**Сакэ: приготовление и виды**

Сакэ получается в результате многократного брожения шлифованного риса. В результате размалывания крахмал, заключённый внутри рисовых зёрен, высвобождается. И чем дольше и сильнее рис размалывают, тем больше крахмала высвобождается, что делает конечный продукт ещё более высококачественным. Процесс многократного брожения означает, что крахмал сначала преобразовывается в сахар под действием ферментов, а затем с помощью дрожжей сахар превращается в спирт. Как уже отмечалось, такой процесс более характерен для пивоварения, но в процессе варки сакэ есть два важных отличительных момента: 1. в процессе сакэварения ферменты, осуществляющие следующее преобразование: «крахмал – сахар – сакэ», вырабатываются плесенью коджи (koji), а в пивоварение ферменты происходят непосредственно из солода; 2. в сакэварении процессы брожения осуществляются одномоментно, в отличие от пивоварения, где брожение осуществляется в несколько этапов. После брожения полученное сакэ процеживают, чтобы очистить жидкость от частиц зерна. Однако существует и неочищенное сакэ – нигори, о видах сакэ будет подробно рассказано ниже. Сакэ не принято долго выдерживать: японцы пьют его буквально сразу же после очистки, к тому же сакэ долго не хранится и на свету и при скачках температуры начинает портится.

Существует два основных вида сакэ: futsu-shu или «обычное сакэ» и tokutei meisoshu или «сакэ спецназначения» :) Futsu-shu представляет собой эквивалент обычного столового вина и составляет 75% от общего количества производимого сакэ. Tokutei meisoshu отличает повышенный градус и некоторые специфические добавки. Есть четыре типа tokutei meishoshu (фактически шесть, из-за смешивания junmai и ginjo видов). • honjozo-shu, сакэ с небольшим добавлением дистиллированного алкоголя. Добавление алкоголя помогает раскрытию новых ароматов при брожении риса. Термин «honjozo-shu» появился в 1960-х гг для того, чтобы отличать высококачественное сакэ, сделанное с добавлением алкоголя, от «сакэ», в которое алкоголь добавлялся только для увеличения объёма и повышения градуса. • junmai-shu (буквально "чистое рисовое вино"), изготовляется только из риса. Ещё до 2004 года правительство Японии постановило, что при изготовлении такого вина, не должно добавляться ни капли алкоголя и не менее 30% риса должно быть отшлифовано заранее. В настоящее время на это название может претендовать вино любого сорта без искусственных добавок и дистиллированного алкоголя. • ginjo-shu, не менее 50-60% шлифованного риса. • daiginjo-shu, количество шлифованного риса составляет 50% или меньше. Термин junmai может быть добавлен к ginjo или daiginjo, если алкоголь, опять-таки не добавлялся. Однако, дистиллированный алкоголь часто добавляется в маленьких количествах к ginjo и daiginjo, чтобы усилить аромат. Таким образом, junmai daiginjo не обязательно лучше, чем daiginjo. Фактически, большая часть сакэ, которая выигрывает золотые медали Kanpyokai (Хиросима) нельзя называть junmai как раз из-за маленьких доз алкоголя, который добавляли для усиления аромата. Для обозначения вида сакэ служат также и некоторые другие термины: • kuroshu, сакэ, приготовленное из неочищенного риса; так делают рисовое вино в Китае; • koshu, выдержанное сакэ. Обычно сакэ не выдерживают, но этот вид сакэ особенно хорош, когда выдерживается в течение нескольких десятилетий, а само сакэ желтеет и приобретает сладкий аромат; • taruzake, выдержанное в кедровых бочонках сакэ. Старение кедра придаёт этому типу сакэ характерную пряность и поэтому для taruzake не используют сакэ высшей категории; • seishu, официальное название сакэ, в буквальном переводе «японское вино». В это определение не входят nigorizake и doburoku; • shizuku-dori, сакэ, фильтрование которого проводилось без дополнительного давления. В качестве фильтра выступает нерафинированная соя, через которую сакэ медленно стекает в расположенную ниже ёмкость; • tobin-gakoi, фильтрованное описанным выше методом сакэ, разлитое по 18-литровым бутылкам; • shiboritate, сакэ, не прошедшее обязательный период выдержки в 6 месяцев, а собранное раньше. В результате оно, как правило, более кислое. Ещё пара терминов, употребляемых в сакэварении: • kasu, остаток на дне после фильтрования, используемый для производства маринадов в частности и в поварском искусстве в общем, а также на корм скоту. • seimai-buai, своего рода рейтинг, показывающий, насколько рис потерял в весе после шлифования. Чем ниже этот номер, тем лучше должно быть сакэ.

