sabores, con normas de referencia para cada término.

4.9 Hoja de cata

La Figura 4.4 muestra la hoja de cata del sake que se emplea en la evaluación sensorial del sake, mientras que la Figura 4.5 muestra la hoja de cata del sake para el concurso por el Premio Nacional de Sake Nuevo (véase la P23 de la sección de Preguntas y Respuestas). El objetivo del Premio Nacional de Sake Nuevo es promocionar mejoras haciendo que los fabricantes tengan en cuenta los resultados de la cata, y se basa en una evaluación detallada empleando los términos de la rueda de sabores del sake.

Nombre y apellido: _____ Fecha: _____

Muestra Nº _____

Apariencia	Color/tono	Incoloro	Amarillo pálido	Dorado	Ámbar	Ámbar oscuro
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Transparencia	Transparente				Apagado
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bouquet	Intensidad	Indetectable				Fuerte
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Características	Indetectable				Fuerte
	Afrutado (plátano) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Afrutado (manzana) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Pasto/verdor <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	Dulzor	Seco		Mediano		Dulce
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Cuerpo	Aguado		Mediano		Denso
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Acabado/regusto	Persistente		Regular		Fino
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Características	Indetectable				Fuerte
	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"/>
	Amargor <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Conclusiones	Calidad	Mala	Aceptable	Buena	Muy buena	Excelente
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Figura 4.4 - Hoja de cata de sake

Muestra Nº _____						
Juez _____						
Aroma	Calidad	Excelente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Defectuosa <input type="checkbox"/>
	Intensidad	Fragante <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mala <input type="checkbox"/>
	Ginjo-ka Fragante	Afrutado (plátano) Acetato isoamílico <input type="checkbox"/>	Afrutado (manzana) Hexanoato etílico <input type="checkbox"/>	Acetato etílico <input type="checkbox"/>	Mayor contenido de alcohol <input type="checkbox"/>	
	Aroma a pasto Picante	Acetaldehído <input type="checkbox"/>	Isovaleraldehído <input type="checkbox"/>	4-Vinil guaiacol <input type="checkbox"/>		
	Hongo Dulce Quemado	Hongo <input type="checkbox"/>	Dulce, caramelo <input type="checkbox"/>	Quemado <input type="checkbox"/>		
	Oxidado Rancio Sulfuroso	Hino-ka <input type="checkbox"/>	Namahine-ka <input type="checkbox"/>	Olor a levadura <input type="checkbox"/>	Sulfídico <input type="checkbox"/>	
	Contaminado	Gomoso <input type="checkbox"/>	Mohoso <input type="checkbox"/>	Como el papel, terroso <input type="checkbox"/>		
	Grasoso Rancio	Diacetilo <input type="checkbox"/>	Ácido graso <input type="checkbox"/>	Rancio <input type="checkbox"/>		
	Comentarios	<input type="text"/>				
	Sabor y textura	Calidad	Excelente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Cuerpo		Denso <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Aguado <input type="checkbox"/>
Suavidad Acre		Redondeado, suave <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Áspero, mordaz <input type="checkbox"/>
Regusto		Limpio <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Persistente <input type="checkbox"/>
Características		Dulzor <input type="checkbox"/>	Acidez <input type="checkbox"/>	Umami <input type="checkbox"/>	Amargor <input type="checkbox"/>	Astringencia <input type="checkbox"/>
Muy fuerte Desequilibrado		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kommentare		<input type="text"/>				
Calidad global	Excelente <input type="checkbox"/>	Buena <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Mala <input type="checkbox"/>	Defectuosa <input type="checkbox"/>	

Figura 4.5 - Hoja de cata de sake para el concurso por el Premio Nacional de Sake Nuevo