

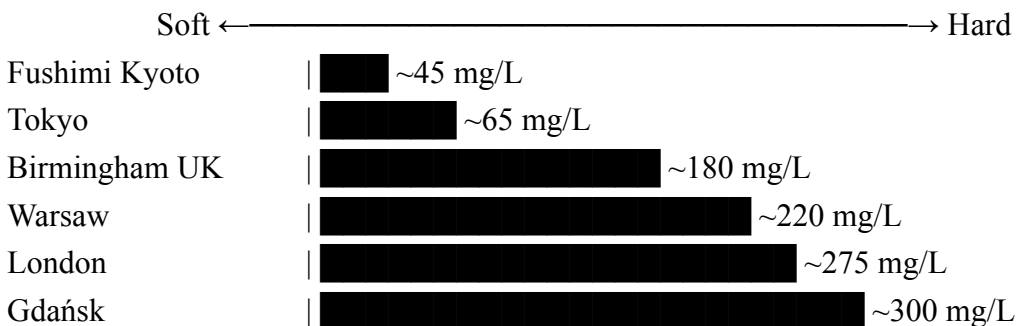
Sake 101

przygotowane przez National Sake Week

Koji: Zarodniki koji hoduje się na ciepłym, gotowanym na parze ryżu, przekształcając skrobię w cukry. Różne szczepy koji są wykorzystywane w produkcji sosu sojowego, miso, natto, shōchū oraz sake. Trzy główne typy koji to: żółty (stosowany w produkcji sake), biały (do shōchū) oraz czarny (do awamori).

Ryż: Istnieje ponad 400 odmian ryżu przeznaczonych wyłącznie do produkcji sake. Jest to ryż Japonica, znany jako ryż krótkoziarnisty. Cały ryż używany w produkcji sake jest ryżem niekleistym.

Woda: Woda stanowi około 80–85% gotowego sake. Jej jakość klasyfikuje się jako twardą lub miękką, w zależności od zawartości rozpuszczonych minerałów. Twarda woda, bogata w wapń, potas i magnez, daje sake o pełniejszym ciele. Z kolei miękka woda nadaje delikatniejszy, bardziej subtelny smak.



Drożdże: Tradycyjne drożdże odpowiadają głównie za fermentację cukrów w alkohol, ale nowocześniejsze szczepy wpływają również na aromat sake.

Inne: Inne składniki, które mogą być dodawane, to alkohol destylowany oraz kwas mlekowy. Są one opcjonalne i zależą od stylu produkowanego sake.

Polerowanie ryżu





Oficjalny japoński system sake nazywa się Tokutei Meishō-shu (sake o specjalnym oznaczeniu). Dzieli on sake na główne klasy w zależności od składników oraz stopnia polerowania ryżu. Główne klasy przedstawiono w tabeli poniżej. Warto podkreślić, że nie jest to klasyfikacja jakości, lecz jedynie sposób rozumienia profilu smakowego.

Klasy te wynikają z zasad produkcji, a nie stylu. Style takie jak Nigori (mętne), musujące czy starzone mogą występować w każdej klasie. Na przykład można mieć Junmai Nigori lub Ginjo sparkling.

Polerowanie ryżu jest kluczowe dla zrozumienia sake. Określa ono, ile ziarna pozostaje po procesie polerowania. Zewnętrzne warstwy zawierają białka i tłuszcze, które dają bardziej intensywne smaki, natomiast rdzeń to głównie skrobia, która daje czystsze i lżejsze sake. Mniejsze polerowanie (pozostawienie większej części ziarna) zwykle oznacza bogatszy, pełniejszy smak. Większe polerowanie (usunięcie większej części) daje lżejsze i bardziej aromatyczne sake. Na przykład polerowanie do 60% oznacza, że 40% ziarna zostało usunięte.

Każda klasa ma minimalny poziom polerowania: Junmai nie ma minimum, Honjozo 70%, Ginjo i Junmai Ginjo 60%, a Daiginjo i Junmai Daiginjo 50%.

