

Tezukuri (手造り)

Artisanal

Junmai-shu ou *honjozo-shu* sont brassés selon une méthode traditionnelle.

Namazake (生酒生酒)

Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

Namazume-shu (生詰酒)

Le saké est habituellement pasteurisé deux fois avant d'être commercialisé. *Namazake* n'est pas pasteurisé. *Nama-chozo-shu* et *namazume-shu* ne sont pasteurisés qu'une fois après ou avant la maturation, respectivement. Ces 3 types de saké ont un arôme frais et sont meilleurs servis frais.



Kijo-shu (貴醸酒)

Ce saké a été inventé par l'Institut national de recherches du brassage. Ce terme est dérivé d'un ancien livre japonais, *Engishiki*, dans lequel ils ont enregistré un procédé unique de mélange, Shiori, utilisant du saké au lieu de l'eau. Il existe différentes variétés, telles que le saké vieilli, *namazake*, etc.

Ki-ippou (生一本)

Ce terme se réfère à *junmai-shu* qui est brassé dans une seule brasserie.

Taruzake (樽酒)

Saké en fût

Lorsque le saké est stocké dans un tonneau de cèdre, il développe son propre arôme spécial. Cela améliore la saveur du saké.

Hiya-oroshi (冷やおろし)

Il s'agit d'une ancienne façon de vendre du *namazume-shu*. Il se réfère à un saké qui n'a été pasteurisé qu'une fois (après le brassage), mûri jusqu'à l'automne suivant, puis mis en bouteille sans pasteurisation. Ce type de saké est généralement stocké dans un réfrigérateur à la boutique pour préserver sa qualité, mais il est meilleur servi à température ambiante.

Nigorizake (にごり酒)

Nigorizake est un saké trouble produit par *moromi* (page 13) filtré à travers un linge grossier. Dans le passé, il n'était pas pasteurisé et contenait de la levure vivante, mais récemment il est venu à être pasteurisé pour préserver sa qualité.



Tokutei meisho et leurs spécifications

Désignation	Matériaux utilisés ^{1, 2}	Seimai-buai ³	% riz koji	Autres caractéristiques, y compris la saveur ⁴
<i>Ginjo-shu</i> (吟醸酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 60%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Daiginjo-shu</i> (大吟醸酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 50%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Junmai-shu</i> (純米酒)	Riz, koji	--	15% ou plus	Bonne saveur, haute clarté
<i>Junmai-ginjo-shu</i> (純米吟醸酒)	Riz, koji	Jusqu'à 60%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Junmai-daiginjo-shu</i> (純米大吟醸酒)	Riz, koji	Jusqu'à 50%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Tokubetsu-junmai-shu</i> (特別純米酒)	Riz, koji	Jusqu'à 60%, ou traité spécifiquement	15% ou plus	Bonne saveur, meilleure clarté
<i>Honjozo-shu</i> (本醸造酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 70%	15% ou plus	Bonne saveur, haute clarté
<i>Tokubetsu-honjozo-shu</i> (特別本醸造酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 60%, ou traité spécifiquement	15% ou plus	Bonne saveur, meilleure clarté

*1. La qualité du riz doit être de niveau 3 ou plus telle que déterminée lors de l'inspection des produits agricoles.

*2. Il ne devrait pas y avoir plus de 10% *Jozo-alcohol* relatif pour le poids du riz.

*3. L'étiquette doit indiquer *seimai-buai*, conformément à la réglementation sur le saké.

*4. Il n'y a pas de définition claire de la méthode *ginjo-zukuri*. Toutefois, cela signifie généralement le processus d'utilisation de faible riz *seimai-buai* et de fermenter à une température basse pour créer l'odeur caractéristique.

Q

Pourquoi le *jozo-alcohol* n'est jamais mélangé au premium *daiginjo-shu* ?



A Le *jozo-alcohol* est ajouté pour rehausser la saveur. En particulier, lorsque le *jozo-alcohol* est ajouté au *ginjo-shu*, il rehausse la saveur. Dans le National New Sake Awards de 2009, environ 92% des 920 participants contenaient du *jozo-alcohol*.

