

Sake: víno, pivo či destilát?

TRADIČNÍ JAPONSKÝ NÁPOJ

„Velcí světci minulých dob nazývali sake svátostí. Jak svatou měli pravdu!“

Japonský básník Ótomo no Tabito (665 – 731) napsal třináct básní na oslavu sake. Jeden jeho verš je v úvodu, a zde je další: „Než být polovičním člověkem, byl bych raději plným soudkem – celý prosáklý sake.“ Uplynulo třináct století a Japonci svůj národní nápoj pijí stále se stejnou náruživostí a obřadností. Pravda, umí vařit i skvělé pivo, mají dokonce vinohrady a dováží vybraná vína, ale sake je sake.

Trocha historie

Tradiční otázka, zda byla dříve slepice nebo vejce, u sake nepřichází v úvahu. Napřed se začala v Japonsku asi ve 3. století před naším letopočtem pěstovat rýže a první zmínka o sake je zaznamenaná o šest století později. Sake čili víno z rýže se připravovalo pro císařský dvůr a pro rituální obřady v chrámech. Už v sedmém století měli u císařského dvora Úřad pro výrobu sake. Trvalo další půltisíciletí, než se výroba sake dostala za zdi klášterů a císařského paláce. A přes občasné zákazy a represe se jeho výroba rychle šířila z ostrova na ostrov, po pobřeží i do odlehlých horských končin.

Sake se stalo nedílnou součástí všech oslav – od vítání Nového roku přes svatby, křtiny až po pohřby. Tak, jak se zvyšovala potřeba, tak se postupně začaly dělat i jiné „odrůdy“ sake. Sladké mirin se používá při vaření, seišu je vysoce kvalitní filtrované, v širozake je přimíchána rýže a má proto bí-



koholu. Postupuje se podle výrobních postupů pocházejících ze 17. století, které dodnes výrobci dodržují. Mezi tradiční výrobce patří i firma Gekkeikan Sake, která byla založena v roce 1637 ve Fushimi nedaleko Kjóta. Dnes sake exportuje do 80 zemí světa včetně České republiky a postavila velký závod v Kalifornii.

Pravé sake by po ochutnání mělo vyvolat pět základních pocitů: sladký, kyselý, řízný, hořký a svíravý. Nezraje v lahvi k dokonalosti jako víno, ale mělo by se vypít do jednoho roku a musí být uchováno v chladu a temnu. Kdo ho dostane poprvé nalité v malém porcelánovém kalíšku, bude překvapen, že se podává teplé asi 50 stupňů, což je klasický servis. Dnes už ale můžete dostat sake také studené, dokonce i s kostkami ledu, nebo jako koktejl s různými ingrediencemi. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Light Gekkeikan

Charakteristika: Příjemná vyzrálá vůně i chuť s nižším obsahem alkoholu (13,5 %). Může se podávat horké, v pokojové teplotě i vychlazené jako aperitiv i v průběhu jídla.

Haiku Premium Select

Charakteristika: Klasické sake se svěží vůní připomínající letní zelená jablka. V chuti jemně nasládlé, harmonické, s příjemným dozváním, ve kterém při druhém doušku můžeme vypořizovat všech pět typických znaků dobrého sake: sladkost, hořkost, kyselost, svíravost i říznost.

Výrobce: Gekkeikan Sake Co. Ltd. Japonsko

Dovozce: Naikton, Legerova 39, Praha 2

www.naikton.cz



lou barvu, šóču má jenom 9 % alkoholu, nigorizake je nefiltrované stejně jako doburoku. Kvalita sake se odvíjí podle druhu rýže a podle toho, která část oloupaného zrna se použije.

Co je vlastně sake?

V překladech do češtiny se běžně tvrdí, že sake je rýžové víno. Postup jeho výroby však je až na destilaci hodně podobný přípravě destilátů nebo výrobě piva. Základem pro výrobu sake je speciální druh rýže s vysokým obsahem škrobu. Po uvaření se studená směs s kvasinkami a sporami houby kóddži (*Aspergillus oryzae*), které dávají konečnému nápoji charakteristickou chuť. Hlavně ale dokážou přeměnit škrob na cukr, na němž si poté smlsnou kvasinky a přetvoří ho na alkohol. Po dvaceti dnech kvašení se obsah kvasných kádí vylisuje a několikanásobně přefiltruje a po pasteurizaci se stáčí do lahví. To už má klasických 15 – 16 % al-

