SAKE

Sake é uma bebida alcoólica feita a partir de arroz fermentado. Muitas vezes referido como nihonshu (**日本 酒**) em japonês (para diferenciá-lo de "sake" que, em japonês, também pode se referir ao álcool em geral), a bebida goza de ampla popularidade e é servida em todos os tipos de restaurantes e estabelecimentos de bebidas. E como o interesse pela culinária japonesa cresceu internacionalmente, o sake começou a tornar-se uma bebida moderna e reconhecível em todo o mundo.

As bases do bom sake são arroz de qualidade, água limpa, mofo koji e fermento. Eles são combinados e fermentados em processos precisos que foram aperfeiçoados ao longo dos séculos. Tipicamente filtrados (embora produtos não filtrados também estejam disponíveis), os vinhos de arroz claros a ligeiramente amarelados resultantes têm um teor de álcool de cerca de 15% e perfis de sabor relativamente suaves, variando de leves e frutados a notas frutadas mais substanciais.

O Sake combina bem com quase qualquer tipo de comida, mas complementa os sabores delicados das refeições japonesas tradicionais particularmente bem.

越の誉　純米大吟醸
Koshinohomare Junmai Daiginjo 194

原酒造 | Hara Shuzo **新潟** | Niigata

Junmai Daiginjo (1,8L)

Sabor elegante e aromático, intenso e complexo na boca. Deve beber-se frio ou à temperatura ambiente. Acompanha idealmente tempura, yakitori, peixe grelhado.

Arroz: Takane Nishik 45% - 50% | Álcool: 16% Nionshu: +2 | Acidez: 1,5

上撰キャップエース
Cap Ace 9

月桂冠 | Gekkeikan **京都** | Kyoto

Futsushu (180ml)

Sake leve e suave, deve ser tomado preferencialmente frio ou morno. Acompanha qualquer prato japonês.

Arroz: 50% - 55% | Álcool: 15% - 16%

大七　純米生もと
Daishichi Junmai Kimoto 47

大七 | Daishichi **福島**| Fukushima

Junmai Kimoto (720ml)

Aroma elegante de flor branca e aroma cremosa de fermentação Kimoto. Bem equilibrado com umami e acidez, acompanha idealmente sukiyaki, yakitori, nikujaga. Pode ser servido frio, à temperatura ambiente ou quente.

Arroz : Gohyakumangoku 69% | Álcool: 15% Nionshu: +3 | Acidez: 1,8

月桂冠　にごり酒
Gekkeikan Nigori Sake 28

月桂冠 |Gekkeikan **京都** | Kyoto

Nigori (500ml)

Nigori: sake pouco filtrado. Caracteristicamente doce com um corpo meio cremoso. Toques de mel e frutas tropicais com um acabamento longo. Par perfeito para salada de frutas frescas, sobremesas, pratos de carne ricos em sabor e alimentos picantes. Pode ser degustado a qualquer temperatura.

Álcool: 10%

花泡香
Hana Awaka 17

大関 | Ozeki **兵庫** | Hyogo

Espumante (250ml)

Sake espumoso, muito refrescante com aroma de flor. Deve ser consumido muito frio e como aperitivo.

Álcool: 7%

花風雅　ゆず
Hana Fuga Yuzu 17

大関 | Ozeki **兵庫** | Hyogo

Espumante (250ml)

Sake espumoso com sabor de yuzu, muito refrescante e aromático. Ideal para aperitivo/cocktail, deve ser tomado muito frio.

Álcool: 7%

賀茂鶴
Kamotsuru 47

賀茂鶴酒造 | Kamotsuru Shuzo **広島** | Hiroshima

Ginjo (720ml)

Sake de aroma fresco e frutado, mostra-se um excelente acompanhamento para pratos quentes, complexos e intensos. Tomar frio.

Arroz : Hattannishiki 60% | Álcool: 15% Nionshu: +4 | Acidez: 1,1

辛丹波
Karatanba 45 | 17

大関 | Ozeki **兵庫** | Hyogo

Honjozo (720ml / 300ml)

Sake fino e seco, proporciona uma elegante parelha a saladas, ostras, pratos picantes. Pode ser servido frio, à temperatura ambiente ou quente.

Arroz : 15,4%

久保田　百寿
Kubota Hyakuju 39 | 19

朝日酒造 | Asahi Shuzo **新潟** | Niigata

Honjozo (720ml / 300ml)

Seco com um ponto doce no final, revela-se ideal para pratos de carne, peixe cru, pratos com sabores intensos. Servir frio, à temperatura ambiente ou quente.