Junmai oznacza „czysty ryż” i zawiera wyłącznie ryż, wodę, drożdże i koji, bez dodatku alkoholu. Sake inne niż Junmai ma dodatek niewielkiej ilości alkoholu destylowanego podczas warzenia. Może on podkreślać aromaty, wzmacniać ekspresję smaku, zwiększać wydajność oraz nadawać lżejszą strukturę, dlatego sake z dodatkiem alkoholu często zdobywa więcej nagród.

		ALCOHOL- ADDED RICE, WATER, YEAST, KOJI, DISTILLED ALCOHOL	PURE RICE STYLE RICE, WATER, YEAST, KOJI
RICE MILLING PERCENTAGE	 50% OR LESS REMAINING	DAIGINJO	JUNMAI DAIGINJO
	 60% OR LESS REMAINING	GINJO	JUNMAI GINJO
	 70% OR LESS REMAINING	HONJOZO	JUNMAI
	 NO MINIMUM MILLING REQUIREMENT	FUTSU-SHU	

Grade	General Taste Profile
Honjozo	Light, smooth, slightly dry. Often clean and easy-drinking with subtle savoury notes.
Junmai	Fuller-bodied, richer, more savoury. More grain/umami character and texture.
Ginjo	Light, fragrant, fruity. More aromatic with a soft, elegant finish.
Junmai Ginjo	Fruity and aromatic like Ginjo, but with more body, depth, and umami.

Daiginjo	Very refined, highly aromatic, delicate, often floral and ultra-smooth.
Junmai Daiginjo	Same elegance as Daiginjo but usually a bit rounder, richer, and more structured.

Temperatura sake

Sake jest niezwykle wszechstronne nie tylko pod względem stylu i klasyfikacji, ale także temperatury podawania, która znacząco wpływa na smak. Temperatura pomaga zrównoważyć aromat, strukturę i smak. W kulturze zachodniej istnieje błędne przekonanie, że sake pije się na ciepło lub że „tanie sake pije się na ciepło”. Obie te tezy są nieprawdziwe. Choć niektóre style są stworzone do podawania na ciepło lub na zimno, najlepsza temperatura to ta, która najbardziej odpowiada Twoim preferencjom.

Podgrzewanie sake stosuje się zazwyczaj po to, aby uwydatnić lub złagodzić określone elementy smaku. Aminokwasy w sake stają się bardziej wyczuwalne w różnych temperaturach, co oznacza, że ciepło może zwiększyć umami i złagodzić ostre krawędzie, natomiast niższa temperatura podkreśla świeżość i aromatyczność.

Sake można podgrzewać zarówno tradycyjnie, jak i nowoczesnymi metodami. W Japonii popularne jest nawet używanie funkcji „sake” w kuchence mikrofalowej. Najczęściej w gastronomii stosuje się kąpiel wodną. Sake przelewa się do tokkuri (japońskiego dzbanka), a następnie umieszcza w garnku z ciepłą wodą tak, aby poziom wody wewnątrz i na zewnątrz był podobny, co zapewnia równomierne ogrzewanie. Można je delikatnie podgrzewać na kuchence lub użyć przegotowanej wody, która lekko ostygła, zanim naczynie zostanie zanurzone.

Należy unikać wkładania zimnej butelki bezpośrednio do wrzątku, ponieważ może pęknąć. Do bezpiecznego i równomiernego podgrzewania zawsze używaj szkła lub ceramiki o temperaturze pokojowej.

Kultura picia sake w Japonii

Sake ma ogromne znaczenie kulturowe w Japonii i jest głęboko zakorzenione w historii kraju. Sposób spożywania oraz etykieta odgrywają istotną rolę w spotkaniach towarzyskich i rytuałach. Oto najważniejsze elementy kultury picia sake w Japonii.

Etykieta nalewania: W grupie zwyczajowo nie nalewa się sobie samemu – sake nalewa inna osoba, a Ty nalewasz jej. Ten wzajemny gest symbolizuje życzliwość i buduje więzi między uczestnikami. Warto jednak dodać, że w pewnym momencie wieczoru akceptowalne jest nalewanie sobie samemu, aby kontrolować spożycie alkoholu.

