

tokyo aijo



EDIÇÃO ESPECIAL

OS CAMINHOS DO **SAQUÊ** SEGUNDO **ROBERTO MAXWELL**

Mais forte que nunca no mercado internacional, o fermentado japonês é uma excelente porta de entrada para uma completa imersão cultural na Terra do Sol Nascente.



VIAGEM

GASTRONOMIA

NEGÓCIOS

HISTÓRIA

CARTA DO EDI-AUTOR



Se viajar é atravessar paisagens, também é atravessar histórias. Nesta edição especial da **Tokyo Aijo**, o saquê é o ponto de partida desta travessia — não apenas como bebida, mas como metáfora de encontros: na mesa de negociações, nos rituais de celebração, na vida cotidiana de comunidades que preservam tradições.

O Japão que apresentamos aqui é feito de gestos, sabores e sons. Um brinde de saquê pode iniciar um novo negócio empolgante e duradouro, assim como o eco dos tambores da ilha de Sado atravessa madrugadas inteiras refletindo a fé e a alegria de seu povo; uma taça servida com cuidado carrega a mesma energia

que sustenta empresas centenárias; e em vilas de madeira preservadas, o tempo parece se correr em outro compasso, ao ritmo lento do teatro nô. Convido você para viajar no emaranhado de sentimentos e sensações proposto nesta publicação. Ela nasceu como ramificação do nosso encontro no KES Trek Tokyo 2025, mas espero que se prolongue como um caminhar por outras rotas do Japão, tendo o saquê como bússola. Que cada artigo seja como uma taça de saquê muito bem degustada — capaz de aquecer, conectar e deixar na memória um sabor duradouro.

Roberto Maxwell
edi-autor

04

SAQUÊ

Tudo o que você precisa saber sobre a bebida símbolo do Japão

12

ETÍLICA KYOTO

Um rolê de saquê na Capital Milenar

16

PREPARANDO RAÍZES

Como o saquê é essencial nas negociações no Japão

19

YUZAWA SHU*KURA

Viajando de trem pelos sabores da Terra do Saquê, Niigata

ÍNDICE

24

SADO

Natureza, história e tradições etílicas no pulsar dos tambores japoneses

28

TABEMAIS

“Fazer você beber (e comer) bem no Japão é a minha missão”

30

SHINISE

Sabores do saquê que atravessam séculos

32

DOBUROKU

O 'saquê' turvo dos deuses

36

O SAQUÊ E A ARTE DE FAZER NEGÓCIOS

Todos os rótulos degustados no KES Trek Tokyo 2025

DIRETO AO PONTO

SAQUÊ

Tudo o que você
precisa saber sobre
a bebida símbolo
do Japão

*Listado como Patrimônio Imaterial da
Humanidade pela UNESCO, o fermentado
tem mais de dois milênios de história*



É incontestável: os japoneses preferem a cerveja à sua bebida nacional, o saquê, o qual chamam de *nihonshu*. Não é novidade. Quase sempre gelada, a loira tomou de assalto o paladar dos bebuns de todo o planeta e no Japão não seria diferente. Acontece que o saquê japonês não está deixando barato: do mesmo modo que ocorre no Brasil com a cachaça, os produtores tradicionais estão firmes, em ponto de reação.

Em todo o país, têm surgido pessoas motivadas na intenção de resgatar o consumo do saquê e de outras variedades de bebidas alcóolicas japonesas. Elas são unânimes na conclusão de que um dos motivos pelos quais muitos japoneses, em especial os jovens, não consomem esses produtos é a falta de conhecimento.

O aumento no consumo da bebida no mercado interno ainda tem sido considerado tímido. Porém, a badalação em torno do saquê vem aumentando nos últimos anos, não somente no Japão mas, também, no exterior. Só que ainda há pouca informação em português para quem quer aprender mais sobre a bebida. Aqui você vai encontrar as informações que precisa para ser um apreciador do saquê, esta bebida japonesa que carrega longa história, muita tradição e, claro, uma boa dose de álcool.

"Todas" as bebidas do Japão

Durante muito tempo, *sake* (assim como sua versão aportuguesada 'saquê') foi o nome usado como um genérico, fora do país, para todas as bebidas alcóolicas tradicionais do Japão. Não foi uma

simples confusão. No original, a palavra *sake* é usada para se referir a qualquer bebida alcóolica. Assim, no Japão, a cerveja é um 'sake'; o whisky é um 'sake'; e a cachaça também é um 'sake'.

Com o amadurecimento do mercado de bebidas japonesas no mundo, o que ficou conhecido internacionalmente como sake (ou saquê) foi aquilo que os japoneses chamam de *nihonshu*. É esta bebida feita de arroz que se tornou onipresente da China ao Brasil, incluindo a Europa e os Estados Unidos.

Contendo, em média, um ABV de 14%, o saquê é, para a surpresa de muitos, o fermentado de maior teor alcóolico, mais que as médias do vinho e da cerveja.



Além do saquê, os japoneses produzem tradicionalmente o *shochu* e o *awamori*. O primeiro é destilado e pode ser feito com diversos ingredientes como o arroz, a cevada, a batata-doce, o trigo sarraceno e açúcar mascavo. O *shochu* é a bebida de origem japonesa mais vendida no país e seu teor alcoólico fica entre 25 e 35%.

Já o *awamori*, típico da província de Okinawa, também é um destilado, só que feito com um tipo específico de arroz, da espécie *Oryza sativa*. Ele tem entre 30 a 43% de teor alcóolico.

Matéria prima

A relação dos japoneses com o arroz é bem conhecida. O cereal é parte importante da dieta do país e, além de consumido, ele é usado para produzir diversos outros produtos importantes na culinária local como a pasta de soja missô e o vinagre.

Para fazer o saquê é usado um tipo arroz especial chamado genericamente de *sakamai*. Ele se difere do *gohan* (lê-se 'go-ran'), o arroz de mesa consumido no Japão, por ser mais gordinho e conter uma reserva de amido no centro do grão. Isso é uma vantagem, em especial na produção de saquês mais elegantes e refinados, porque o amido é a principal substância a ser usada no processo de fermentação.

Por isso, o polimento do arroz é o primeiro processo da produção do saquê, no qual se extrai a casca e parte das proteínas, gorduras e outros elementos que não contribuem tanto para o sabor e os aromas da bebida. O grau de aproveitamento do

grão de arroz, chamado em japonês de *seimai buai*, é um dado importante na precificação e na avaliação da bebida.

Quando um saquê é produzido com 50% ou menos do grão de arroz, ele é chamado de *daiginjo* (lê-se 'dai-guin-jô') e é considerado altamente refinado. Se a proporção usada do grão fica entre mais de 50% e 60%, a bebida ganha a classificação de *ginjo* (lê-se 'guin-jô'). Não é a mais refinada de todas as categorias de saquê mas, ainda assim, é um goró de alto nível. Saquês do tipo *daiginjo* e *ginjo* tendem a ter notas frutadas no aroma e no sabor e costumam ser bebidos gelados.

