



**MAYUKO
SASAYAMA**

PRÓLOGO DE
HIDEKI MATSUHISA

日本酒

TODO LO QUE
NECESITAS
SABER PARA
INTRODUCIRTE
EN LA BEBIDA
DE MODA



MAYUKO SASAYAMA

PRÓLOGO DE
HIDEKI MATSUHISA



TODO LO QUE NECESITAS SABER
PARA INTRODUCIRTE
EN LA BEBIDA DE MODA



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor.
La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.
Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.
En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.
Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Mayuko Sasayama, 2023
Revisión técnica: Ernesto de Serdio
Diseño de cubierta: Departamento de Arte y Diseño Área Editorial Grupo Planeta
Iconografía: Grupo Planeta

© de las imágenes e ilustraciones del interior:
Fotografías de Carles Allende: págs. 6, 8, 9, 16 inferior izquierda e inferior derecha, 22 inferior izquierda, 29, 64, 70, 71, 74, 77, 78, 123, 126, 128, 147, 151, 152, 153, 154, 160, 162, 163, 164, 166, 167, 168, 170, 187 superior, 191, 198, 230, 246 / © Aki Kawana: págs. 24, 44, 91, 93 inferior, 98, 99, 104 inferior, 108 inferior, 109, 110, 120 inferior / © Keisuke Irie: págs. 20, 76, 83 izquierda, página 92, 97, 102, 106, 112 inferior, 115, 117, 119, 121, 218 / © Mehdi: págs. 90 superior, 93 superior y centro, 94 / © Daishichi Sake Brewery Co., Ltd: págs. 22 inferior derecha, 95, 96, 104 superior, 108 superior / © Heiwa Shuzou: págs. 86 izquierda, 114 / © Asahi-shuzo Sake Brewing Co., Ltd: págs. 88, 90 inferior, 120 superior / © Akio Miki JP/ Shutterstock: pág. 16 superior / © trusjorn / iStock / Getty Images: pág. 19 / © Pictures From History / Universal Images Group / Album: pág. 33 / Cortesía de © la NDL Digital Collections: pág. 35 / © 2011- National Diet Library: pág. 37 / © Auk Archive / Alamy / ACI: pág. 38 / © k4851 / iStock / Getty Images: pág. 45 / © Marvin Fox / Getty images: pág. 46 / © Kitashouji Shuzoten: págs. 113, 47 / © Chronicle of World History / Alamy / ACI: pág. 48 / Cortesía de © Bank of Japan Currency Museum: pág. 49 / © 2011- National Diet Library: pág. 50 / © Metropolitan Museum of Art, NY / Album: pág. 51 / © Nanbu bijin: pág. 112 superior / © K321 / Shutterstock: pág. 199 / © Touan Yoshiaki Obuchi: pág. 165 derecha / © Masujirou Hiroasawa: pág. 165 izquierda / © Japanpage / id10 japan corporation: pág. 187 inferior / © Brent Hofacker / Shutterstock: pág. 200 / © AuthorLinyt Photography / Shutterstock: pág. 201 / © Brent Hofacker / Shutterstock: pág. 202 / © Evan Sklar / Alamy / ACI: pág. 203 / © verca / Shutterstock: pág. 204 / © Andrei Iakhniuk / Shutterstock: pág. 205 / © BlkG / Shutterstock: pág. 206 / © AlexPro9500 / iStock / Getty Images: pág. 207 / Ilustraciones de Elisa Munsó: págs. 21, 28, 52, 60, 63, 82, 86 derecha, 89, 101, 103, 107, 118, 130, 131, 134, 144, 181, 185, 219.
Imágenes cedidas por la autora: págs. 43, 66, 83 derecha, 150, 174, 175, 178, 180, 184, 211, 212

© Editorial Planeta, S. A., 2023
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

Primera edición: junio de 2023

ISBN: 978-84-08-27440-7
Depósito legal: B. 6437-2023

Composición: Realización Planeta
Impresión y encuadernación: Egedsa
Impreso en España – *Printed in Spain*



