

Japońskie alkohole? Chyba najbardziej rozpoznawalnym jest sake. I chociaż sama nazwa odnosi się po prostu - do alkoholu - to w krajach anglosaskich nazywa się tak niskoprocentowy (13-17%) napój alkoholowy powstały z ryżu. Popularnością w kraju kwitnącej wiśni cieszy się ponadto piwo oraz wódka. Co warto wiedzieć o tych trunkach?

Japończycy spożywają stosunkowo dużo alkoholu – robią to nie tylko w weekendy, ale też w środku tygodnia, piwo czy sake są łatwo dostępne w sklepach, a nawet automatach ze zwykłymi napojami. Czym charakteryzują się poszczególne trunki, że są tak lubiane? Przyjrzyjmy się wybranym.

Sake

Sake mylnie nazywane jest winem ryżowym czy wódką. W rzeczywistości to napój powstały w procesie fermentacji ryżu z użyciem specjalnej odmiany drożdży. Jego produkcja przypomina więc bardziej warzenie piwa i nie wykorzystuje się do niej procesu destylacji, jak w przypadku wódki czy whisky. Kiedy więc w japońskiej restauracji poprosimy o sake, kelner zrozumie, o co chodzi turyście z Zachodu i poda nam nic innego, jak *nihonshu*.

Produkcja *nihonshu* w Japonii na długą tradycję – istnieje więc mnóstwo rodzajów i odmian tego alkoholu. Podaje się go w różnych temperaturach – od zimnej (5 st. C), przez letnią (temp. ludzkiego ciała), po gorącą (50 st. C), w specjalnych czarkach zwanych *o-choko*. Podczas picia sake obowiązuje także pewna etykieta. *Tokkuri*, czyli karafka do sake, nie może dotykać *o-choko* podczas nalewania. Uzupełnia się ją do 70-80% objętości. Sake pije się powoli – sącząc trunek małymi łykami. Kiedy nie mamy już ochoty na dolewkę, wystarczy zasłonić *o-choko* dłonią – oczywiście nie dotykając krawędzi naczynia.

W KOKU Sushi możecie spróbować oryginalnego japońskiego Sake z Yuzu czy Sake Choya.

Japońskie piwo

Piwo to kolejny, bardzo lubiany w Japonii alkohol. Wśród wiodących marek znajdują się: Sapporo, Ashai, Kiuchi, Kirin Brewery Company czy Suntory. Piwa w tym kraju opodatkowane są według zawartości słodu. Te lepszej jakości zawierają go co najmniej 67%. Napoje z mniejszą zawartością słodu nazywane są kolejno: *happoshu* oraz *daisan no biru*. W kraju kwitnącej wiśni coraz częściej można też spotkać rzemieślnicze piwa kraftowe, chociaż jak na razie, jest to niewielki odsetek całego rynku.

W KOKU Sushi serwujemy dwie kultowe japońskie marki piwa, to znaczy Sapporo oraz Ashai. Dodatkowo stworzyliśmy własną propozycję piwa kraftowego – Oishi Biru, czyli “dobre piwo” o smaku trawy cytrynowej i herbaty matcha. Lekko schłodzone, jest idealnym dopełnieniem sushi! Dodatkowo można je zamówić w formie drinków: z yuzu lub liczi.

Japońskie wino

W Japonii wina produkowane są głównie w prefekturze Yamanashi i na wyspie Hokkaido. Trunek ten przybył do kraju w XVI wieku, za sprawą portugalskich jezuitów, jednak spopularyzowały się dopiero około trzystu lat później.

W Polsce najbardziej rozpoznawalnymi japońskimi winami są te marki Choya. Choya Silver to wino produkowane z ume, czyli zielonych śliwek. W smaku jest słodkie i aksamitne, ma także piękną, bursztynową barwę. Przypisuje mu się ponadto wiele prozdrowotnych właściwości.

Drugim winem, które mamy w menu KOKU Sushi, jest Choya Dry, czyli wino w wersji wytrawnej. Stanowi idealny dodatek do sushi, owoców morza, ryb czy deserów.

Inne japońskie alkohole

W Japonii popularne są także inne alkohole. Wśród nich wymienić można znakomite japońskie single whisky, np. *yamazak*, *shochu*, czyli wódka, *umesu* – likier śliwkowy czy *yuzushu* – likier z yuzu. Wiele z nich dodaje się podczas gotowania do dań. Tak jest na przykład z sake, które może być składnikiem zupy ramen. Więcej na jej temat przeczytasz we wpisie: [Ramen – zupa pełna umami](#).