Bolor nacional

Quando a gente se muda para o Japão, parece que descobre magicamente uma categoria de seres vivos que só tinha visto em desenhos animados: os fungos. Não que eles não estejam presentes no Brasil, muito pelo contrário. Acontece que lá temos tanto horror aos bolores que praticamente os desprezamos.

No Japão, essa categoria de organismos tem um outro status. Dezenas de fungos comestíveis são utilizados nas refeições, por exemplo. Porém eles são apenas a ponta micológica do iceberg da cultura gastronômica japonesa. Daquele *shoyu* inocente que a gente usa para dar sabor ao yakissoba até as conservas do tipo *tsukemono*, um sem-número de ingredientes típicos do país é fermentado, ou seja, chega às nossas mesas depois da ação de algum fungo.



“ DEZENAS DE FUNGOS COMESTÍVEIS SÃO UTILIZADOS NAS REFEIÇÕES, POR EXEMPLO. PORÉM ELES SÃO APENAS A PONTA MICOLÓGICA DO ICEBERG DA CULTURA GASTRONÔMICA JAPONESA. ”

Em comum com o shoyu e o missô, o saquê tem o *Aspergillus oryzae*, um fungo conhecido em japonês como *koji*. A espécie é tão importante para o Japão que ganhou o status de fungo nacional. No entanto, ela não atua sozinha na produção do saquê. Na verdade, o koji tem uma função bem específica na fabricação da bebida. Ele é usado para o processo chamado de sacarificação, ou seja, o momento em que o amido presente no arroz é transformado em açúcar.

Para que o açúcar se transforme em álcool, entram em ação as leveduras, uma outra categoria de fungos, usada também na produção do vinho. Elas também interferem nos aromas do saquê, além de assumir outras funções. Em outras palavras, diferentes leveduras dão vida a diferentes saquês. Com a sacarificação e a ação das leveduras ocorrendo simultaneamente no mosto, dizemos que, no saquê, ocorre a *fermentação múltipla paralela*. Este



processo é único do saquê. Na cerveja, que também tem como matéria prima um cereal — a cevada —, a sacarificação e a fermentação alcoólica são feitas em momentos e em tanques diferentes. Aliás, é por este motivo que chamar o saquê de ‘vinho de arroz’ é um erro. Além de ter um cereal como matéria-prima, ao invés de uma fruta, o processo de produção do fermentado japonês é mais parecido com o da nossa amada loira gelada.

Passo a passo

Como citado antes, a produção do saquê começa com o polimento e a lavagem do arroz. Em seguida, o cereal é imerso em água tempo suficiente para absorver cerca de 30% do seu peso. Depois, ele é retirado da imersão e cozido no vapor por cerca de uma hora. Após o cozimento, parte do arroz é inoculada com o koji em uma sala com temperatura a cerca de 30 graus e umidade entre 50 e 80 por cento. Leva cerca de dois dias para o fungo germinar e o grão ser coberto por ele. Depois, é a hora de produzir o *moto*, uma espécie de fermento, no qual é incluída outra parte do arroz cozido, as leveduras e água.

Com as culturas de koji e leveduras prontas, é hora de montar *moromi*, o mosto de fermentação. Aqui, os fungos, a água e o restante do arroz cozido são adicionados em três etapas, ao longo de quatro dias.

A fermentação ocorre por entre três e cinco semanas, numa temperatura que varia entre 8 e 18 graus.

Depois da fermentação, o mosto passa por um processo de filtragem por pressão. Em um dos processos mais usados, ele é colocado num saco de pano e pressionado por uma máquina ou a mão (em produções bem artesanais) para a separação de líquidos e sólidos.

A massa que sobra do processo de filtragem é chamada de *sakekasu* e contém cerca de 8% do seu peso em álcool. Esta borra do saquê é considerada altamente nutritiva e não é desperdiçada. Muitas fábricas de saquê as vendem. Elas podem ser usadas em receitas e para fazer conservas de legumes. O *sakekasu* também costuma figurar como matéria-prima para um tipo de *shōchū*.



Antes da filtragem do moromi, é possível adicionar álcool à mistura. De um modo geral, essa adição extra não tem como função principal aumentar o teor alcoólico da bebida. A ideia, em especial em produtos de alta qualidade, é realçar os sabores e, também, aumentar o tempo de vida útil do produto. O saquê que não recebe adição de álcool é chamado de *junmai*, ou seja, 'puro arroz' e costuma ser mais valorizado no mercado. Porém a dose extra de álcool não quer dizer o saquê foi batizado e que, por isso, sua qualidade se torna automaticamente inferior. Tudo vai depender da maestria do *toji*, o mestre de saquê, na hora de fazer a alquimia de sabores.

Usando um tecido um pouco mais grosseiro, é possível filtrar menos o moromi, deixando passar mais substância sólida para o líquido. Este saquê, de cor esbranquiçada, parecendo um leite meio ralo, é chamado de *nigorizake*.

Depois da filtragem geral, o saquê passa por um processo de decantação. O líquido fica em repouso em temperatura baixa e, com isso, as partículas ainda em suspensão se assentam no fundo do recipiente. Para garantir uma coloração cristalina, o processo de filtragem pode ser repetido algumas vezes.

O saquê é, então, diluído em água e, em seguida, pasteurizado, ou seja, aquecido a baixa temperatura para esterilizá-lo. Os japoneses já dominavam a técnica antes da invenção da pasteurização na Europa. A bebida pode ser pasteurizada diretamente na garrafa, embora existam, também, outras possibilidades.

No entanto, alguns fabricantes reservam uma parte da produção do ano para ser comercializada sem pasteurização. Esta versão da bebida é chamada de *namazake*, costuma ter um sabor mais refrescante, precisa ficar conservada em geladeira e ser consumida rapidamente.

Uma história de quase 3 mil anos

Não existem registros exatos de quando se começou a produzir bebida alcoólica com o arroz. Até porque é bem provável que os nossos ancestrais tenham aprendido a se embriagar antes mesmo de saberem escrever. Alguns historiadores acreditam que a produção de goró com o cereal deve ter se iniciado na China por volta do ano 500 Antes da Era Comum.



O processo de produção desse saquê primordial dá um certo nojinho. Acredita-se que esses ancestrais mastigavam o arroz juntamente com nozes e o cuspiam numa espécie de caçamba onde as enzimas da saliva davam uma força no processo de fermentação. Somente um tempo depois que entrou em cena o koji. Foi essa nova técnica que se difundiu no Japão durante o século 8 da Era Comum e é usada até hoje.

Durante muito tempo, a produção de bebidas alcoólicas foi monopólio de governantes. Foi só no século 10 que templos e santuários começaram a produzir saquê e a água que tsuru não bebe acabou associada a diversas cerimônias e rituais religiosos xintoístas.

