

Publicações Konbini

Uma introdução

ao Mundo dos Saquês



Conteúdo

P. 4

Introdução

P. 5

Tipos de Saquês

P. 8

**Classificação de
Saquês**

P. 10

Temperatura Ideal

P. 12

Como servir?



Publicações Konbini

Introdução



Introdução

História

Sake ou **Saquê** é o vinho de arroz tradicional do Japão. Existe uma grande variedade de tipos de saquês, e a sua origem é datada de pelo menos 2.500 anos atrás. Desde então, o saquê tem desempenhado um papel importante na cultura e história japonesas.

Desde as suas origens como a "**bebida dos deuses**" para seu status atual como uma das bebidas mais populares do país, a história do saquê é rica em tradição, inovação e criatividade. Apesar do saquê ter sido descoberto na China, foi o Japão que desenvolveu a sua produção em massa.

“O saquê é conhecido como o vinho japonês ou a bebida dos Deuses”

Na religião xintoísta, o saquê era utilizado como oferenda aos Deuses e para purificação do Templo.

O noivo e a noiva que bebem o saquê na cerimônia de casamento participam de um processo conhecido como **Sansankudo**.

Atualmente, o saquê é uma bebida bastante popular no mundo todo e é sempre servida para brindar os momentos mais importantes de nossas vidas.

Tipos de Saquês

Comum ou Premium

Tipo comum: não tem pelo menos 30% de polimento do arroz no seu preparo.

Tipo Premium: para que um saquê seja reconhecido como *Premium*, ele deve ter pelo menos 30% de polimento do arroz utilizado para fabricação do saquê.

O grau de polimento do arroz em japonês é chamado de “**Seimaibuai**” e é parte muito importante para se saber a qualidade de um saquê:

- < 30% de polimento do arroz: tipo Comum;
- 30% de polimento do arroz: tipo Premium;
- 40% de polimento do arroz: tipo Super Premium **Ginjo**;
- 50% de polimento do arroz: tipo Super Premium **Dai Ginjo**;



Comum



Premium



Ginjo



Dai Ginjo

Tipos de Saquês

Adição de Álcool

A adição de álcool no saquê remonta ao período pós 2ª Guerra Mundial, período no qual o saquê se tornou um produto muito caro. Portanto a adição de álcool se tornou necessária nessa época.

A associação japonesa que controla a qualidade do saquê, determinou que o percentual máximo de álcool no saquê seria de 30%, percentual que faz com que o álcool não interfira diretamente no sabor do saquê.

- Quando há adição de álcool no saquê, denominamos de: **Honjozo**.
- Quando não há adição de álcool no saquê, denominamos de: **Junmai**.



Honjozo



Junmai

Tipos de Saquês

Saquê Seco ou Doce

O saquê é seco ou doce dependendo do tempo de fermentação. Se for fermentado por um longo período, o saquê é mais seco, pois não se adiciona muito açúcar na sua fermentação. Se for fermentado por um período curto, temos uma maior quantidade de açúcar e portanto, você sente no paladar um gosto mais doce.



