

Cómo servir el sake

Resultados del aprendizaje

- Entendimiento del método apropiado para almacenar el sake
- Entendimiento de los principios básicos para armonizar el sake con la comida
- Conocimiento de las vasijas utilizadas para tomar sake
- Conocimiento de la temperatura para servir el sake

5.1 Almacenamiento del sake

La luz y altas temperaturas estropean la calidad del sake.

La razón por la cual el sake generalmente se embotella en botellas de color marrón o verde es evitar los efectos de rayos ultravioletas. Los aminoácidos y vitaminas que abundan en el sake se deterioran si son expuestos a la luz, haciendo que el sake se descolore y adquiera un aroma desagradable y sabor amargo. Para bloquear los rayos ultravioletas, las botellas de color marrón son las más efectivas, seguidas de las botellas de color verde, siendo ambas mucho más efectivas que las botellas transparentes. Las botellas verdes o transparentes embaladas en cajas o envueltas en papel deben almacenarse en su embalaje externo.

Las altas temperaturas precipitan las reacciones químicas entre los ingredientes del sake. Los cambios causados por altas temperaturas varían según el tipo de sake, pero en general presentan deterioro de aroma y sabor, en comparación con el sake que se dejó añejar a baja temperatura. La temperatura ideal para almacenar el sake es alrededor de 15°C, similar a la de las bodegas de vino. Como prácticamente no se utiliza corcho en las botellas de sake, la humedad no es un problema. El sake que se almacena en una bodega de vinos u otros lugares oscuros y frescos retendrá la misma calidad que tenía al momento de su compra durante aprox. un año.

Debido a su sabor delicado, el *ginjo-shu* es más susceptible a la temperatura y, por lo tanto, debe almacenarse en una refrigeradora en lugar de una bodega. El *namazake*, en particular, se deteriora rápidamente y debe refrigerarse a una temperatura que no exceda de 5°C. El almacenamiento del *namazake* por tiempo muy prolongado resulta en un aroma acre, similar al olor de avellanas u otras nueces, debido a la oxidación enzimática. El almacenamiento por tiempo prolongado también intensifica el dulzor, *umami* y densidad, destruyéndose así el equilibrio del sabor.

5.2 Maridaje del sake y la comida

A continuación se indican las cuatro funciones principales que cumple el sake al armonizar con la comida.

- (1) Encontrar el equilibrio: El sake con similitudes a la comida realza ambos, es decir, un sake suntuoso para una comida suntuosa.
- (2) Producir un nuevo sabor: El sake que se consume con las comidas puede crear nuevos sabores.
- (3) Aflorar el sabor: El sake puede hacer aflorar los sabores ocultos de la comida
- (4) Limpiar el paladar: El sake puede enjuagar los regustos de la comida y refrescar el paladar.

El sake es menos ácido que el vino y tiene poco sabor astringente, por lo que armoniza bien con una variedad de platos. Como es muy rico en aminoácidos y péptidos, el sake es muy efectivo para hacer aflorar el sabor de los ingredientes de la comida. Cuando el sake se consume con platos de pescado, en particular, el sake elimina el olor a pescado, modera el sabor salado y permite que el *umami* se esparza por toda la boca.

La levadura, los hongos *koji* y los bacilos de ácido láctico se utilizan en la producción de la salsa de soya y el *miso*, que se utilizan como sazonadores en la cocina japonesa. El *umami* es también el sabor dominante en estos sazonadores. Esto quiere decir que ellos comparten las características del sabor del sake, que se considera como la razón por la que armonizan tan bien. La levadura, los bacilos de ácido láctico y el moho también se utilizan en la producción de queso, que es rico en *umami*, que resulta de la descomposición de proteínas. Por lo tanto, el queso armoniza bien con algunas variedades de sake, especialmente el añejo.



Figura 5.1 - Pocillos *sakazuki* fabricados en alfarerías de Japón

5.3 Vasijas que se utilizan para tomar sake

5.3.1 Vaso o copa

Se utiliza un vaso o copa para servir el sake de temperatura por debajo de la temperatura ambiente. La Asociación Japonesa de Fabricantes de Sake y *Shochu* recomienda servirlo en un vaso o copa de cristal (110 ml o 60 ml). Además, existen vasos en forma de bidón japonés (110 ml) y copas de pie corto (65 ml) (Fig. 5.2).