Ainda assim, já no século 15, o costume de tomar umas já tinha se espalhado entre a gente comum. Nesta época, dezenas de pequenas lojas de venda de saquê foram abertas em cidades como Kyoto. Além disso, a produção, que antes seguia o calendário dos rituais religiosos, passou a ser feita, inicialmente, o ano inteiro.

Foi só um tempo depois que se percebeu que a fermentação é diretamente ligada ao calor e que, numa época sem refrigeração artificial, produzir saquê no inverno era bem mais seguro e foi tornado obrigatório. Assim, o *kanzukuri* — a produção de saquê na estação fria — virou padrão para todo o mercado.

Apesar da produção comercial de saquê ser prerrogativa dos poderosos, durante muito tempo as famílias produziam em casa o *doburoku*, uma bebida em que o mosto era pouco filtrado para que as partículas de arroz servissem, também, como nutrientes.

Durante a Era Meiji (1868-1912), uma nova legislação regulamentou a produção do saquê, com o intuito de transformá-lo num negócio arrecadador de impostos. Assim, mais produtores surgiram no mercado. Porém, a produção caseira foi banida.

Com a chegada ao Japão da cerveja e de outras bebidas alcoólicas ocidentais, o saquê ganhou concorrência. Nos anos 1980, ele passou a ser associado a coisas do passado e perdeu lugar para a loirinha, como aconteceu com a cachaça no Brasil. Atualmente, existem cerca de mil e duzentas fábricas de saquê no Japão, muitas delas batalhando para se manter, criando novos produtos e buscando novos consumidores fora do país. Em outras palavras, você, ao consumir o saquê num restaurante ou em sua casa, do outro lado do mundo, pode estar ajudando na sobrevivência de uma tradição de mais de três milênios. **t**



A única coisa que você entende nesta foto é o número?

Então você precisa fazer um **Tour de Mercado** com a gente. A **Tour de Mercado** da Tabiji é uma viagem pelos ingredientes que abastecem as despensas dos japoneses. Seja em **Tóquio**, seja em **Kyoto**, elas são uma forma de desvendar a riqueza de uma das gastronomias mais admiradas do planeta. Ah, e não vale só olhar! Venha com disposição para comer! Com os nossos guias não você não vai precisar fazer degustação às cegas.

Toque aqui
e faça a sua
reserva!



GUIA DE VIAGEM

ETÍLICA KYOTO

Um rolê de saquê na Capital Milenar

Distrito no sul da cidade tem longa história e grande importância na produção do fermentado japonês



Kyoto é, sem dúvida, um baú das tradições culturais do Japão. Depois de mais de mil anos de história como capital do país, não podia mesmo ser diferente. Templos, santuários, gastronomia e história são alguns dos muitos atrativos da cidade que recebe centenas de milhares de visitantes por ano.

São poucos, porém, os que visitam um dos pontos mais interessantes da cidade. Fushimi fica no sul de Kyoto, já na divisa da antiga capital com Uji, a terra do chá na região de Kansai. Se o nome não te soa estranho é porque você já o ouviu em algum lugar. Sim, o distrito tem tudo a ver com o

famoso Fushimi Inari, aquele dos portais escarlates que são uma das imagens icônicas da cidade. Dedicado à divindade do arroz, o santuário fica numa área que floresceu por conta das plantações do cereal. A apenas cinco quilômetros de distância do famoso ponto turístico fica uma das regiões produtoras de saquê mais icônicas do Japão.



Água boa

Fushimi tem sua história conectada a um antigo castelo construído em 1592 para servir de retiro para o então recém-aposentado líder guerreiro Toyotomi Hideyoshi. A primeira versão do castelo sucumbiu a um terremoto, sendo substituída por outra construção até o seu total desmantelamento em 1623, após a morte de seu senhor e a ascensão ao poder de Tokugawa Iyasu, o primeiro xogum da sua dinastia. Mesmo num curto período de existência, a residência fortificada trouxe enorme desenvolvimento para o seu entorno, já favorecido pela confluência de três rios, condição excelente para o transporte de bens entre as duas grandes cidades da região: Kyoto e Osaka.

Além de serventia para a navegação, as águas de Fushimi eram consideradas de alta qualidade para o consumo e para a produção de arroz. Com matéria-prima de qualidade acessível, consumidores em potencial por perto e condições de transporte mais que favoráveis, foi um pulo para que a produção de saquê se desenvolvesse e prosperasse na região.

Produção de alcance internacional

Representante dessa época de pujança, a Gekkeikan é uma das maiores produtoras de saquê do Japão. Fundada em 1637, a companhia também é considerada um dos mais antigos empreendimentos familiares do mundo ainda em atividade.

Um pouco dessa história que atravessa cinco séculos está no museu montado pela empresa em uma fábrica desativada, apenas um dos muito prédios centenários bem preservados do bairro. A atual fábrica da empresa, localizada num prédio vizinho, também pode ser visitada mediante reserva pelo site da empresa. Como o número de vagas é limitado, recomenda-se garantir o seu lugar com antecedência.

Outra produtora que vale a visita é a Kizakura que, além do saquê, produz cervejas artesanais e outras bebidas. Os saquês podem ser degustados no local e a empresa oferece, ainda, uma visita pela fábrica que também necessita de reserva por telefone (075-644-4488). A tour é gratuita mas a degustação dos saquês é paga. Nas dependências da Kizakura também fica um restaurante e um pequeno museu sobre o *kappa*, uma criatura lendária japonesa que vive nos rios.

Além de caminhar pelas ruas, é possível apreciar os belos prédios centenários do local em passeios de barco nos canais que cortam o bairro. As viagens duram entre 40 e 50 minutos e são realizadas em antigas embarcações de madeira semelhantes às que cruzavam o canal na época em que o comércio dominava a região. Os passeios custam ¥1500 para adultos e são realizados por dois tipos de barcos diferentes, com diversos horários de partida ao longo do dia.

Outro local para provar os saquês da região é o Fushimi Sake Village, um espaço com vários restaurantes de diferentes estilos. O espaço funciona como uma praça de alimentação e oferece, além das comidas, régua de degustação de saquês.

Relíquia cristã escondida

Sem relação, com o saquê, um local que vale a visita é o Templo Chokenji, que fica às margens do canal, no caminho para a estação de Chushojima. Dedicado à Benzaiten, a única entidade do sexo feminino no panteão dos Sete Deuses da Sorte, o pequeno templo é uma jóia, com suas paredes avermelhadas e enormes nogueiras. A maior surpresa nem chega a ser nada relacionado à deusa dos fluxos. Quase que escondida no jardim do templo fica uma lanterna de pedra que têm ao lado uma pequena placa de madeira em japonês que a identifica como “Lanterna de Maria”.