Seco



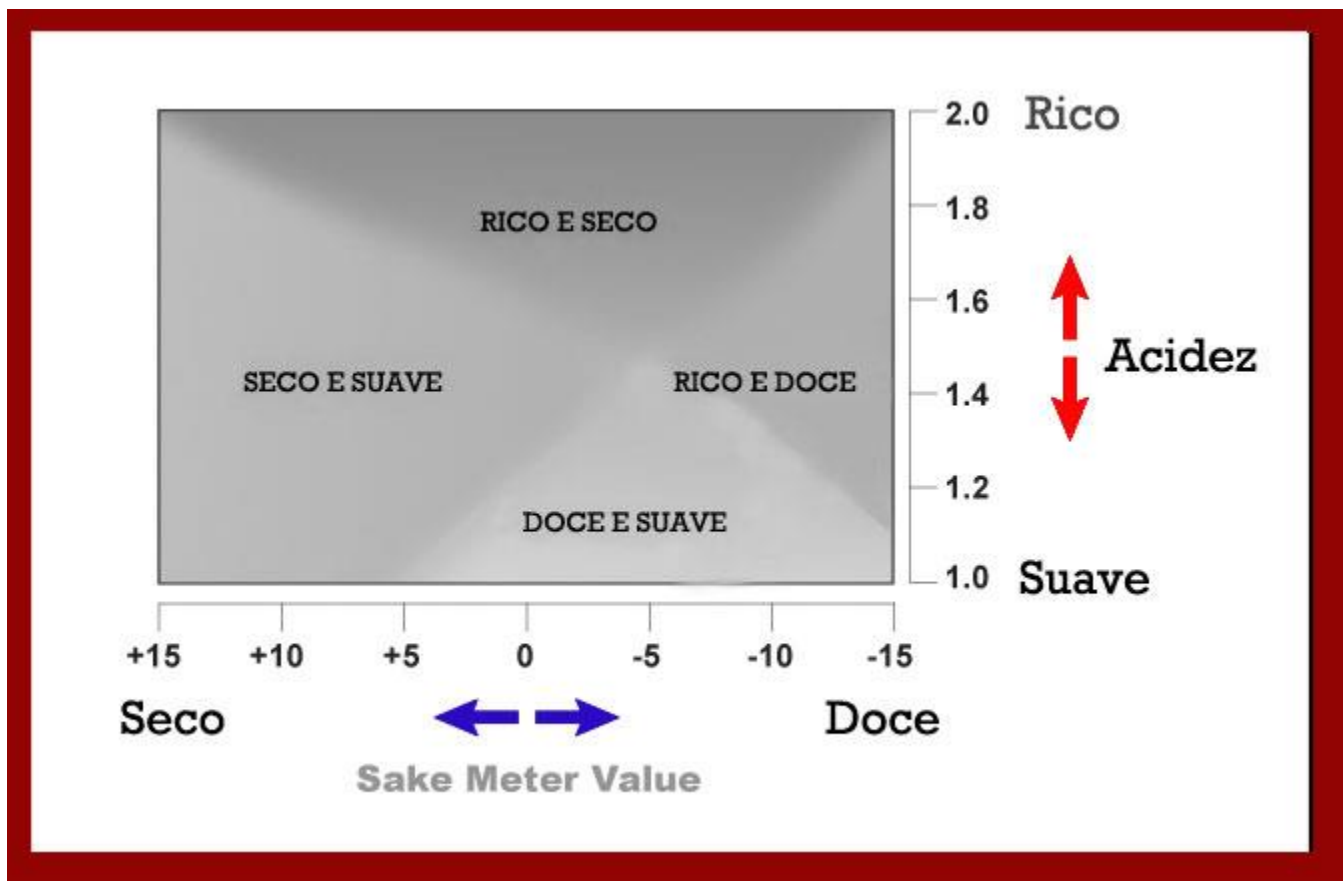
Doce

Classificação de Saquês

SMV ou Nihonshu-do

Nos rótulos de saquê, é possível encontrar o SMV (*Sake Meter Value*) que é também conhecido como *Nihonshu-do*. Ele informa se o saquê é mais seco ou doce. E também informa se o saquê é mais ácido, ou seja, mais rico ou mais suave.

Seria uma forma de representar como o saquê é quanto ao seu paladar. O gráfico abaixo representa como você deve medir se o saquê é rico/suave ou seco/doce.



Classificação de Saquês

SMV ou Nihonshu-do

Vamos entender melhor observando a ficha dos dois saquês apresentados abaixo:



Saquê Eiichi Junmai Karakuti 720ml

Classificação: +12

Acidez: 1.3

Este saquê é seco, pois tem a classificação +12. Além disso, tem acidez 1.3, ou seja, mais suave.



Saquê Eiichi Sweet Junmai 500ml

Classificação: -70

Acidez: 4.0

Este saquê é bastante doce, pois tem a classificação -70. Além disso, tem acidez 4.0, portanto, é bastante rico.

Temperatura Ideal

Quente ou frio?