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

SUMARIO

Prólogo, por Hideki Matsuhisa	7
Introducción	10
1. ¿Qué es el sake?	13
2. Historia del sake	31
3. Clasificaciones y tipos de sake	57
4. ¿Cómo se hace el sake?	81
5. ¿Cómo catar el sake?	125
6. Cómo disfrutar del sake	141
7. ¿Cómo leer las etiquetas de las botellas de sake?	173
8. Conservación y calidad	189
9. Recetas fáciles de cócteles con sake	197
10. Bodegas de sake en Europa	209
11. <i>Kuras</i> de japon e información turística	217
Glosario	231
Agradecimientos	247

¿QUÉ ES EL SAKE?

Aunque hoy en día todavía existan algunas personas que tengan una mala imagen del sake, pues piensen que se trata únicamente de una bebida alcohólica muy fuerte que se toma caliente después de comer, esto es rotundamente falso. Empecemos por definirlo de manera informal.

El sake es una bebida fermentada a base de arroz, que posee un grado de alcohol promedio del 15 por ciento, y que se toma tanto frío como caliente, ya sea acompañando a distintos tipos de comida o degustado solo, por puro placer.

Los tipos de sake que hay en el mercado son muy variados: desde sakes espumosos o afrutados, hasta secos, potentes, envejecidos, turbios, dulces, etcétera. También se trata de la bebida nacional de Japón desde tiempo inmemorial y, por lo tanto, tiene una relación muy estrecha con su cultura.

En este capítulo vamos a descubrir de manera formal qué es el sake.

DEFINICIÓN LEGAL DE SAKE

Antes de nada, me gustaría explicar algo sobre la propia palabra «sake» y lo que verdaderamente denota en mi idioma materno. En realidad, el término no solo define la bebida sobre la cual trata este libro, sino que de manera genérica en japonés significa «alcohol», por lo que incluiría bebidas tan diversas como el vino, la cerveza, el whisky, etcétera. En realidad, en Japón el sake que todos conocemos se define únicamente o se complementa con el vocablo *nihonshu*. *Nihon* quiere decir «nipón», y *shu* significa «sake», lo que literalmente se traduce como «sake de Japón». Esto nos lleva a una definición más formal y estricta (procedente de la ley sobre el impuesto de alcoholes de Japón) del sake o, mejor dicho, del *nihonshu*:

- Está elaborado con arroz y hongo *koji*, tras su fermentación.
- Tiene que ser filtrado o prensado para retirar las partes sólidas de las fluidas.
- Posee una graduación alcohólica menor a 22 por ciento en volumen.

INGREDIENTES DEL SAKE

El sake se elabora básicamente con dos compuestos: agua (en torno al 80 por ciento) y arroz (casi el 20 por ciento restante), aunque sin la aportación infinitesimal de algunos microorganismos no habría sake, a saber: hongo *koji* y levaduras.

ARROZ

Hay más de 120 tipos de arroz cultivados expresamente para elaborar sake.

En el mundo existen dos tipos de plantas de arroz: la africana y la asiática. Dentro del arroz asiático hay tres variedades o tipos de planta: la japónica, la índica y la javánica.

El arroz que se cultiva en Japón es de la variedad japónica, que es más redondo y pegajoso comparado con otros. A modo de apunte, el arroz índica es el cultivado principalmente en la India, en Vietnam y en China, el cual es más largo; mientras que el arroz javánica, que se cultiva mucho en Italia, España e Indonesia, tiene un grano mediano y es ligeramente pegajoso.

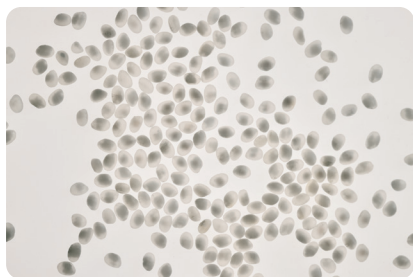
CARACTERÍSTICAS DEL ARROZ SHUZO-KOTEKIMAI

- Grano de arroz grande.
- Buena absorción de agua.
- Baja cantidad de proteínas y lípidos.
- Rico en *shinpaku* (término que significa «corazón blanco»).