Quem olha a estrutura de perto, consegue localizar, no pé da lanterna, um pequeno entalhe no formato de uma pessoa fazendo uma prece. Segundo a placa no templo, trata-se de uma relíquia dos

kakure kurishitan, japoneses adeptos do cristianismo que praticavam a religião em segredo, numa época em que ela era proibida no Japão. A lanterna foi encontrada há algumas décadas no jardim de uma antiga casa de chá da região onde reuniões privadas eram realizadas.

Fushimi, aliás, tem uma história especial com o cristianismo. Takayama Ukon, um samurai convertido à religião, foi um dos homens mais poderosos da localidade. Ao professar a fé cristã, Takayama acabou sendo banido e tendo que deixar o Japão para se exilar nas Filipinas. Batizado, ele ganhou o nome de Justo e praticou o cristianismo até a morte. Beatificado em 2017, Dom Justo Takayama é considerado o único samurai beato da história. **t**



SABOR SABER SAQUÊ

**Cada descoberta é
uma nota de sabor
diferente na sua taça.**

Você não precisa
ser expert para
apreciar o saquê.
Porém, quanto
mais você
descobre sobre a
bebida, melhor
pode aproveitá-la.
Do processo de
produção à
diversidade de
estilos, esta aula-
degustação é
uma verdadeira
viagem com
sabor, saber e,
claro, saquê.

Reserve já!



ETÍLICA ESTRATÉGIA

PREPARANDO RAÍZES

**Como o saquê é essencial
nas negociações no Japão**

*Na Terra do Sol Nascente, muitas decisões
não nascem nas salas de reunião, mas à
mesa, com um brinde de saquê. É nesse
ambiente que o nemawashi cria confiança e
abre caminho para consensos duradouros*



O espaço é estreito, iluminado por lanternas de papel que lançam uma luz amarelada sobre as mesas de madeira. O cheiro da grelha se mistura ao de missô e de fritura, enquanto vozes animadas disputam lugar. Funcionários em avental passam rápido entre os clientes, equilibrando garrafas de saquê e pratos fumegantes, respondendo com um sonoro “hai!” a cada pedido. Num canto, colegas de trabalho erguem seus copos e o brinde ressoa:

— *Kanpai!*

Gravatas se afrouxam, risos ficam mais soltos e a rigidez do escritório dá lugar a uma atmosfera de proximidade. É nesse cenário — o *nomikai*, confraternização após o expediente — que muitas vezes começam as conversas que são como um preparo para decisões importantes.

Neste momento tão informal os participantes aproveitam para fazer o *newamashi*, uma prática comum nas relações de negócios entre os japoneses: antes de se sentar à mesa de negociação propriamente dita, é hora de entender melhor os futuros parceiros.

Originário da jardinagem, o termo *nemawashi* que dizer, literalmente, “preparar as raízes” antes de transplantar uma árvore. No mundo corporativo, ele ganhou o sentido de ajeitar o terreno antes das decisões: conversar individualmente com os envolvidos, colher impressões, ajustar propostas e construir consenso antes da reunião oficial.

Esse processo, essencial para evitar choques e acelerar aprovações, encontrou no saquê um aliado natural. Afinal, não é

raro que as conversas decisivas aconteçam não em salas de reunião, mas em jantares, bares e izakayas. Ali, com um copo de saquê na mão, barreiras hierárquicas se dissolvem e o diálogo flui de forma mais aberta.

Catalisador do consenso

O Japão é uma sociedade de concordância. Disputas diretas nem sempre são bem-vindas e, de um modo geral, evita-se o conflito. Reverências, que chamamos no ocidente de formalidades, são sinais do respeito e da cordialidade que devem pautar as negociações. O momento do *kanpai*, o brinde, tem a mesma função. Ele serve como um gongo que coloca todos os participantes do *nomikai* no mesmo passo e funciona como o início de uma relação de confiança.

No *nomikai*, outra regra não dita impera. O saquê fica à mesa, em pequenas garrafas de vidro ou cerâmica chamadas de *tokkuri*. Já os *o-choko* — os copos — são pequenos e não é por acaso. Como precisam ser constantemente reabastecidos, eles estimulam as interações. Isso porque ninguém serve a si mesmo. Ao ver que o copo do outro está vazio, o comensal se encarrega de preenchê-lo, como um gesto de respeito mútuo, base do *nemawashi*.



Nesse clima de atenção e reciprocidade, os líderes das empresas constroem a harmonia necessária para levar adiante projetos complexos.

Grandes decisões já nasceram nesse ambiente. Executivos de conglomerados como Mitsubishi e Hitachi relatam que fusões, reestruturações e planos de expansão foram costurados em conversas informais regadas a saquê, antes mesmo que relatórios oficiais fossem preparados. Da mesma forma, a preparação para os Jogos Olímpicos de Tóquio de 1964, incluindo a ousada criação do trem-bala Shinkansen, foi pavimentada por encontros onde o saquê foi o elo entre política, negócios e inovação.

Agente dissolvente

O saquê funciona como um catalisador silencioso nas negociações japonesas. Ao redor da mesa, com as primeiras taças servidas, as barreiras hierárquicas começam a se dissolver. O álcool reduz a rigidez dos papéis formais e torna mais fácil dizer aquilo que seria difícil em um escritório. É nesse espaço de confiança que surgem opiniões francas, muitas vezes decisivas para moldar o rumo de uma proposta.

Mais do que uma bebida, o saquê aproxima pessoas. Permite que colegas distantes no organograma ou parceiros de setores diferentes encontrem um terreno comum, onde laços pessoais se entrelaçam aos profissionais. Nesses momentos de descontração, circulam informações valiosas — detalhes que dificilmente apareceriam em uma reunião protocolar, mas que podem ser cruciais para que um projeto seja aceito.

Assim, o saquê oferece não apenas hospitalidade, mas também uma atmosfera de intimidade e confiança, em que o nemawashi se realiza plenamente: as raízes são preparadas antes que qualquer decisão oficial precise ser tomada.



Cartão vermelho

O uso do saquê como apoio ao nemawashi não é isento de riscos. É fundamental respeitar os limites do outro, sem forçar o consumo. Também é preciso equilibrar o tom da confraternização com os objetivos do negócio, evitando que a leveza do momento comprometa a seriedade do encontro. E, sobretudo, não deixar que a bebida turve o julgamento — a eficiência do nemawashi depende da lucidez e da escuta atenta.

O nemawashi ensina que negócios sólidos se constroem com tempo, respeito e cuidado com as relações. O saquê, com sua presença ritual e social, tornou-se parte essencial desse processo: é o meio pelo qual distâncias se encurtam e consensos se formam. No Japão, mais do que uma bebida, o saquê é ferramenta de mediação — preparando raízes invisíveis que sustentam grandes decisões. **t**

NO BALANÇO DO TREM

YUZAWA SHU * KURA

Viajando de trem
pelos sabores da
Terra do Saquê,
Niigata



*Comboio turístico promove
encontro com as delícias e as
paisagens de uma província
ainda pouco explorada pelos
turistas estrangeiros*

Sair da rota batida numa viagem é incrível e quando isso acontece já na escolha do trem, fica ainda melhor. Viajantes partindo de Tóquio para Kanazawa costumam eleger a praticidade e a rapidez do trem-bala Shinkansen, que percorre os quase 500 km entre a megalópole e a capital da província de Ishikawa em pouco menos de três horas.

