

Terminologia do rótulo de garrafas de saquê

Ingredientes básicos

Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Tipos de arroz que são muito bons para fabricar saquê. Estes tipos têm grãos maiores do que o arroz comum consumido pelos japoneses. Normalmente, o arroz tem uma estrutura interna de amido chamada *Shinpaku*. Entre essas variedades, *Yamadanishiki* parece ser a mais popular. Mas hoje em dia, novos tipos de arroz para saquê estão sendo desenvolvidos e tipos mais antigos estão voltando a ser cultivados em muitas áreas do Japão. Em 2011, pelo menos 96 tipos diferentes de arroz para fabricação de saquê eram cultivados no Japão.

Shinpaku (心白)

O núcleo opaco branco de um grão de arroz. Arroz com *shinpaku* é o ideal para a produção de um saquê excelente.



Yamadanishiki (山田錦)

O arroz para saquê mais popular. Especialmente adequado para a produção do delicioso e aromático *daiginjo-shu*. Nomeado em 1936.

Gohyakumangoku (五百万石)

Um famoso arroz para saquê de Niigata e dos distritos Hokuriku. Nomeado em 1957.

Miyamanishiki (美山錦)

Este arroz é cultivado no norte do Japão, pois é resistente e sobrevive em climas frios. Nomeado em 1978.

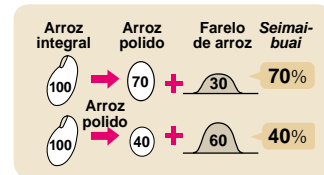
Omachi (雄町)

Uma das variedades de arroz para saquê mais antigas e ainda muito popular, pois produz um tipo específico de saquê de sabor redondo. Nomeado em 1924.

Seimai-buai (精米歩合)

Grau de polimento

Um valor que representa o percentual de arroz polido (em peso) em relação ao arroz integral não polido. Por exemplo, 40% de *seimai-buai* significa que 40 kg de arroz polido são derivados de 100 kg de arroz integral (arroz não polido)



Da esquerda para a direita, arroz integral, arroz polido com 70% de *seimai-buai* e arroz polido com 40% de *seimai-buai*.

Gráfico das 10 principais variedades de arroz de saquê cultivadas em 2005, por acres

Colhida em 2005	Colhida em 2004	Nome	Área (em ha)	Participação (%)	Local principal de colheita
1	1	<i>Yamadanishiki</i>	4.781	32,6	Hyogo e outros lugares
2	2	<i>Gohyakumangoku</i>	4.324	29,5	Niigata e outros lugares
3	3	<i>Miyamanishiki</i>	1.394	9,5	Nagano e outros lugares
4	5	<i>Hyogoyumenishiki</i>	390	2,7	Hyogo
5	4	<i>Omachi</i>	358	2,4	Okayama e outros lugares
6	6	<i>Hattannishiki N° 1</i>	237	1,6	Hiroshima
7	8	<i>Dewasansan</i>	219	1,5	Yamagata
8	9	<i>Hanafubuki</i>	190	1,3	Aomori
9	7	<i>Ginpu</i>	177	1,2	Hokkaido
10	11	<i>Tamasakae</i>	166	1,1	Shiga e outros lugares
Total das 10 melhores variedades listadas acima			12.236	83,4	

Nota: As percentagens acima referidas foram calculadas a partir da área plantada com cada tipo de arroz próprio para produzir saquê.

Fonte: Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca: Quantidades de cada variedade de arroz plantada em 2005)

Há uma grande diferença entre os três primeiros e os outros.



P Qual é a melhor maneira de guardar saquê em casa?

O *namazake* (página 9) não pasteurizado deve ser mantido no refrigerador e consumido logo que possível. Saquê pasteurizado por calor deve ser mantido em local fresco e escuro. Após aberto, o saquê oxidará e a sua qualidade será comprometida. Recomendamos armazenar a garrafa de saquê no refrigerador depois de aberta.