Como ya hemos visto, se refiere al almidón que se encuentra en el núcleo del grano de arroz. Su marcado color blanco es debido a sus microorificios, los cuales hacen que la luz se vea reflejada de forma difusa. Estos huecos minúsculos, así como la naturaleza más blanda del almidón con respecto a la cáscara que lo recubre, permiten al hongo *koji* penetrar fácilmente en su interior y desarrollarse de manera correcta.



Hay tipos de arroz que se utilizan especialmente para la elaboración de sake. Son los llamados *shuzo-kotekimai* (o *saka-mai*), término que significa textualmente «arroz ideal para hacer sake», y que lógicamente pertenecen a la variedad japónica. El grano suele ser más grande que el del arroz comestible habitual, y es rico en *shinpaku* (almidón que se encuentra en su interior), componente fundamental para el cultivo del hongo *koji*, que tanto afecta luego en la elaboración.



Arroz para sake con *shinpaku*, el corazón blanco.



Arroz comestible.

NOMBRES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARROCES MÁS CONOCIDOS Y REPUTADOS

- **Yamada-nishiki (山田錦)**: el rey de los arroces destinados a la elaboración de sake. Principalmente cultivado en la prefectura de Hyogo, es el arroz más caro y el que se suele utilizar para producir sakes del más alto nivel por sus características idóneas: posee un alto contenido de *shinpaku*, el arroz es lo suficientemente blando para criar satisfactoriamente el hongo *koji* y tiene un contenido de proteínas muy bajo. Es un arroz elegante y sabroso.
- **Gohyaku-mangoku (五百万石)**: típico de la prefectura de Niigata, se trata del tipo de arroz *shuzo-kotekimai*, que representa la segunda mayor producción para hacer sake. El sabor es más limpio y seco que otros.
- **Miyama-nishiki (美山錦)**: característico de la prefectura de Nagano. Es más resistente a las bajas temperaturas, por lo que se cultiva en las regiones más frías del norte de Japón. El sabor suele ser ligero y amplio en boca.
- **Omachi (雄町)**: se cultiva principalmente en la prefectura de Okayama. Su cuidado presenta muchas dificultades, pues es una planta con muy poca resistencia a las plagas y a las condiciones desfavorables en general. Además, también es difícil controlar su fermentación durante la elaboración. El sabor suele ser sabroso, con notas ricas de umami.
- **Dewa-sansan (出羽燦々)**: se encuentra principalmente en la prefectura de Yamagata. Es de grano grande y contiene bastante *shinpaku*. El sabor suele ser sabroso y potente.

Debido a que el grano es más voluminoso y la planta más alta, este tipo de arroz es más difícil de cultivar, por lo que su cuidado requiere de muchísima experiencia (en especial, cuando hay fuertes vientos o tifones durante el verano). Además, la cantidad de arroz que se recoge suele ser menor que la de otros tipos de arroz y, por tanto, es más costoso.

Como curiosidad, hay más de ciento veinte tipos de arroz cultivados expresamente para elaborar sake, aunque dicho esto, la producción de *shuzo-kotekimai* representa únicamente el uno por ciento de la producción total de Japón. Como es muy apreciado, difícil de conseguir y, por tanto, caro, también hay sakes más baratos elaborados con otros tipos de arroces más fáciles de cultivar.

AGUA



Máxima japonesa: «Allí donde hay agua de buena calidad, hay una kura».

La calidad del agua es fundamental para la elaboración del sake. No solo representa la mayor proporción con diferencia de los ingredientes que lo conforman, sino que también es clave para la fermentación, se emplea para lavar y remojar el arroz, se añade con el fin de rebajar la graduación alcohólica, se usa para limpiar tanques, maquinaria e instalaciones, etcétera. Por tanto, el acceso al agua, así como sus características, son de vital importancia a la hora de buscar asentamiento para una *kura*.