No entanto, para aqueles que não têm pressa e querem um pouco de aventura ao longo do caminho, há a opção de uma viagem etílica, a bordo de um trem turístico mais lento, regada a saquê e com um toque de gastronomia local. Isso, sem contar com a maravilhosa vista das montanhas da província de Niigata, que passam praticamente despercebidas para quem viaja no trem-bala. Estamos

embarcando no Yuzawa Shu✱Kura, um trem turístico que vai fazer da sua viagem até Kanazawa ou Niigata uma atração em si mesma.

Terra abençoada

Trens turísticos existem em todo o Japão. Eles costumam percorrer áreas no interior do país que muitas vezes passam despercebidas pela maioria dos turistas estrangeiros. Esses trens, porém, já se tornaram um sucesso entre os japoneses e têm tudo para agradar também aqueles que estão apenas de passagem pelo país.

Circulando pela província de Niigata, o Yuzawa Shu✱Kura tem apenas três vagões e surgiu com a proposta de ser um veículo para o que o povo local considera como suas maiores riquezas: a água e a terra. Explico.



Estação do Saquê

O Yuzawa Shu*Kura parte da estação de Echigo-Yuzawa — na linha Joetsu do Shinkansen — e segue até Joetsumyoko, onde se pode embarcar no trem-bala da linha Hokuriku, que leva até Kanazawa.

Como a partida de Echigo-Yuzawa está programada para as 14:45, vale chegar pelo menos uma hora antes para fazer um 'aquecimento' na estação. Isso porque Echigo-Yuzawa tem um excelente espaço para a degustação dos saquês da província, o Ponshukan, uma mini-loja de departamentos bem no saguão principal da parada ferroviária. O local é excelente para comprar lembrancinhas, em especial comidas em conserva e, claro, saquês.

Passadas as primeiras lojinhas, é possível localizar o salão de degustação, um espaço informal onde o visitante pode adquirir fichas e degustar uma centena de produtos das sakaguras — as fábricas de bebidas — locais. Saquês são a grande maioria, mas existem alguns licores de ameixa *umeshu* e shochus.



O valor mínimo de compra em moedas é de 500 ienes, e o visitante recebe um *o-choko*, um copinho de cerâmica branco com listras circulares azuis no fundo da parte interna. As linhas ajudam a dar contraste com o branco da louça na hora da apreciação da transparência da bebida.

O preço em moedas de cada dose varia de acordo com o rótulo. Saquês puro arroz de alto refinamento — *junmai ginjo* e *junmai daiginjo* — costumam ser mais caros. Portanto, se necessário for, é possível comprar mais moedas, mas não exagere nas doses. Você ainda tem uma viagem pela frente.

Trem do Saquê

Volte para a estação, porém, agora, nas plataformas dos trens comuns. Não deixe para retornar em cima da hora porque, com certeza, você vai querer fotografar o Yuzawa Shu*Kura antes do embarque. Aliás, não só você, mas todos os passageiros costumam tirar um tempinho para fotografar os três vagões da série Kiha que formam a composição.

O trem é pintado em duas cores principais. O branco representa a neve, característica da província. Já o azul escuro, chamado na língua local de *aishitakuro*, é a cor dada pelo índigo japonês, uma planta utilizada para tingir tecidos naturalmente. A logo com o nome do trem aparece com destaque nas laterais.

Aliás, as produtoras de saquê são lembradas no nome do trem, Shu*Kura. “Shu” é uma leitura alternativa para o caractere que quer dizer ‘saquê’. Já ‘kura’ significa ‘depósito’ ou, no caso do saquê, ‘fábrica’.

O asterisco que acompanha o nome não é puramente ornamental. Ele foi inspirado no caractere 米 (kome) que significa 'arroz'.

Por dentro do trem

Cada um dos três vagões do Yuzawa Shu *Kura oferece uma experiência de viagem diferente. O vagão 3 é o mais comum, ideal para quem quer usar o JR Pass e não ter custos extras com a viagem em si. Ele possui poltronas reclináveis, proporcionando bastante conforto. Neste vagão, os viajantes podem apreciar saquês, refeições e petiscos trazidos de fora, além dos disponíveis para venda no vagão 2 da composição.



Os assentos são espaçosos e têm mesinhas para que a refeição seja feita de forma bem tranquila. Recomendo o *o-bentô*, a típica marmita japonesa e uma régua de degustação vendidos no vagão 2. Há, também, o saquê exclusivo do Shu *Kura, produzido pela Kiminói, uma respeitada sakagura local. O rótulo é um puro arroz de alto refinamento produzido no método *yamahai*, no qual a cultura de leveduras é feita de forma natural. O resultado é uma bebida frutada, de sabor marcante e elegante. Ao longo da viagem

neste vagão, as comissárias também oferecem uma prova gratuita de algum dos saquês locais disponíveis.

Já o vagão 2 é uma espécie de *tachinomi* (lê-se 'ta-tchi-no-mi) — bares japoneses onde se bebe em pé. As mesinhas redondas são inspiradas nos antigos barris usados na fermentação dos saquês. Aqui fica o Kuramori, o bar que vende os produtos exclusivos do trem, como marmitas, petiscos e lembrancinhas. Você pode comprar a régua de degustação e usar uma das mesas para bebericar e apreciar a paisagem que corre nas janelas panorâmicas. Difícil é escolher dentre os cinco rótulos diferentes da província à disposição.

Porém gostoso mesmo é viajar no vagão 1, onde a experiência do Shu *Kura é completa. São dois tipos de assento. Os camarotes são para quatro pessoas, que se sentam em duplas e dividem uma mesa. Já os assentos laterais são duplos, com um passageiro voltado para a janela, enquanto o outro fica de costas para ela.

Neste vagão, é servido um menu que começa com um saquê espumante de boas vindas e segue com a refeição no formato *o-bentô* e outras duas doses de saquês durante a refeição. Os passageiros deste vagão também recebem como lembrança uma garrafa do junmai daiginjo exclusivo do trem e um *o-choko* comemorativo, embalado numa bolsinha do tipo *kinchaku*. O embarque no vagão 1 exige reserva antecipada através do site dedicado ao trem, e o valor da viagem entre Echigo-Yuzawa e Joetsumyoko é de 12 mil e 100 ienes. Os assentos são disputadíssimos. Portanto, é recomendável reservar antecipadamente.



Vale a pena?

