

**Términos
utilizados en la
elaboración del
sake**

Shubo (酒母)
Masa de levadura

En japonés, *shubo* significa “madre del sake”. También se lo llama *moto*. *Shubo* es una masa de levadura hecha de la mezcla nutritiva de arroz, *koji* y agua. Tiene un aspecto similar al *moromi* (página 13) pero *shubo* tiene un fuerte gusto agrio que el *moromi* no tiene. La levadura de sake tolera la acidez y por ende el contenido de levadura en el sake es mayor. Las bacterias no deseadas no pueden sobrevivir en la acidez del *shubo*.

Método Ki-moto (生麹)

Método tradicional para fabricar *shubo*. El ácido láctico se obtiene a partir de lactobacilos naturales, tras un período prolongado y a través del atento cuidado de los fabricantes. Esto contribuye a aumentar el contenido de levadura del sake. Este cultivo de bacterias contiene muchos aminoácidos y resulta útil para elaborar un sake seco con un sabor generoso.

Método Yamahai-moto (山麩)

Ki-moto es un método que permite ahorrar trabajo, que fue desarrollado en la era Meiji (1868-1912). Este método omite el problemático proceso denominado *yamaoroshi* (página 12). No obstante, las características de acabado y *kobo* que se obtienen con el método *yamahai-moto* son las mismas que aquellas del método *ki-moto*.

Método Sokujo-moto (速醸)

Este método también fue desarrollado en la era Meiji (1868-1912). Con los métodos anteriores se produce ácido láctico, pero con este método el ácido láctico se agrega, lo que acorta el tiempo de elaboración. En estos días, este es uno de los métodos más populares porque con él se puede producir cualquier tipo de sake.

Kobo (酵母)

Una levadura, llamada *Sacchromyces cerevisiae*, convierte el azúcar en alcohol en el proceso de elaboración del sake. Tanto el término latino *cerevisiae* como la palabra japonesa *kobo* significan “madre de fermentación”. Existen más de 700 especies de levaduras silvestres y domesticadas, pero la mayoría de ellas no guarda relación con la elaboración del sake. Los brotes de *S. cerevisiae* tienen un tamaño de 5 a 10 micrones, una tonalidad blanca lechosa y forma de huevo. Esta levadura se utiliza para elaborar sake y es cultivada por los seres humanos.

Kyokai-kobo (協会酵母)

Cepa de levadura distribuida por la Sociedad Japonesa de Elaboradores de Sake. En la era Meiji (1868-1912), después de que se inició la distribución de *kyokai-kobo*, la calidad del sake mejoró notablemente en las fábricas que anteriormente no tenían una levadura que diera buenos resultados.

Yamaoroshi
Un paso para elaborar shubo

En el método tradicional de elaboración de *shubo*, los fabricantes tenían que moler bien el arroz y el *koji* juntos para una mejor fermentación. Ponían el arroz cocido al vapor, el *koji* y agua en un barril poco profundo. Después de que la mezcla se enfriaba en un plazo de 15 a 20 horas, se molía con una herramienta denominada *kabura kai*. El proceso *yamaoroshi* requería paciencia y fuerza, y era una labor muy agotadora que se llevaba a cabo en el invierno durante las frías horas de la noche.

Kabura-kai
(Tama-kai)

Mango de
madera o
bambú

Paleta de
madera