El agua en Japón suele ser naturalmente más blanda comparada con las de otros países, pues en general contiene menor cantidad de minerales y oligoelementos. Esto se debe en gran parte al cuantioso volumen de precipitaciones que afecta a mi país, así como a que los ríos son cortos (por la propia configuración tan estrecha de las islas), lo que redundaría en que el tiempo que el agua permanece en contacto con los distintos tipos de suelos que aportan los componentes minerales es más reducido que en otras zonas geográficas. En todo caso, minerales como el magnesio, el potasio y los fosfatos pueden ayudar a que la fermentación se lleve a cabo correctamente. En cambio, la abundancia de metales, especialmente hierro y





Agua natural de la montaña.

manganeso, podría generar sabores y colores no deseados.

La dureza del agua afecta al sabor

Como en todos los países, uno se puede encontrar en Japón con distintos tipos de agua, tanto duras como blandas. En primer lugar, habría que destacar que con ambas se producen sakes de gran calidad; por lo tanto, no hay un tipo de agua mejor que otro. El agua dura, que contiene más minerales, aporta un grado mayor de nutrientes para las levaduras, por lo que se promueve la fermentación. El resultado es

que el sake elaborado con estas aguas suele presentar sabores más complejos y ser más seco, con un volumen alcohólico elevado. Por el contrario, el agua blanda provoca que la fermentación alcohólica se ralentice (falta de nutrientes), por lo que se consiguen sakes más suaves y dulces, de baja graduación alcohólica.

En resumen:

- Agua dura, más minerales ⇒ Sake sabroso, seco, alto contenido de alcohol.
- Agua blanda, menos minerales ⇒ Sake suave, un poco dulce, bajo contenido de alcohol.

El agua de la región de Nada (prefectura de Hyogo, con sus emblemáticas ciudades de Kobe y Nishinomiya) es la más famosa para la elaboración del sake. Ni que decir tiene que cerca de un 30 por ciento de la producción total de sake proviene de allí.

¿Por qué el sake proveniente de la región de Nada se hizo tan popular?

En primer lugar, sin duda alguna, debido a la magnífica calidad de su agua, a la que se conoce como *miya-mizu*, y se refiere al manantial de agua mineral natural que surge de la montaña Rokko, el cual indudablemente ha facilitado la elaboración de sus famosos sakes secos. Su agua es más dura de lo que es habitual en Japón, y contiene una mezcla ideal de electrolitos como el calcio y el potasio, así como una cantidad muy pequeña de hierro. Esto se traduce en los sabores secos y potentes en boca de sus sakes. Se tiene constancia de la elaboración de grandes sakes en esta región desde el siglo xv.

Además, en esta área se desarrolló mucho la tecnología de producción, especialmente a partir del siglo xix. A modo de ejemplo, el pulido del arroz se efectuaba con la ayuda del gran caudal de agua que surgía veloz y frío de la montaña. Esto permitía realizar la actividad a gran escala, lo que ayudó sobremanera al florecimiento de la producción industrial de sake.

En segundo lugar, por su ubicación. La región de Nada está cerca de Kioto (antigua capital) y tiene además buenas comunicaciones viarias con Tokio (nueva capital). En el pasado, la distribución del sake se hacía únicamente por vía terrestre, aunque hacia el año 1750 ya se comenzó a enviar la mercancía por barco. Este hito facilitó el envío de sake a Tokio, que es la ciudad donde se consumía (y se consume) en mayores cantidades. El transporte desde Nada a Tokio del sake, ya fuere por caminos o barco, se mejoró notablemente enviándolo dentro de barricas de madera, lo que dio origen al denominado *taru-zake*, que no significa más que «sake de madera». Esto provocó que los tokiotas accedieran de manera inopinada a toda una nueva categoría que aportaba al sake los ricos matices de la crianza en barrica.