Tanto a comida vendida no vagão 2 quanto a servida aos passageiros do carro 1 são deliciosas. Porém, não espere grandes porções. Os bentôs são pequeninos e funcionam como um acompanhamento para a degustação dos saquês. Mesmo não sendo farta, a comida é feita com ingredientes sazonais locais de boa qualidade. Preparos típicos de montanha como as conservas são bem gostosos.

Os rótulos de saquê disponíveis também são bem interessantes e dão uma ideia da regionalidade do saquê produzido em Niigata que, de modo geral, segue a cartilha da tradição, com pouco espaço para a inventividade, mas foco no balanço entre sabores e até uma certa leveza e elegância. O saquê exclusivo do trem é delicioso e acaba funcionando como uma boa lembrança da viagem para levar para casa. Ainda assim, caso a vontade de beber seja

mais forte, é possível comprar outras garrafinhas no bar Kuramori, que fica no vagão 2. Enfim, levando em conta, também, a paisagem na janela, a viagem no Yuzawa Shu*Kura é aquele tipo de programa especial que viajantes que gostam de sair da rota batida costumam adorar. **t**





DIÁRIO DE VIAGEM

SADO

Natureza, história e tradições etílicas no pulsar dos tambores japoneses

Saquê artesanal, tambores que ecoam noite adentro, vilas de madeira e teatro sob tochas: um mergulho no Japão profundo, onde o tempo segue outro ritmo

Toda vez que volto a Sado, sinto como se o tempo tivesse parado. Isolada no Mar do Japão, a ilha já foi sinônimo de degredo, palco de exílio de monges, artistas e políticos que incomodavam o poder central. Hoje, porém, o isolamento se transforma em força: Sado guarda uma cultura vibrante, marcada por tambores que não cessam, minas de ouro que ainda contam histórias, vilas de madeira preservadas e taças de saquê que alegam a vida da comunidade.

Minha primeira parada costuma ser em uma das produtoras da bebida. A Obata, por exemplo, combina métodos tradicionais com a pureza da água da ilha. O saquê da casa é apenas a mais perfeita forma de harmonização com a gastronomia local que combina arroz de alta qualidade com pescados frescos e é feita por chefs como o do restaurante Origine, sempre disposto a fazer brilhar, em pratos criativos, os ingredientes sazonais do local.

Com o compromisso de transmitir os conhecimentos da produção de saquê a todos que quiserem aprendê-lo, a Obata criou a Gakkogura, um espaço de aprendizado que ocupa o prédio de uma antiga escola. Aqui, gente de todo mundo — inclusive eu — coloca a mão na massa e vivencia o dia-a-dia da fabricação do fermentado japonês. Com cursos intensivos somente nos verões, o espaço se mantém em movimento nas demais estações com degustações dirigidas de saquê com vista para um dos mais belos pores-do-sol do Japão.

Porém é no pulsar dos *wadaiko* que a ilha esbanja vida. Foi aqui que nasceu o Ondekoza, grupo que reinventou os

tambores japoneses e deu origem ao Kodo, que se apresenta mundo a fora carregando a batida forte do coração dos locais. Em festivais comunitários, como o Onidaiko, vi de perto tambores percorrendo ruas madrugada adentro, acompanhados por dançarinos que encarnam o *oni* (ogro) e o *shishi* (leão dançante) num ritual de equilíbrio de forças que une religiosidade e arte. Durante o Earth Celebration, festival anual de verão organizado pelo Kodo, Sado se transforma em um palco a céu aberto, onde as tradições locais encontram músicos do mundo todo.



O passado mais duro da ilha está registrado na Mina de Ouro de Aikawa. Caminhar por seus túneis é encarar uma história de séculos de exploração: trabalhadores enviados contra a vontade, suor transformado em riqueza que sustentou xoguns e cidades distantes. A visita não é só histórica, mas também sensorial: o frio das galerias, o som das ferramentas reproduzido em maquetes, a lembrança de uma economia que marcou a paisagem e a vida de Sado.

No extremo sul da ilha, Shukunegi parece cenário de um filme de época. Erguida no

século 17 por carpinteiros navais, a vila é um labirinto de casas de madeira escura, construídas lado a lado. Ao andar por suas ruelas

estreitas, senti a presença do mar em cada detalhe: janelas pequenas, estruturas aproveitadas de barcos, ruas que lembram o casco de uma embarcação. Algumas residências abertas ao público revelam interiores surpreendentes, enquanto o porto vizinho ainda mantém vivo o ofício de fabricar os *taraibune*, barquinhos em forma de barril usados pelas pescadoras locais.

À noite, Sado revela outra face: o teatro nô. Diferente das grandes cidades, onde essa arte é apresentada em teatros formais,

aqui as performances são realizadas nas portas dos santuários, sob a luz de tochas, por atores amadores. Em uma noite de verão, assisti ao espetáculo sem entender todas as palavras recitadas em japonês arcaico, mas isso pouco importou. O mais incrível é a atmosfera. Todos sentados em silêncio absortos pelo poder magnético das máscaras iluminadas pelo fogo. O coro e a pequena orquestra pairavam junto com a brisa fresca. Um momento mágico. Chamado de “nô do povo”, esse teatro preserva o caráter comunitário que se perdeu em outros lugares, e talvez por

isso emocione tanto.

Deixar Sado é sempre difícil. A cada visita, descubro um novo detalhe: um rótulo de saquê que



carrega os sabores daquela estação, um novo restaurante fora do radar, o gosto doce e o aroma de um tipo de figo local, um mirante para observar o pôr-do-sol, uma salinha de cinema de chão de tatami.

A ilha, que já foi sinônimo de exílio, hoje é para mim um lugar de encontro — um espaço onde tradição, memória e vida cotidiana se misturam. E cada retorno me mostra que, longe de estar parada no tempo, Sado continua em movimento, mas em seu próprio ritmo. **t**

A TABIJI TE LEVA MAIS LONGE.



O JAPÃO VAI MUITO ALÉM DE TÓQUIO E KYOTO.

Nossos roteiros são pensados para quem quer ir além do óbvio, deseja se conectar com tradições vivas e descobrir histórias em lugares onde quase ninguém chega. Vivencie o Japão de forma criativa e única com os guias e roteiros da **tabiji**.

www.tabiji.co

VIAJE COM PROPÓSITO

VIAJE COM A



PROMOCIONAL



DIRETO DO GUIA

TABEMAIS

“Fazer você beber (e comer) bem no Japão é a minha missão”

*Confira as dicas de saquê em Tóquio do **Tabemais - Como Comer Bem No Japão**, o guia gastronômico exclusivo dos clientes **Tabiji**.*

JAPONESA

Den

Tokyo-to Shibuya-ku Jingumae 2-3-18
Architect's House - Prédio JIA - Térreo

Este é o meu restaurante preferido. Não apenas no Japão, no mundo. O ambiente acolhedor e pratos em que o alto nível de técnica envolvido não esconde a beleza dos ingredientes são apenas dois dos motivos. A mágica do chef Zaiyu Hasegawa é criar comida que faz a gente feliz, não exaltar suas habilidades como cozinheiro. Parece óbvio, mas quem circula pelo mundo da alta gastronomia sabe que não é bem assim que a coisa funciona. Quanto ao menu de bebidas: vá de saquê e confie nas sugestões da casa. Não tem erro.