Si se utilizan copas de vino, la copa para vino Bordeaux es adecuada para casi todos los tipos de sake. Sin embargo, para disfrutar del sabor a frutas secas o nueces del sake añejo, una copa grande tipo globo o para vino Burgundy es probablemente la mejor.



Figura 5.2 - Vasos/copas para sake

5.3.2 Pocillos tradicionales para tomar sake

Sakazuki (pocillo de sake)

En Japón, en las fiestas ordinarias en que se liba sake, se utilizan pocillos típicos de porcelana o de barro cocido, de 5cm a 8 cm de apertura. Numerosos talleres de cerámica en Japón, tales como los de Karatsu, Imari, Kutani, Mino y Seto, producen estos pocillos (Fig. 5.1). El *sakazuki* laqueado ha sido usado desde tiempos inmemoriales por personas de la nobleza en banquetes y ceremonias. En las tradicionales ceremonias de bodas en Japón, la novia y el novio suelen tomar un sorbo del *sakazuki* laqueado, que tiene un diámetro de aprox. 20 cm. Este *sakazuki* laqueado de color bermellón está decorado con un diseño pintado en laca de oro (Fig. 5.3).

La forma del *sakazuki* y el grosor del borde pueden variar sustancialmente las impresiones del sake. El mismo sake tendrá un sabor pesado si se toma de un pocillo cilíndrico con un borde grueso, pero tendrá un sabor ligero si se toma de un pocillo poco profundo con un borde fino.

5.3.3 Recipientes tradicionales que se utilizan para verter el sake

Tokkuri (o-choshi)

El sake calentado se sirve en un recipiente de porcelana de 150 ml-300 ml denominado *tokkuri* u *o-choshi*. Estos recipientes varían de recipientes con un simple diseño de color índigo a aquellos con vidriado multicolor más elaborado. Tienen diversas formas, tales como de calabaza y de velas. El *tokkuri* de cristal algunas veces se utiliza para servir el sake frío.



Figura 5.3 - Sakazuki laqueado

Chirori

Este es un recipiente de 150 ml-300 ml hecho de peltre o cobre y se usa también para calentar el sake.



Figura 5.4 - Tokkuri y chirori

5.4 Secuencia para servir el sake

La secuencia básica es empezar con un sake ligero y luego servir un sake de variedad más ácida o rico en *umami*, para tener un buen equilibrio con la comida. Un *ginjo-shu* muy fragante es un exquisito aperitivo, así como también el *nigorizake* o uno de la variedad espumante. Como digestivo, un *koshu* ligeramente dulce es una buena elección.

5.5 Temperatura para servir el sake

El *ginjo-shu* y en *namazake* deben servirse ligeramente refrigerados, a aprox. 8°C-10°C. El aroma afrutado del *ginjo-shu* y el frescor del *namazake* se pierden a altas temperaturas. Sin embargo, es difícil sentir el sabor del sake por debajo de 5°C, por lo que no se debe refrigerar demasiado. El *kan* (sake caliente) es la forma tradicional de beber el sake. El "kan sake" normalmente se calienta a aprox. 42°C-45°C. Si la temperatura es demasiado alta, el alcohol se sentirá muy fuerte, enmascarando el aroma delicado del sake.

En Japón, se emplean diversas expresiones para describir la temperatura del sake:

<i>Hinata-kan</i>	calentado al sol	30°C
<i>Hitohada-kan</i>	calentado a la temperatura del cuerpo	35°C
<i>Nuru-kan</i>	calentado a una temperatura tibia	40°C
<i>Jo-kan</i>	calentado a bastante caliente	45°C
<i>Atsu-kan</i>	calentado a caliente	50°C

Dichas expresiones reflejan el hecho de que es posible disfrutar sabores diferentes variando la temperatura del sake. El "kan" hace que el alcohol y los ingredientes de aroma se vaporicen a un bajo punto de ebullición. La temperatura no tiene mucha influencia en la capacidad de los humanos para sentir la acidez, pero los sabores dulces se sienten más fuertemente a una temperatura cercana a la del cuerpo. Por ejemplo, en el caso del *junmai-shu*, que es bajo en dulzor y ligeramente alto en acidez, el calentamiento del sake mejora el equilibrio de sabores. También se cree que el calor se transmite como información de la boca al cerebro y se percibe como una clase de sabor agradable.