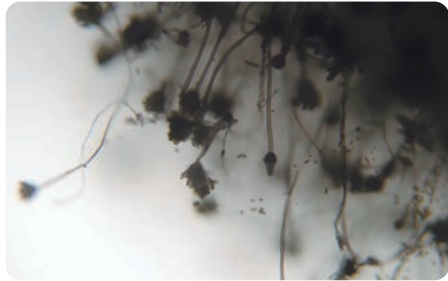
EL HONGO KOJI (KOJI-KIN)

Factor clave del umami.

Koji es el nombre que se le da en Japón al moho que forma el hongo *Aspergillus oryzae*, y que crece sobre los granos de arroz. Es fundamental para la sacarificación del almidón del arroz en azúcares, proceso que permite que se realice la fermentación en paralelo del sake. También confiere carácter (por ejemplo, el sabor umami).

El empleo del *koji* es uno de los pasos más singulares dentro del proceso de elaboración del sake.

Como todos sabemos ya, el ingrediente principal del sake, el arroz, es un cereal rico en almidón. Pero este polisacárido del grupo de los glucanos, que constituye la reserva energética de multitud de vegetales, no puede convertirse directamente en alcohol. Entonces es cuando interviene el hongo *koji* (también conocido como *koji-kin* en japonés), que al



Micrografía de hongo *koji*.

Esporas de hongo *koji*.

crecer formando moho sobre el almidón de los granos de arroz provoca la transformación de este en azúcares, mediante un proceso enzimático denominado *sacarificación*.

En realidad, son las enzimas del *koji* las que ayudan a descomponer el almidón del arroz en azúcares y las proteínas en aminoácidos. El *koji* también proporciona nutrientes, como las vitaminas que aportan energía a las levaduras durante la fermentación.

El arroz que ya ha formado moho y se usa para la elaboración del sake se denomina *kome-koji* o arroz *koji*.

Así pues, las funciones principales del *koji* son:

- Favorece la *sacarificación* (proceso enzimático que transforma el almidón del grano de arroz en glucosa).
- Aporta nutrientes para las levaduras.
- Genera componentes que afectan muy favorablemente al sabor del sake: dulzor y umami (aminoácidos, etcétera).

Existen tres tipos de *koji*: *koji* amarillo, *koji* blanco y *koji* negro.

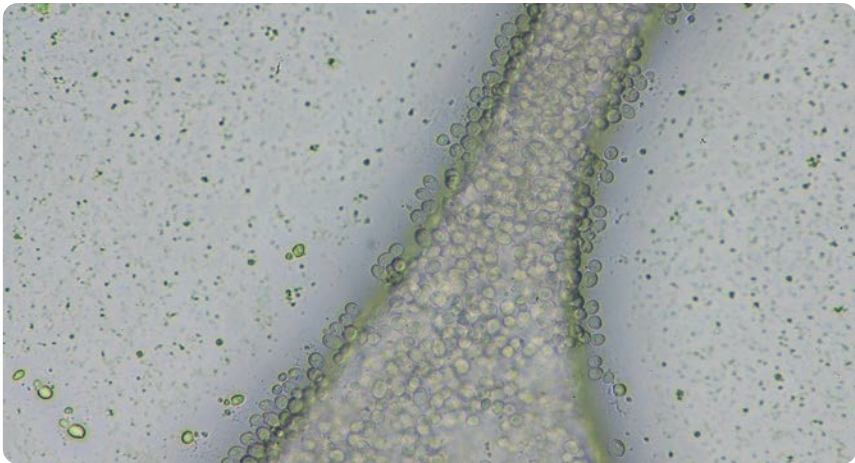
- **Ki-koji** (*koji* amarillo): es el hongo predominante que se utiliza para la producción de salsa de soja, *miso* o sake. Como apunte, ya que todos estos productos surgen de este mismo microorganismo, ¡es normal que el sake y la comida japonesa combinen tan bien!
- **Shiro-koji** (*koji* blanco). Se usa principalmente para elaborar *shochu*, que es como se denomina al destilado que se elabora en Japón a base de cebada, boniato, arroz, etcétera. Recientemente, hay cada vez más sakes que se están elaborando con *koji* blanco, los cuales suelen desplegar sabores más dulces.
- **Kuro-koji** (*koji* negro). Se emplea para hacer *awamori* (un destilado de arroz exclusivo de la isla de Okinawa).

