

# Cosa è scritto sulle etichette delle bottiglie di sake?

I regolamenti giapponesi richiedono che i punti dall'1 al 9 sotto elencati debbano essere stampati sulle etichette delle bottiglie di sake. Le precauzioni da prendere quando si intende conservare e bere il namazake (pagina 9), e l'appellativo di seishu (sake) prodotto fuori dal Giappone, devono anch'essi essere scritti sulle etichette di tali prodotti.

- Contenuto alcolico**
- Materie prime** (di regola, non è necessario elencare l'acqua)
- Seimai-buai** (Grado di lucentezza del riso)
- Varietà di riso grezzo e luoghi di relativa coltivazione**
- Nome del prodotto** (esempio: sia *日本酒 (nihonshu)* che *清酒 (seishu)* sono termini giapponesi corretti per il sake.)
- Volume netto**
- Data di imbottigliamento**
- Nome e indirizzo della fabbrica**

**本醸造**

アルコール分  
16.0度以上  
17.0度未満

原材料名  
米(国産)  
米こうじ(国産米)  
醸造アルコール  
精米歩合 60%

山田錦  
(兵庫県産 100%)

清酒  
720ml

製造年月  
24. 3

酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

- Denominazioni specifiche** (*ginjo, junmai, o honjozo*)

I punti dal 10 al 12 sono elencati solo quando richiesto dai regolamenti. Sono specificate anche alcune informazioni aggiuntive, inclusi il numero di anni di invecchiamento, la qualità e l'uso di riso organico.

- Attenzione: da non vendere ai minori.**

- Luogo di produzione del sake**

本醸造 **酒総研**

東広島市の酒  
樽酒

- Caratteristiche del sake** (ad esempio *原酒 (genshu)*, *生酒 (namazake)*, *生貯蔵酒 (nama-chozo-shu)*, *生一本 (ki-ippou)*, *樽酒 (taruzake)*)
- Categoria di valutazione di appartenenza dei produttori**

上撰



Alcune bottiglie di sake hanno un'altra etichetta sul retro. Questa riporterà informazioni aggiuntive riguardo al prodotto e altre informazioni riguardo la qualità

- 製品の特徴**
- 酒造好適米を贅沢に使いました
  - 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
  - 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米 山田錦 精米歩合 60%

使用酵母 協会 701号

成分	日本酒度	+ 5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所

広島県東広島市鏡山3-7-1

## Contenuti

Materie prime .....	3
Mese e anno di produzione	5
Componenti .....	5
<b>Tokutei meisho (Denominazioni specifiche)</b> .....	7
Qualità .....	7
Tipi e caratteristiche di sake .....	7
Termini utilizzati per la produzione del sake .....	11
Altri termini .....	13



Questo libretto riporta termini che sono spesso utilizzati sulle etichette delle bottiglie di sake al fine di aiutare il consumatore anella scelta giudiziosa di una bottiglia di sake.