Kanpai (乾杯): Kanpai to popularny japoński toast używany przy picciu sake i innych alkoholi. Oznacza „Na zdrowie!” i towarzyszy mu uniesienie kieliszka oraz stuknięcie się z innymi przed wypiciem.

Sake i jedzenie: Sake często łączy się z tradycyjną kuchnią japońską, podkreślając smak zarówno potraw, jak i napoju. Różne rodzaje sake pasują do różnych dań, a ich łączenie może być kulinarną podróżą.

Najczęściej używane naczynia do nalewania i picia sake

Ochoko: Małe ceramiczne lub szklane kubki, często cylindryczne, używane do codziennego picia i toastów. Występują w wielu wzorach i rozmiarach.

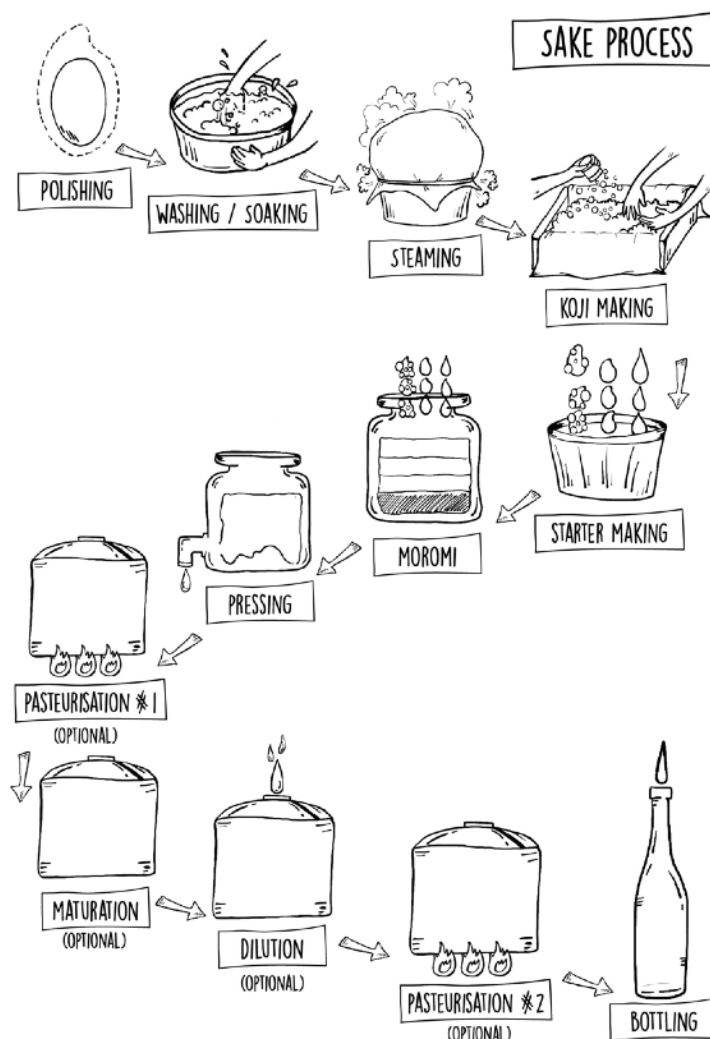
Guinomi: Większe niż ochoko, ale bardzo podobne w formie i zastosowaniu.

Tokkuri: Mały ceramiczny dzbanek do serwowania i nalewania sake. Zwykle ma wąską szyjkę i zaokrąglony korpus.

Masu: Kwadratowe drewniane pudełko, tradycyjnie używane do odmierzania ryżu, obecnie czasem wykorzystywane jako naczynie do picia.

Wykonane z nieobrobionego cedru lub drewna lakierowanego.