En la actualidad, casi todas las *kuras* compran esporas de *koji* llamadas *moyashi* en viveros especializados en su cultivo, al igual que hacen

las fábricas de salsa de soja o *miso*. Ya en el siglo xv hay datos que demuestran la existencia de este tipo de viveros o semilleros especializados, lo que quiere decir que el empleo de *koji* por parte de la industria alimentaria japonesa es muy antiguo y tradicional.

LEVADURAS

La función de las levaduras es llevar a cabo la fermentación alcohólica mediante la cual los azúcares se transforman en alcohol y dióxido de carbono. Hay una gran variedad de levaduras disponibles para la fermentación del sake, tanto autóctonas como industriales, que pertenecen al grupo *Saccharomyces cerevisiae*. A este grupo corresponden también las levaduras que se utilizan para hacer vino o cerveza, aunque ya se han criado y seleccionado levaduras específicas para el sake. Históricamente, las *kuras* se ceñían a las levaduras autóctonas disponibles en la propia bodega, que surgían de forma natural (ahora, nuevamente, hay una tendencia a hacerlo así), pero hoy en día todavía la mayoría utiliza levaduras cultivadas por el Instituto Nacional de Investigación de Bebidas Alcohólicas.



Micrografía de levadura de sake.

ALCOHOL DESTILADO (OPCIONAL)

Algunos sakes contienen alcohol destilado o rectificado añadido.

Antiguamente, se añadía alcohol para aumentar la cantidad de sake de manera barata, pero ahora se incorpora para que se conserve en buen estado durante más tiempo, o para añadir matices al sabor. Normalmente, si lleva alcohol añadido, el sabor del sake es más suave, aromático y seco.

Al igual que ocurre con otras bebidas fermentadas, el tipo de levadura utilizada para la elaboración afecta enormemente al sabor y al aroma del sake. Ya desde comienzos del siglo xx, la Asociación de Productores de Japón comenzó a seleccionar cepas distintas de levaduras, clasificándolas y numerándolas para su posterior comercialización a las bodegas. Las levaduras empleadas más habituales son las denominadas *kyokai* n.º 7, *kyokai* n.º 9 y *kyokai* n.º 17; aunque, como ya hemos comentado, muchas *kuras* actualmente cultivan y emplean sus propias cepas, lo que les permite diferenciarse de la competencia.

Algunas de estas levaduras confieren aromas frutales de pera y manzana; otras, en cambio, son más florales. Para hacerlo todavía más complejo, hay cepas que crean mucha espuma durante la fermentación y otras que no. Evidentemente, las que crean poca espuma son más fáciles de trabajar, pues ensucian menos.

En resumen, en la actualidad existen muchos tipos de levaduras que se emplean para hacer sake, y no solo levaduras específicas, sino que también comienzan a utilizarse levaduras que crecen en distintos tipos de sustratos, como flores, uvas, aceitunas, etcétera.

¡EL SAKE ES CIEN POR CIEN NATURAL!

No contiene sulfitos, ni conservantes de ningún tipo, así que se puede decir que es bastante saludable. Además, es un producto que no contiene gluten.

EL CONCEPTO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En el mundo del sake japonés no ha habido denominaciones de origen, tal y como ocurre con otros productos agroalimentarios del ámbito mundial, hasta hace muy poco (desde 2015). Esto se explica más detalladamente en el capítulo 7.

En general, la mayoría de las *kuras* suelen adquirir el arroz a agricultores independientes, por lo que no disponen de cosechas propias. Al no existir regulación al respecto, se puede comprar arroz donde se quiera, lo que implica que este pueda provenir incluso de otra prefectura distinta a la de la bodega. Cada *toji* (maestro elaborador) se encarga de buscar el arroz, las levaduras y el *koji* ideales, dependiendo del sabor, de la textura y del aroma que persigue para su sake. El único impedimento que tienen las *kuras* es que no pueden traer agua desde fuera para no despilfarrar un recurso escaso, por lo que esta debe provenir de la zona de producción. Por eso, aunque haya varias bodegas en un mismo pueblo, sus sakes pueden tener características muy distintas, dado que cada una de ellas tiene su propio estilo.