**Различные методы производства сакэ**

В результате незначительных изменений основного процесса сакэварения можно добиться самых разных видов сакэ. Итак! Kimoto – наиболее традиционное сакэ, его варят по тщательно выверенному рецепту вот уже 300 лет. Тем не менее, сегодня оно встречается наиболее редко. Рецепт приготовления: закваска для сакэ отбивается руками и превращается в пасту, которая затем и бродит. Yamahai – ставший традиционным метод сакэварения, впервые применён в 1900-х гг, где закваска для сакэ киснет самостоятельно примерно в течение месяца. Первоначально такой метод применялся для ускорения производства, но в итоге стал использоваться для большей насыщенности сакэ и придания ему сложного аромата. Sokujo – современный рецепт приготовления сакэ, при котором к закваске добавляют небольшое количество молочной кислоты, чтобы ускорить процесс брожения. Sokujo обладает более чистым ароматом, чем сакэ, полученное методами kimoto или yamahai. Namazake – изготовляется непастеризованное сакэ, может быть сделано с любым из описанных выше методов и лучше всего идёт в охлаждённом виде. Genshu – «чистое» сакэ, предположительно 18-20% алкоголя. Большинство genshu составляет honjozo-shu, что позволяет значительно экономить, но в последнее время этот метод производства становится популярным и среди сакэ класса премиум. Muroka– метод изготовления без применения фильтрации. Согласно этому методу сакэ изготовляется так же, как и традиционное seishu, но не проходит фильтрацию углём. В последнее время популярность приобретает muroka nama genshu sake – за счёт аромата широкого спектра, который подходит к большинству западных продуктов. Nigorizake – сакэ с осадком. Сакэ фильтруют через марлю, после чего в бутылках остаётся ещё достаточно рисового осадка, а перед употреблением бутыль обязательно встряхивают. Doburoku – классический «домашний» рецепт приготовления сакэ, которое имеет осадок молочно-белого цвета. Doburoku получается в результате добавления пропаренного риса после первого брожения, что значительно повышает процент алкоголя.

**Хранение сакэ**

Хранить сакэ лучше всего в прохладном и тёмном помещении, т.к. длительное нахождение под солнечными лучами или нагревание во время хранения любым другим способом приводит к порче продукта. После покупки сакэ можно хранить несколько месяцев при комнатной температуре, а после открытия бутыли лучше всего употребить её содержимое в течение последующих 2-3 часов. В холодильнике также можно хранить открытое сакэ, но в любом случае следует уложиться в два-три дня. Высококлассное сакэ, будучи открытым, окисляется, что не может не повлиять на его вкус. Если сакэ хранится в холодильнике более трёх дней, то лучше его использовать для приготовления пищи, нежели для питья. Daiginjo-shu, выдержанное подобно западным винам сакэ нужно хранить при низкой температуре, что обычно для 3-5летних вин. Уже через полгода такого хранения вкус сакэ становится более мягким. Поскольку большинство daiginjo-shu изготовлены весной, то сакэ полугодовой выдержки называют «достигшими aki-agari» или «выросшими к осени». При выдержке более десяти лет daininjo-shu по вкусу и запаху начинают напоминать херес и приобретают светло-коричневый цвет. Существуют также более старые сакэ, но они не продаются в обычных магазинах.

**Употребление сакэ**

Употребляют сакэ как в холодном виде, так и в горячем – в зависимости от желания, качества самого сакэ и погоды за окном. И тем не менее, сакэ – один из немногих алкогольных напитков, который как правило употребляется горячим. Нагревать сакэ стали для маскировки нежелательных ароматов (например, при явном злоупотреблении добавлением спирта), выдающих низкое качество сакэ. Особенно популярным такой способ был в годы Второй мировой войны, когда сакэварение переживало не самые лучшие времена, качественные компоненты были дефицитом и нужно было как-то замаскировать недостойный настоящего сакэ «аромат». Обычно сакэ нагревают примерно до температуры тела (36,6°C), но профессиональные дегустаторы предпочитают сакэ, нагретое до комнатной температуры (примерно 20°C). И в последнее время, охлаждённое (10°C) сакэ также набирает обороты. Пьют сакэ из мелких чашек (choko), наливая из специального графинчика (tokkuri). Более крупные чашки (sakazuki) используются для проведения традиционных церемоний и обрядов. Питьё из одной чашки считается признаком как минимум дружбы или же уважительным и чествующим знаком по отношению к кому-то нижестоящему. Любители сакэ используют также и специальную «коробочку» (masu), по традиции сделанную из японского кипариса. В частности, наблюдать этот ритуал можно в некоторых традиционных японских ресторанах, когда хозяин в качестве жеста особого почтения может поместить стаканчик внутри masu (или поставить masu в блюдце) и лить сакэ до тех пор, пока стаканчик не переполнится (или пока не переполнится masu, поставленная в блюдце). Также сакэ часто используется для коктейлей: например, традиционный японский tamagozake или же современный американский «Sake bomb».

**Использование сакэ в ритуалах и церемониях**

Сакэ часто используется в синтоистских очистительных ритуалах – примерно так же, как у нас используется кагор. Во время Второй мировой войны камикадзе перед последним полётом выпивали по чарке сакэ, а в настоящее время бутыль сакэ открывается после спортивных побед (такие бутыли называются iwai-zake или «сакэ празднования»). Сакэ также подаётся вместе с лёгкой закуской во время некоторых чайных церемоний. В Новогоднюю ночь японцы пьют специальное сакэ – toso, которое можно назвать подвидом iwai-zake. В некоторых провинциях тосо принято пить в порядке от самого младшего члена семьи к самому старшему, так что в ночь наступления Нового года даже дети удостаиваются капельки сакэ.