Você pode beber saquê quente ou frio. No entanto, vale lembrar que o sabor do saquê muda conforme a sua temperatura.

É importante saber que a temperatura do saquê pode ser determinada também pelo tipo de saquê.

O saquê **Ginjo** costuma ser servido frio, pois nesta temperatura ela mantém o seu sabor ideal.

De uma forma geral, os saquês de qualidade devem ser servidos frios e saquês mais baratos podem ser servidos quente.

Em qual temperatura?

Quente	Frio
35°C (Morno)	Frio: 8°C
45°C (Quente)	Gelado: Abaixo de 5° C
55°C (Intenso)	

Como fazer para esquentar o saquê?

A melhor forma para se esquentar o saquê é colocá-lo numa jarra (**Tokuri**), colocar a jarra num recipiente com água quente (98° C). Se o saquê estiver com pequenas bolhas de ar no fundo, ele está quente (45° C), se estiver com pequenas bolhas de ar no topo, ele está intenso (55° C). Nunca deixe o saquê ferver.

Temperatura Ideal

Quente ou frio?

O tempo ideal para deixar o saquê no recipiente com água quente, é de 2 a 3 minutos. Para mantê-lo morno, deixe o saquê por menos tempo no recipiente, aproximadamente 1 minuto e meio. Após aquecer o saquê, sirva-o num copinho de saquê **Choko** ou num copo maior chamado **Guinomi**. O saquê quente costuma deixar o seu sabor mais rico e encorpado.

Como fazer para esfriar o saquê?

Você pode esfriá-lo na geladeira ou climatizadora para vinhos controlando a sua temperatura em 8° C ou abaixo de 5° C em dias mais quentes. Vale ressaltar apenas que o saquê nunca deve ser servido muito gelado, pois você não consegue perceber o sabor rico do saquê.



Como servir?

Copos de Saquê

Choko

Um saquê importado do Japão ou da Califórnia por exemplo devem ser servidos em copo de cerâmica, vidro ou cristal. Esses copinhos são bem conhecidos como **Chokos**, ou seja, copinhos de saquê que acompanham uma pequena jarra chamada **Tokkuri**.



Guinomi

O Guinomi é um versão de copo maior do que o choko, cabendo um volume maior de saquê. Também é muito utilizado.



Como servir?

Copos de Saquê

Massu

O **Massu** é aquele famoso copo quadrado que você encontra na maioria dos restaurantes japoneses.

Ele é proveniente de uma tradição japonesa antiga quando não haviam outros copos para saquê e de uma época em que o saquê não era um produto refinado como é atualmente.

O saquê nesta época não era líquido, era pastoso e o massu servia como um copo para medir a quantidade do saquê ou do arroz no mercado, não havia a sofisticação dos dias de hoje.

O **Massu** que muitas pessoas conhecem por serem utilizados em restaurantes japoneses para servir saquê não é o copo mais indicado para servir saquê de qualidade. O motivo é que o massu é feito de plástico, melamina, madeira ou materiais não adequados para se beber saquê, pois costumam alterar o sabor puro e delicado do saquê japonês. Além disso, apesar de ser um produto decorativo com um design diferenciado, o ideal é evitar o uso deles quando o saquê é **premium**.



Como servir?

Sirva Saquê e seja servido

Etiqueta para servir saquê

O saquê é uma bebida para celebrações, para tomar juntos com os amigos, com a família e em reuniões de negócios. Por este motivo, podemos dizer que é uma bebida para se socializar.

Servir outra pessoa é uma tradição na cultura japonesa, o anfitrião deve servir os convidados e após servi-los é dever do convidado servir o anfitrião.

O ideal é que você nunca sirva a si mesmo. Você deve manter essa tradição até o final da garrafa.



Kampai!

Se você gostou do conteúdo deste E-book, você já deve estar mais interessado em apreciar melhor os saquês nacionais e importados.

Você sabia que a loja Konbini de Produtos Orientais possui mais de 50 rótulos de saquês do Japão, da Califórnia e do Brasil?

Clique abaixo e visite nossa loja!

Confira!