5.6 Cómo calentar el sake

1. Verter el sake en un recipiente pequeño, tal como el *tokkuri* o *chirori*, y calentarlo en agua caliente (Fig. 5.5). Se recomienda hervir el agua primero, apagar la fuente del hervido, luego dejar que el recipiente repose en el agua durante unos dos o tres minutos. También hay un utensilio denominado *kan-tokkuri*, en el que se vierte el agua caliente y se coloca el *tokkuri* lleno de sake. El agua caliente del exterior del *tokkuri* calienta el sake dentro. Como el sake se expande cuando se calienta, debe tenerse cuidado para no llenar el recipiente hasta el borde.
2. También se puede usar un horno de microondas. La forma tradicional del *tokkuri* puede resultar en una distribución irregular del calor cuando se utiliza un horno de microondas, pero una manera de evitar esto es colocar el sake en un vaso tumbler o tarro resistente al calor para calentarlo y luego transvasarlo a un *tokkuri*.



Figura 5.5 - Sake caliente (*kan*)

5.7 Cócteles de sake

El sake también se puede emplear como base de cócteles.

Samurai rock (roca samurai)

Sake 45 ml, jugo de lima 15 ml

Copa al estilo antiguo

Agregar hielo, jugo de lima y sake, en este orden, y revolver.

Sake tonic (Sake tónico)

Sake 60 ml, lima ¼, agua tónica

Vaso tumbler de 8 oz.-10 oz.

Verter el sake y agregar tres o cuatro cubitos de hielo. Llenar el vaso con agua tónica, exprimir el jugo de lima, luego poner la lima dentro del vaso.

Sake buck (sake efervescente)

Sake 60 ml, lima ¼, ginger ale

Vaso tumbler de 8 oz.-10 oz.

Verter el sake y agregar tres o cuatro cubitos de hielo. Llenar el vaso con ginger ale, exprimir el jugo de lima, luego poner la lima dentro del vaso.

Green Japan (Japón verde)

Sake 45 ml, licor de menta verde 9 ml, jugo de limón 6 ml, jugo de piña

Copa

Poner el sake, licor de menta verde, jugo de limón y hielo juntos y revolver. Verter esto a una copa conteniendo hielo y llenarla con jugo de piña. Adornar con limón.

Fresh smile (sonrisa fresca)

Sake (*namazake, nama-chozo-shu*) 45 ml, jugo de toronja y soda 45 ml

Copa para cócteles tipo sour

Verter el sake a la copa, agregar jugo de toronja y soda, luego revolver.

Scarlet mermaid (Sirena escarlata)

Sake (*daiginjo*) 45 ml, jugo de arándano y ginger ale 45 ml, rodaja de limón.

Copa larga de champán

Verter el sake a la copa, agregar el jugo de arándano y ginger ale, revolver y adornar con la rodaja de limón.

Snowman (Hombre de nieve)

Sake (*junmai*) 45 ml, bebida de yogurt sin azúcar 70 ml

Copa para cócteles tipo sour

Verter el *junmai-shu* refrigerado a la copa, agregar la bebida de yogurt sin azúcar, revolver y adornar con limón.

5.8 Sake que requiere cuidado al servirlo

El *nigorizake* en que todavía tiene lugar la fermentación de la levadura tiende a echar mas espumas que un sake transparente espumante; por lo tanto, debe tenerse cuidado al servirlo. Deben seguirse las instrucciones impresas adheridas a la botella y colocar la botella suavemente en la refrigeradora para refrigerarlo durante varias horas antes de abrir la botella. No se debe agitar la botella. Después de abrir la botella, verter el sake lenta y cuidadosamente.

5.9 Servir agua con el sake

El agua que se sirve con el sake se denomina *yawaragi-mizu*. El vocablo *yawaragi* significa "aminorar". El tomar agua ayuda a aminorar el ritmo de la intoxicación. Asimismo, el agua refresca la boca, de modo que el sabor de la comida o del próximo pocillo de sake se paladee más vívidamente.