Esto no quita que haya una nueva tendencia por la que muchas *kuras* emplean arroz local para sus elaboraciones. Es una manera de poner en valor una región, pago o terruño concreto, emulando así al mundo del vino, lo que les permite mejorar la exportación y que sus sakes sean mejor valorados. También busca incentivar la economía de proximidad y circular dentro de cada región o zona productora.

	SAKE	VINO	CERVEZA
Ingrediente principal	Arroz	Uva	Cebada
Porcentaje promedio de alcohol	14-16 %	12-15 %	4-7 %
Elaboración	Fermentación múltiple paralela*: sacarificación y fermentación alcohólica simultáneas	Fermentación alcohólica	Fermentación múltiple singular: sacarificación y fermentación alcohólica secuenciales
Sabor principal	Umami y dulce	Ácido (sensaciones astringentes)	Amargo
Temperaturas de servicio	Fría Temperatura ambiente Caliente (5-60 °C)	Fría Temperatura ambiente (5-15 °C)	Fría
Cultura	Tiene mucha relación con la cultura japonesa	Es la bebida alcohólica más antigua conocida	Es la bebida alcohólica más consumida en el mundo
	Hay sakes con crianza, pero al principio no existían	Existe el concepto de crianza	No hay concepto de crianza
	Se produce principalmente en Japón	Se elabora en casi todo el mundo	Se produce en casi todo el mundo

* El proceso de fermentación múltiple paralela (*heiko-fukuhakko*) es primordial, pues distingue de manera formal el sake del vino y de la cerveza. Se tratará con más detalle en el capítulo 4.

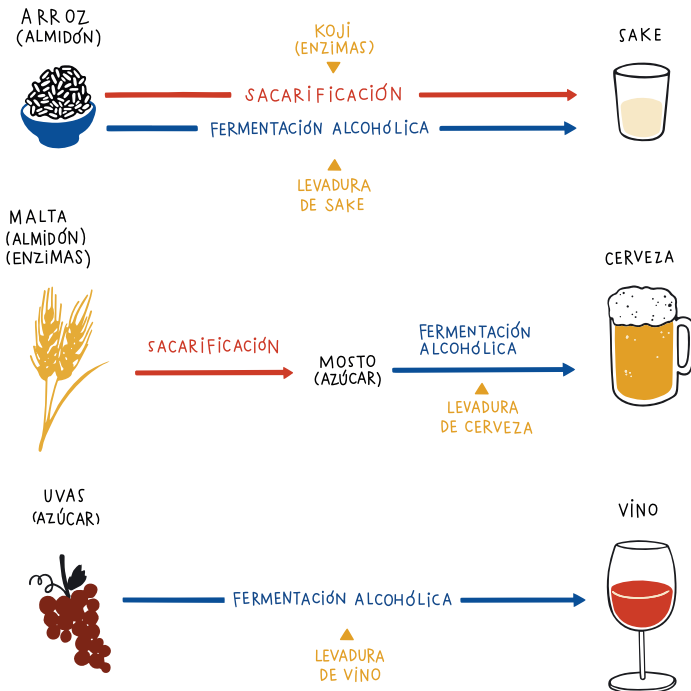
COMPARATIVA ENTRE SAKE, VINO Y CERVEZA

Como ya sabemos todos, el sake no es ni un vino ni una cerveza.

Las tres bebidas alcohólicas guardan muchas similitudes, pues todas ellas son fermentadas, pero también son muy distintas. En general, aunque el contenido de alcohol del sake es bastante parecido al del vino (en promedio, un 15 por ciento), el método de elaboración es más parecido al de la cerveza.

MÉTODOS DE FERMENTACIÓN

FERMENTACIÓN MÚLTIPLE PARALELA







日本酒

