

Uma nova era do sake

Perspectivas da bebida japonesa no mercado internacional

POR HIDEAKI WATANABE



Na última década, o volume de exportação de sake do Japão praticamente dobrou, de acordo com dados do Ministério das Finanças do Japão. O interesse pela bebida japonesa tem aumentado principalmente nos Estados Unidos, países da Ásia, da Europa e Brasil.

No Japão, o sake é consumido desde a era Yayoi (de 300 a.C. a 300 d.C.), quando o arroz foi introduzido no país. Desde então, a bebida passou a ser parte da cultura japonesa, presente em momentos de celebração e alegria.

O pico de consumo de sake no Japão foi registrado em 1973, porém, ele foi decaindo desde então devido a uma série de fatores desencadeados pela Segunda Guerra Mundial (1939-1945). No período de guerra, a queda da produção de arroz fez com que a de sake também caísse. Para garantir a entrega do produto, o processo de fabricação foi adaptado com a adição de álcool destilado e açú-

car, o que, com o tempo, acabou afastando os consumidores da bebida.

Outro fator determinante foi a introdução de novas bebidas alcoólicas do Ocidente, como a cerveja, o vinho e o uísque.

Será que essa ainda é a tendência do mercado de sake no Japão? Absolutamente não.

Hoje, é possível observar um novo movimento de jovens empreendedores que buscam a retomada do mercado de sake de boa qualidade. Esses esforços são vistos em eventos de degustação de sake, como o “Kokushu: Uma Dose de Japão”, no aumento da publicação de livros sobre o tema e de bares e izakayas especializados nas bebidas japonesas.

De acordo com pesquisas da Agência Nacional de Impostos do Japão, o volume de vendas do sake comum, produzido em larga escala, continua caindo. Por outro lado, o de sakes de alta qualidades como o junmai (feito apenas com arroz, koji e água) está crescendo.

À QUALIDADE DO ARROZ

Agora, vamos falar sobre o arroz, elemento importantíssimo para a produção de um bom sake.

Para produzir sake, o melhor é usar sakamai, ou “arroz para sake”. Ele é diferente do arroz



Plantio de arroz na fazenda própria da Yamatogawa-Shuzo, em Fukushima, cujo saquê Yauemon pode ser encontrado no Brasil

Foto: Yamatogawa-Shuzo, Fukushima



Foto: Tomita-Shuzo, Shiga

Fazendeiro contratado (esq.) e 15º proprietário da Tomita-Shuzo, de Shiga (dir.), fundada há quase 500 anos

O arroz Yamada Nishiki é conhecido como o “rei dos sakamai”. Originário da província de Hyogo, este tipo ainda é muito procurado pela sua tradição. Entretanto, a nova geração de produtores de sake tem preferido os produtos locais, afinal, existem outros 101 tipos de arroz bons para sake disponíveis no Japão.

servido à mesa, pois os grãos costumam ser maiores, com a parte interna rica em amido e com pouca proteína e gordura.

Além disso, ele é considerado ideal para a produção de sake, pois o centro do grão é mais macio e absorve bastante água, e é onde o fungo koji (*Aspergillus oryzae*) facilmente entra em ação para transformar o amido em açúcar.

Pelas leis japonesas, a produção de arroz deve ser limitada para garantir a manutenção do preço do produto no mercado. Até 1995, somente os fazendeiros podiam plantar arroz no Japão, mas hoje as leis foram abrandadas, e fabricantes de bebidas passaram a ganhar mais liberdade para investir no plantio do próprio grão. Esse é o caso da Yamatogawa Shuzo, que produz o sake Yauemon, com o arroz plantado e colhido em uma fazenda própria em Fukushima.

Em outros casos, o fabricante mantém uma parceria com um agricultor para garantir que o sake tenha um sabor original proveniente do arroz plantado na região. A Tomita-Shuzo, por exemplo, tem mais de 450 anos de história e mantém até hoje as tradições da produção artesanal usando a água pura do monte Oku Ibuki e arroz orgânico plantado por fazendeiros locais em Shiga.

Considerando que o clima e a água locais influenciam diretamente no sabor do arroz, é possível encontrar uma grande variedade de sakes típicos em cada região. Com a valorização dos sakes de boa qualidade no mercado de bebidas, podemos visualizar um futuro promissor para os sakes japoneses, com características regionais. O boom do sake de alta qualidade certamente marca uma nova era do sake no Japão, divulgando a cultura japonesa e a boa bebida pelo mundo. 🍷

BIBLIOGRAFIA

“Nihonshu no Kagaku (Ciência do saquê)”, de Miyoko Wada

“Nihonshu-gaku (Aprendendo sobre saquê)”, de Nihon Jozo Kyokai e SSI

Hideaki Watanabe é sake sommelier (kikisake-shi) certificado pela Sake Service Institute do Japão. Diretor da Wabra Consultoria, para restaurantes e bares.

A rede de izakayas modernos Kurand tem quatro filiais em Tokyo



Foto: Kurand Sake Market, Tokyo

