vinetur

Elige sake como un experto

martes 9 de mayo de 2023
ESCRITO POR ANA GÓMEZ



El sake está de moda. Y es que este destilado elaborado a base de arroz tiene una gran complejidad de sabores y estilos. Quédate si quieres descubrir esta fascinante bebida y aprender a disfrutarla como todo un experto.

Soy amante de la cocina japonesa, me encanta. Cuando me preguntan dónde me apetece ir a cenar, el 70% de las veces respondo "a un japonés". Así que como buena amante de su cocina y su cultura, decidí introducirme en el **mundo del sake**. Porque, ¿qué es un buen plato de comida japonesa sin un buen sake para acompañarla?

Cuando te metes en este mundo te sientes bastante perdida, y es que hay que comenzar familiarizándose con términos clave y fundamentos básicos de la elaboración de este destilado para identificar los principales **estilos, perfiles de sabor y cualidades**. Otra de las cosas a

tener en cuenta es aprender a descifrar las etiquetas de las botellas.

Todo sake se elabora a partir de **cuatro ingredientes básicos: arroz, agua, levadura y koji**, un moho que descompone el almidón en azúcar durante la fermentación. El sake se elabora con granos enteros de arroz que se muelen para extraer el Shinpaku (心白), el corazón de cada grano donde se encuentra el almidón. Cuanto más arroz se muele, más caro resulta producir sake, y este será más aromático y afrutado. Por el contrario, cuanto menos se muele produce estilos de sake más robustos y con menos aromas primarios. Por eso, la calidad del sake se clasifica por el porcentaje de arroz que queda después de molerlo o como lo llama los japoneses su Seimaibuai (精米歩合).

Vamos ahora con las categorías:

- **Futsushu (普通酒):** término genérico que se refiere a una categoría básica del sake que no está obligada a cumplir las normas que especifican variedades o grados de arroz, o el uso de aditivos como alcohol destilado y aromatizantes. El Futsushu suele venderse a granel en tiendas de comestibles o servirse por copas en restaurantes informales.
- **Sakes de calidad superior.** Nos encontramos con dos categorias: Junmai (純米), un sake de arroz puro elaborado sin más ingredientes, y No Junmai, elaborado con alcohol destilado.

En cuanto a los sabores y texturas, el Junmai es más untuoso y sedoso en boca y tiene aromas afrutados y elegantes. El No Junmai, al tener alcohol destilado añadido es más enérgico y con aromas florales intensos (ya que la adicción de alcohol realza los aromas).

Dentro de los sakes premium nos encontramos con otras categorías:

Honjozo (本醸造): un estilo crujiente y fácil de beber que se elabora hasta con un 10% de alcohol destilado adicional y se produce a partir de arroz con un Seimaibuai del 70% o inferior, lo que significa que no queda más del 70% del arroz tras la molienda. Se caracteriza por un sabor neutro, sin aromas intensos.

Ginjo (吟醸) o el **Junmai Ginjo (純米吟醸)**: a partir de arroz con un Seimaibuai del 60% o inferior presenta sabores frutales y florales más concentrados. También tiene un perfume más intenso.

Daiginjo (大吟醸) y el **Junmai Daiginjo (純米大吟醸)**: mantiene el 50% o menos de su grano original. Se caracteriza por sus aromas exuberantemente perfumados y su explosión de fruta en boca, y es de los más populares entre los amantes del sake y del vino.

También nos encontramos con **Nigori (濁り)** o sake turbio, y con **sakes espumosos** elaborados tanto con dióxido de carbono añadido como refermentados en botella.



¿A qué temperatura se sirve el sake?

Lo cierto es que se puede servir casi a cualquier temperatura, entre los 0 y los 55 ºC. Los cambios de temperatura transforman el sabor, la textura y el aroma del sake. Para disfrutar de los más afrutados conviene servirlos fríos, para potenciar sus aromas al máximo. Sin embargo, si tienen toques salinos y mayor acidez pueden disfrutarse en una amplia gama de temperaturas.

¿Hay que conservar el sake de una forma especial?

Las condiciones de almacenamiento, como ocurre con el vino, son fundamentales a la hora de mantener nuestros sakes en condiciones óptimas de luz, humedad y temperatura.

¿Sabías qué...?

Existe un sake denominado **Koshu**（古酒) que se envejece en botella durante un mínimo de tres años. Son sakes de color ámbar, con notas oxidativas que recuerdan a los vinos de Jerez.

Y ahora que sabes un poquito más del fascinante mundo del sake puedes quedar como un crack cuando elijas uno de ellos para acompañar tus platos de cocina japonesa.

Kampai!