Arroz : Gohyakumangoku 60% | Álcool: 15% Nionshu: +5 | Acidez: 1,0

久保田　百寿
Kubota Senjyu 39

朝日酒造 | Asahi Shuzo **新潟** | Niigata

Ginjo (1,8L / 720ml / 300ml)

Seco, claro e leve, foi pensado para pratos de tempero acentuado. Pode ingerir-se frio ou à temperatura ambiente, consoante os mesmos.

Arroz : Gohyakumangoku 60% | Álcool: 15% Nionshu: +6 | Acidez: 1,0

森田白
Morita White 50

盛田 | Morita **愛知** | Aichi

Junmai Daiginjo (500ml)

Com um toque de flor, deixa um aroma suave e fresco na boca, o que faz com que encaixe na perfeição com pratos com sabores intensos como yakitori, Ika Udon. Servir frio (preferencialmente) ou à temperatura ambiente.

Arroz : Yamadanishiki 50% | Álcool: 15% - 16% Nionshu: +3 | Acidez: 1,4

奥の松　特別純米　古酒　1996
Okunomatsu Koshu 1996 175

奥の松 | Okunomatsu Syuzo **福島** | Fukushima

Junmai Koshu (720ml)

Sake envelhecido. Amadureceu durante 20 anos à temperatura ambiente. O sabor profundo e equilibrado, alcançou um equilíbrio entre acidez e doçura. Ideal para queijo, carne, tofu de sésamo. Degustar à temperatura ambiente.

Arroz : 60% | Álcool: 15% Nionshu: +3 | Acidez: 1,3

大関　上撰金冠
Ozeki Jyosen-Kinkan 36

大関 | Ozeki **兵庫** | Hyogo

Futsushu (1.8L)

Equilibrado entre doce e seco, é um sake muito consumido, acompanhando qualquer prato. Tomar preferencialmente frio ou à temperatura ambiente.

Arroz: Nakateshinsenbon, Akebono | Álcool: 15% Nionshu: 0 | Acidez: 1,4

将軍
Shogun 21

ときょ や | Tokyo-Ya **茨城** | Ibaraki

Futsushu (720ml / 1,8L)

Sake suave e leve. Quando está quente, o sabor abre e fica um pouco doce. Pode também tomar-se frio. Muito rico acompanha qualquer prato.

Álcool: 14%

酔心　天壌無垢
Suishin Tenjyomuku 93

酔心山根本店| Suishin Yamane Honten **広島** | Hiroshima

Junmai Ginjo (1,8L)

Umami com uma acidez elegante e redonda, persistente na boca. O sake favorito do famoso pintor japonês Taikan Yokoyama. Devido à sua elegância deve ser tomado frio, temperatura ambiente, acompanhando mais consistentemente saladas finas.

Arroz : Yamadanishiki 60% | Álcool: 15% Nionshu: +2 | Acidez: 1,5

すず音　わび
Suzune Wabi 35

一ノ蔵 | Ichinokura **宮城** | Miyagi

Junmai Ginjo, Espumante (375ml)

Sake espumoso de aroma frutado, bolhas delicadas com sabor muito elegante. É um excelente aperitivo frio para o início de uma viagem nipónica.

Arroz : Shunyo, Toyonishik | 65% | Álcool: 5% Nionshu: -7/-9 | Acidez: 4,3

きくすい からくち
Kikusui Karakuchi 45

菊水 | Kikusui Shuzo **新潟** | Niigata

Honjozo (720ml)

Este sake tem uma suavidade cativante e um acabamento seco e nítido. Devido ao seu corpo médio, pode fornecer o equilíbrio perfeito para qualquer refeição, tornando-o o produto mais popular nos restaurantes de Niigata. Este sake tem a versatilidade e equilíbrio para ser apreciado numa ampla gama de temperaturas, desde com gelo até ao aquecido.

Arroz : Koshihikari | 70% | Álcool: 15%

ヤマダー錦
Yamada-Nishiki 20

大関 | Ozeki **兵庫** | Hyogo

Tokubetsu Junmai (300ml)

Um Tokubetsu Junmai-shu maduro e seco que realça os sabores naturais do arroz. Yamada-Nishiki é o melhor arroz de sake porque tem um grão maior com um centro macio e opaco. Ozeki compra o arroz Yamada-Nishiki na província de Hyogo, que é a maior região produtora de sake do Japão e a maior região produtora de arroz de Yamada-Nishiki. O arroz "Yamada-Nishiki" é cuidadosamente polido, utilizando as técnicas tradicionais de Ozeki aperfeiçoadas ao longo de centenas de anos, que preservam o sabor e o aroma suave do arroz. Deve ser consumido frio ou morno.

Arroz : Yamadanishiki 70% | Álcool: 14% Nionshu: +3 | Acidez: 1,6