¥¥¥¥



IZAKAYA

Kagurazaka Kado

Tokyo-to Shinjuku-ku Akagi
Motomachi 1-32

Izakaya fora do buxixo, em um dos bairros mais charmosos de Tóquio. Preparos variados são servidos numa atmosfera que faz você se sentir num episódio daquelas séries de gastronomia japonesas. Na dúvida, peça um dos menus de 6 pratos e seja feliz.

¥¥



JAPONESA

RyuGin

Tokyo-to Chiyoda-ku Yurakucho 1-1-2
Tokyo Midtown Hibiya - 7º andar

Um dos restaurantes mais premiados do Japão, a casa faz jus a todo o sucesso. O menu, no estilo kaiseki, é repleto de ingredientes sazonais, como manda a cartilha. Sem abandonar as refinadas técnicas tradicionais que domina como poucos, o chef Seiji Yamamoto busca enriquecer o menu com experimentos e caminhos menos óbvios, sem nunca ofuscar o brilho dos ingredientes de alta qualidade que traz de todo o Japão. Ah, vale ressaltar: além do saquê e do vinho, é possível harmonizar os pratos com chás.

¥¥¥¥¥



FUSION

Maen

Tokyo-to Shibuya-ku Hiroo 1-6-1
Ed. Ebisu Hiroo Square - 7º andar

A melhor harmonização de saquê com gastronomia ocidental que eu já vi no Japão. Pratos com ingredientes bem selecionados, executados com tranquilidade na frente do cliente, no balcão, se harmonizam perfeitamente com saquês diversos, servidos em diferentes formas e temperaturas.

¥¥¥



TRADIÇÃO ENGARRAFADA

XI-NI-SÊ

SHINISE

Sabores do saquê que atravessam séculos



Produtoras familiares do Japão sobrevivem por séculos mantendo um delicado equilíbrio entre práticas antigas e inovação. E, hoje, você pode provar saquês forjados na lâmina da história no seu restaurante preferido — ou no conforto da sua casa — sem precisar sair do Brasil

O Japão é conhecido pela longevidade dos seus cidadãos. A expectativa de vida média na Terra do Sol Nascente é de 84 anos, uma das mais altas do planeta. E não é só isso. Há 55 anos, o país bate recordes no número de centenários, quase 100 mil no ano de 2024.

Pouco se fala, porém, da longevidade das empresas japonesas. Dados do ano passado apontam que mais de 45 mil empresas do país estavam em operação há mais de 100 anos. Destas, quase 1900 funcionam por mais de dois séculos, com 47 que já passaram o tricentenário.

Muitas destas longevas companhias são negócios familiares que preservam técnicas, valores e vínculos comunitários transmitidos de geração em geração. Elas se tornaram símbolos de confiança e identidade cultural, equilibrando tradição e adaptação. Essas empresas são conhecidas em japonês como *shinise* (lê-se 'xi-ni-sê').

Pelo menos dois destes negócios idosos são fábricas de saquê que, para a nossa sorte, têm seus rótulos cheios de tradição disponíveis no Brasil. Conheça estas duas produtoras. **t**

EM BUSCA DO TERROIR DO SAQUÊ

Em atividade desde 1597, a **Kojima Sohonten** é uma das mais antigas fábricas de saquê do Japão. Localizada em uma região de invernos rigorosos e água pura, ela se tornou referência em fermentação lenta. Desde 2020, a casa só produz saquês junmai (puro arroz), com matéria-prima exclusivamente local, um compromisso com o *terroir* da região. No Brasil, o saquê da empresa disponível é o **Toko Chokarakuchi Junmai Ginjo**, um aromático elegante de alto nível.



A NATUREZA DO SAQUÊ

Fundada em 1711, a **Niida Honke** deu uma guinada nas últimas décadas usando como inspiração o passado. Em busca da autossuficiência, a fábrica passou a produzir apenas de forma natural: arroz cultivado sem agrotóxicos, água de nascente e microbiota existente no próprio espaço da fábrica. No Brasil, dois de seus rótulos são sucessos de vendas, com destaque para o **Kan Atsurae**, que aproveita 90% do grão de arroz, coisa rara em saquês de altíssima qualidade.





No pequeno prédio de madeira da estação de Ichibataguchi o silêncio só é quebrado pelo aviso de partida do trem elétrico do qual eu acabo de desembarcar. O diminuto casario no entorno nem chega a esconder a vocação do local: a agricultura. Campos verdes ocupam a paisagem por todos os lados, cortados por uma ou duas ruas de asfalto. Era só eu e a minha mala para caminhar até um santuário xintoísta que, me diz o Google Maps, fica a 14 minutos a pé da estação. O que o aplicativo não mostra é que, depois de caminhar pelo asfalto sem calçada — e praticamente sem trânsito — eu precisaria cruzar um corredor de terra batida, entre dois campos de arroz. Com uma mala de rodinhas.

DOBUROKU

O 'saquê' turvo dos deuses

Bebida que até pouco tempo tinha produção limitada a santuários vive hype na capital japonesa

COM FOTOS DE CINDY BISSIG

Naquele dia 13 de outubro de 2018, eu atravessava os dois portais do Santuário Saka para conhecer o dobutoku, uma espécie de saquê ancestral não pasteurizado, raríssimo de ser encontrado. Naquela época, sua comercialização era estritamente proibida. A

produção, antes amplamente difundida entre as famílias das zonas rurais, estava limitada a um punhado de santuários xintoístas Japão a fora, que usavam a bebida em eventos religiosos anuais como o que eu estava indo participar. Tudo isso por

conta de uma legislação do século 19 que pretendia garantir a segurança da produção de bebidas alcoólicas e visava aumentar a arrecadação de impostos.

Corta para Tóquio, ano de 2025. Em pleno coração financeiro da capital japonesa, sento com um amigo para beber e jogar conversa fora num barzinho de Kabutocho, bairro que vem despontando como o novo ponto de encontro dos toquiotas descolados. No cardápio, o doburoku produzido no próprio local aparece com destaque e em diversas variedades. E este local, a Heiwa Doburoku Kabutocho Brewery, é pioneiro mas não é único. Alguns anos — e uma pequena mudança na legislação depois daquela minha experiência no interior da província de Shimane — e já não é mais preciso atravessar o país, numa data específica, para ter acesso ao sabor refrescante e à textura cremosa desta bebida ancestral.

Mas, afinal, o que é o doburoku?

Questões de ordem

O saquê clássico que conhecemos tem sua produção regulada de forma rígida pela legislação. Uma das etapas indispensáveis do processo é a filtragem, que deixa o fermentado bem cristalino. A única exceção é para os saquês do tipo nigori, nos quais resíduos finos dão uma coloração leitosa à bebida.

