

Terminologie de l'étiquette d'une bouteille de saké

Matières premières

Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Types du riz qui sont très bons pour le brassage du saké. Ces types ont des grains plus gros que le riz ordinaire consommé par les Japonais. Normalement, le riz a un cœur interne appelé *Shinpaku* (voir ci-dessous). Parmi ces variétés, *Yamadanishiki* pourrait être le plus populaire. Mais ces jours-ci, de nouveaux types de riz de saké sont en cours de développement et des types plus anciens voient de nouveau le jour dans de nombreux secteurs du Japon. En 2010, au moins 95 différents types de riz pour le brassage du saké ont été cultivés au Japon.

Shinpaku (心白)

Le cœur blanc opaque d'un grain de riz. Le riz avec un *shinpaku* est préférable pour la production d'un excellent saké.



Yamadanishiki (山田錦)

Le riz pour saké le plus populaire. Particulièrement adapté pour la production du délicieux et très parfumé *daiginjo-shu*. Désigné en 1936.

Gohyakumangoku (五百万石)

Un riz pour saké célèbre de la préfecture de Niigata et des districts d'Hokuriku. Désigné en 1957.

Miyamanishiki (美山錦)

Ce riz est cultivé dans la partie nord du Japon, car il est robuste et résiste aux climats froids. Désigné en 1978.

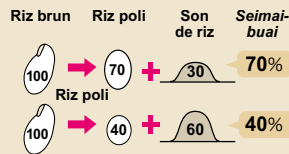
Omachi (雄町)

Une des plus anciennes variétés de riz pour saké, et toujours très appréciée, car elle produit un saké spécifique ayant une saveur arrondie. Désigné en 1924.

Seimai-buai (精米歩合)

Degré de polissage

Un chiffre qui exprime le pourcentage de riz poli (en poids) par rapport au riz brun (riz non décortiqué). Par exemple, *seimai-buai* 40% signifie que 40 kg de riz poli est issu de 100 kg de riz brun.



De gauche à droite, riz brun, riz poli avec 70% *seimai-buai* et riz poli avec 40% *seimai-buai*.

Graphique des 10 meilleures variétés de riz pour saké plantées en 2005, par superficie

Il y a un écart important entre les trois premières et les autres.

| Récolté en 2005 | Récolté en 2004 | Nom | Superficie (en ha) | Part (%) | Lieu de récolte principale |
|-----------------|-----------------|----------------------------|--------------------|----------|----------------------------|
| 1 | 1 | <i>Yamadanishiki</i> | 4.781 | 32,6 | Hyogo et ailleurs |
| 2 | 2 | <i>Gohyakumangoku</i> | 4.324 | 29,5 | Niigata et ailleurs |
| 3 | 3 | <i>Miyamanishiki</i> | 1.394 | 9,5 | Nagano et ailleurs |
| 4 | 5 | <i>Hyogoyumenishiki</i> | 390 | 2,7 | Hyogo |
| 5 | 4 | <i>Omachi</i> | 358 | 2,4 | Okayama et ailleurs |
| 6 | 6 | <i>Hattannishiki No. 1</i> | 237 | 1,6 | Hiroshima |
| 7 | 8 | <i>Dewasansan</i> | 219 | 1,5 | Yamagata |
| 8 | 9 | <i>Hanafubuki</i> | 190 | 1,3 | Aomori |
| 9 | 7 | <i>Ginpu</i> | 177 | 1,2 | Hokkaido |
| 10 | 11 | <i>Tamasakae</i> | 166 | 1,1 | Shiga et ailleurs |

Total des 10 principales variétés énumérées ci-dessus

12.236 83,4

Remarque : Les pourcentages indiqués ci-dessus ont été calculés à partir de la superficie plantée de chaque type de riz adaptée au brassage du saké.

Source : Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche, Montant de chaque variété de riz plantée en 2005)



Q Quelle est la meilleure façon de conserver le saké à la maison ?

A *Namazake* (page 9) doit être conservé au réfrigérateur et consommé le plus tôt possible. Le saké pasteurisé à la chaleur devrait être conservé dans un endroit frais et sombre. Une fois ouvert, le saké va s'oxyder et sa qualité sera réduite. Nous vous conseillons de conserver une bouteille de saké dans le réfrigérateur une fois qu'elle a été ouverte.