Kieliszek do wina: Coraz częściej używany we współczesnym serwowaniu sake. Pomaga skoncentrować aromat i podkreślić delikatne nuty smakowe, szczególnie w stylach aromatycznych takich jak Ginjo i Daiginjo, gdzie kształt kieliszka wzmacnia odbiór zapachu i klarowność.



Akashi-Tai Sparkling

Styl: Sake musujące
Browar: Akashi Sake Brewery
Prefektura: Hyogo
RPR: 60%
Alkohol: 7%
Ryż: Ryż sake uprawiany w prefekturze Hyogo

Temperatura serwowania: Mocno schłodzone

Szkło: Kieliszek do szampana lub białego wina

Uwagi: Naturalna fermentacja w butelce

Akashi-Tai Honjozo Genshu

Styl: Honjozo Genshu
Browar: Akashi Sake Brewery
Prefektura: Hyogo
RPR: 60%
Alkohol: 15%
Ryż: Gohyakumangoku uprawiany w prefekturze Hyogo

Temperatura serwowania: Lekko schłodzone, temperatura pokojowa lub podgrzewane

Szkło: Tradycyjne lub nowoczesne

Uwagi: Genshu = nierozcieńczone sake

Akashi-Tai Daiginjo Genshu

Styl: Daiginjo Genshu
Browar: Akashi Sake Brewery
Prefektura: Hyogo
RPR: 38%
Alkohol: 17%
Ryż: Yamadanishiki uprawiany w prefekturze Hyogo

Temperatura serwowania: Schłodzone

Szkło: Kieliszek do białego wina

Uwagi: Genshu = nierozcieńczone sake

Zaku Z

Styl: Premium Junmai Daiginjo
Browar: Shimizu Seizaburo Shoten
Prefektura: Mie
RPR: 60%
Alkohol: 15%
Ryż: Marka nie ujawnia tej informacji

Temperatura serwowania: Schłodzone

Szkło: Kieliszek do białego wina

Uwagi: Zaku było serwowane podczas szczytu G7 Ise-Shima w Japonii w 2016 roku

Tatenokawa Kyuryu “Stream Red”

Styl: Junmai Daiginjo
Browar: Tatenokawa Brewery
Prefektura: Yamagata
RPR: 33%
Alkohol: 15%
Ryż: Dewasansan

Temperatura serwowania: Schłodzone

Szkło: Kieliszek do białego wina

Uwagi: Browar specjalizuje się wyłącznie w sake typu Junmai Daiginjo

Dassai 23

Styl: Junmai Daiginjo
Browar: Dassai Inc
Prefektura: Yamaguchi
RPR: 23%
Alkohol: 16%
Ryż: Yamadanishiki

Temperatura serwowania: Schłodzone

Szkło: Kieliszek do białego wina

Uwagi: Jedno z najbardziej rozpoznawalnych sake na świecie

Akashi-Tai Yuzushu

Styl: Likier sake z yuzu
Browar: Akashi Sake Brewery
Prefektura: Hyogo
RPR: 58%
Alkohol: 10%
Ryż: Ryż sake uprawiany w prefekturze
Hyogo

Temperatura serwowania: Schłodzone lub na lodzie

Szkló: Mały kieliszek do wina lub tumbler

Uwagi: Likier yuzu z wysoką zawartością świeżego soku yuzu (45%) pochodzącego z regionu Hyogo, tłoczonego na świeżo po zbiorze, aby zachować pierwotne aromaty owocu

Akashi-Tai Umeshu

Styl: Likier śliwkowy
Browar: Akashi Sake Brewery
Prefektura: Hyogo
RPR: 58%
Alkohol: 14%
Ryż: Ryż sake uprawiany w prefekturze
Hyogo

Temperatura serwowania: Schłodzone, na lodzie lub z sodą

Szkló: Tumbler lub mały kieliszek do wina

Uwagi: Likier wytwarzany ze śliwek (ume). Śliwki macerowane są w sake ginjo przez 6 miesięcy, a następnie likier dojrzewa w emaliowanych porcelanowych zbiornikach przez 1,5 roku