No doburoku, o processo é o mesmo do saquê com um detalhe: a filtragem pode ser dispensada por completo. Isso quer dizer que pedaços do arroz usados na produção podem continuar incorporados à bebida. Em alguns casos, ela até chega a ser filtrada mas de forma menos radical e o

resultado final é bem mais leitoso do que o saquê nigori. Além disso, o doburoku é servido fresco. À sua textura cremosa se junta um sabor que combina dulçor e acidez, muitas vezes com notas naturais de iogurte.



Como não há tantas restrições na produção do doburoku, as produtoras estão indo à loucura. Para atrair o público, elas vêm acrescentando sabores que vão das frutas convencionais — morango, banana, abacaxi — a temperos e especiarias. Em outras palavras, dependendo do produto a diferença entre a bebida e um milk shake alcoólico pode ser quase nenhuma.

Da estação de trem ao bar de coquetelaria

A nova onda do doburoku está associada indiretamente ao movimento das microcervejarias. O saquê como conhecemos é produzido por fábricas com tradições que passam a casa dos cem anos, portadoras de licenças contadas a dedo que só podem ser transferidas seguindo rígidos critérios. Só essas fábricas têm autorização de produzir saquê. O doburoku entra numa categoria de bebidas que são reguladas por uma legislação relativamente nova, que permite a produção em pequenas quantidades, de bebidas alcoólicas diversas.

Sendo assim, a maior parte das fábricas de doburoku são de pequeno porte e, como as suas correspondentes no mundo das loiras geladas, a produção delas fica bem perto do consumidor. Às vezes, tão próxima que chega a ser surpreendente. Por exemplo, a Tokyo Station Sake Brewery fica como o nome diz, na estação de Tóquio.

Literalmente. O espaço de produção das garrafinhas de 300ml da empresa está numa enorme área de comércio no subsolo da parada ferroviária, anexa a uma loja de saquês. Ou seja, o produto recém saído da fábrica está ao alcance dos mais de 400 mil passageiros diários de uma das estações de trem mais movimentadas do mundo. Quem embarca no trem-bala Shinkansen entre a capital japonesa e alguma outra cidade do país pode viajar confortavelmente no seu assento bebendo doburoku fresco a quase 300 km/h. Além disso, é possível provar os rótulos da fábrica — o clássico e o sazonal de fruta — no próprio local.



Mais recente, mas nem por isso menos popular, a Kononohano escolheu o popular bairro de Asakusa para abrir a sua fábrica que produz, além do doburoku, saquês clássicos, alguns deles em parcerias com produtoras mais tradicionais (e licenciadas) como a Tsuchida. Os rótulos da fábrica estão disponíveis no anexo All (W)Right - Sake Place, que funciona como restaurante.

O doburoku também vem ganhando espaço como ingrediente na coquetelaria. Seus sabores marcantes, quase sempre com leve dulçor e acidez, têm sido inspiração para drinques em estabelecimentos como o Folklore, o único bar de coqueteis em Tóquio especializado nas bebidas alcoólicas típicas do Japão, como o saquê e o shochu. Aqui eles criaram o Origin, um elegante coquetel no qual o doburoku é mixado com vodka infundida em pera e mel. Trabalhos como estes mostram a versatilidade da bebida.

De volta às raízes

Doburoku feito em casa é algo que dificilmente será visto como algo comum no Japão no curto ou médio prazo. Porém, a bebida continua sendo dignificada em santuários xintoístas, com a produção monástica sendo servida em eventos sagrados como os Doburoku Matsuri, festivais com séculos de história.

O Santuário Saka, citado na abertura deste artigo, realiza anualmente o seu no dia 13 de outubro. A origem do festival é um evento lendário registrado no Izumo-no-kuni Fudoki, um compêndio do século 8 que fala sobre a cultura e a geografia da atual província de Shimane. No documento

há uma lenda que diz que os deuses se reuniram às margens de um rio e montaram uma cozinha para preparar comidas e bebidas. A partir da lenda surgiu no local a expressão *sakamizuki*, que quer dizer, em termos bem atuais e profanos, “encontro para encher a cara”, e o topônimo Saka, dado ao santuário. O evento é discreto, como o pequeno santuário que fica no alto de uma colina. O visitante deixa uma contribuição simbólica e recebe um copinho do tipo o-choko para beber à vontade, embalado pelas apresentações do *kagura*, uma espécie de performance teatral dedicada aos deuses.

Outro Doburoku Matsuri famoso é o do Santuário Hachimangu de Shirakawago, na província de Gifu. O espaço fica na vila de Ogimachi que é tombada como Patrimônio Histórico da Humanidade pela UNESCO. Aqui, o festival é realizado nos dias 14

e 15 de outubro, como uma celebração pelo fim das colheitas. Procissões com os andores japoneses (*mikoshi*), música e a dança dos leões são combinados com altas doses do doburoku produzido pelos monges do santuário, que pode ser consumido mediante uma pequena oferta em dinheiro.

Festivais como esses são uma oportunidade única de interação e confraternização com os locais e tanto neles quanto nas mesas de bar, o doburoku, com seus sabores carregados de história, cumpre o seu papel de agregar e unir as pessoas. E como ele é uma bebida não pasteurizada, o recomendado é o consumo imediato. Sendo assim, beber doburoku, pelo menos por enquanto, é algo que você só pode fazer durante a sua viagem ao Japão. **t**



o saquê e a arte de fazer negócios

Existem 1200 fábricas de saquê em 46 das 47 províncias do Japão. Cada uma delas produz o fermentado dando seu toque especial a uma receita que atravessa os milênios. Relembre os saquês degustados na sessão O Saquê e a Arte de Fazer Negócios do Kes Trek Tokyo 2025.



kikuhime

Kikuhime, Ishikawa
yamahai junmai
70% de uso do grão
teor alcoólico: 16%



yama no kasumi

Yamanashi Meijo, Yamanashi
espumante
uso do grão: não revelado
teor alcoólico: 11%



shirakawago

Miwa, Gifu
junmai nigori
60% de uso do grão
teor alcoólico: 14~15%



akaiwa omachi

Toshimori, Okayama
junmai daiginjo
40% de uso do grão
teor alcoólico: 15%



kidoizumi 5 anos

Kidoizumi, Chiba
koshu/envelhecido
60% de uso do grão
teor alcoólico: 18%

tokyo aijo

ficha técnica

texto e edição: Roberto Maxwell

projeto gráfico: Tokyo Aijo

revisão: Carlos Fukuy

fotos: Roberto Maxwell, Carlos Kato, Bruna Luise,
Cindy Bissig, Ilana Lichtensetein, Photo AC, Kojima
Sohonten, Niida Honke, Kodo, Associação de

Turismo de Sado

publicação: Tokyo Aijo

© Roberto Maxwell/Tabiji, 2025