

# Dime con quién andas... y te diré que sake eres

Por: Alicia Gómez

[DeVinosconAlicia](#)

El mundo se mueve por modas, lo hemos visto todos con la aparición y fuga del ceviche, sushi, wok,... y ahora con la renovada tendencia del ramen. No cabe duda, la comida japonesa está en boca y tenedores (mejor dicho, palillos) de todos. Sin embargo, en lo tocante al maridaje geográfico nadie es capaz de discernir qué sake va con cada tipo de comida, aun formando parte de la misma gastronomía. Es complejo, tampoco se puede decir lo contrario.

Igual que ocurre en el mundo del vino, la gastronomía en Japón está íntimamente ligada al sake de cada región, lo que lleva a pensar que cada uno tiene una característica que lo diferencia sutilmente de otro (aun formando parte de la misma categoría), la mayoría de las veces altamente influenciado por los *Toujis* (o bodegueros). Al ser un producto todavía conectado más a la tradición que a la demanda/consumo no se puede crear una categoría para englobar los sakes de una región concreta, aunque sí que se pueden tener en cuenta una serie de parámetros que ayuden a realizar una clasificación independiente a la de la de tipología.



## EL YO.

Básicamente, (y además de los aspectos olfativos que caminan en paralelo pero con cierta distancia, las diferencias organolépticas más audaces entre sakes las encontramos en la boca: concretamente en el dulzor o la sequedad. Esta información, ciertamente técnica y que se conoce por el nombre de *Nihonshu-do*, es uno de los datos que años atrás eran indispensables en las botellas ya que se regía por la Ley de Medición de Japón. No obstante, a día de hoy y aunque sí importante, no es un detalle de vida o muerte.

Además de este parámetro, es muy importante tener en cuenta la acidez (*San-do*), imprescindible en lo mencionado anteriormente, ya que intercede directamente con la intensidad y los aminoácidos que provocan la ligereza o generosidad del sabor.

Es obvio pensar que cuanto más glucosa contenga y menos ácido sea tendrá valores más golosos. Por el contrario, si nos encontramos con la palpitante sequedad que tienen algunos, los niveles de glucosa serán bastante escasos o contendrá una

marcada descompensación con la acidez.



## EL TÚ.

Es comprensible que todo sake sea el subproducto de las características de la cultura gastronómica adyacente y las materias primas con las que se elabora este fermentado de arroz. Por ejemplo, la mineralidad del agua afecta a la textura aportando una sensación más sedosa en boca cuanto menor índice contenga, tipo de *Sake-Mai* (arroz para sake) teniendo como variedades más representativas la *Yamadanisiki* y la *Koshinohikari* y *Semai-Buai* (grado de pulido del arroz responsable de la calidad), las levaduras y, por supuesto, el clima que llevará consigo la tradición en los fogones y que tiene una relación subjetiva y directa de: a más frío, sake más seco (al menos como norma genérica).

## GASTRONÓMICAMENTE DEPENDIENTES

Después de un espacio temporal contemplativo, llegamos a tres principales conclusiones: prácticamente todos los sakes tienen una influencia marina en comunión con la situación geográfica de Japón (no nos olvidemos de que hablamos de un archipiélago). Por otro lado, los sakes más secos maridan

tradicionalmente mejor con la gastronomía basada en mariscos y pescados (tal es el ejemplo de Hokkaido, Osaka y Niigata). Y, por último, a pesar de que culturalmente Japón no es un país arraigado a la carne, desde hace aproximadamente 350 años, consumen los sakes más dulces con carne de caza y verduras como es el ejemplo de Iwate (región conocida por la contundencia de sus platos).

