

## Terminologia etichette bottiglie di sake

### Materie prime

#### Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Tipologie di riso che sono molto buone per la produzione del sake. Questi tipi hanno chicchi più grandi rispetto al riso mangiato di solito dai giapponesi. Di solito il riso ha una struttura interna di amido chiamata *Shinpaku*. Tra queste varietà, il *Yamadanishiki* è forse il più popolare. Ma oggi giorno, nuovi tipi di risi per sake vengono sviluppati e tipi antichi vengono rilanciati in molte aree del Giappone. Nel 2011, almeno 96 differenti tipi di riso per la fabbricazione del sake venivano coltivati in Giappone.

#### Shinpaku (心白)

Il nucleo bianco opaco di un chicco di riso. Il riso con un *shinpaku* è preferibile per produrre un eccellente sake.



#### Yamadanishiki (山田錦)

Il più popolare riso per sake. Adatto soprattutto per la produzione di un delizioso e molto fragrante *daiginjoshu*. Designato nel 1936.

#### Gohyakumangoku (五百万石)

Un famoso riso per sake proveniente dalla prefettura di Niigata e dai distretti di Hokuriku. Designato nel 1957.

#### Miyamanishiki (美山錦)

Questo riso viene coltivato nel nord del Giappone perché è robusto e resiste ai climi rigidi. Designato nel 1978.

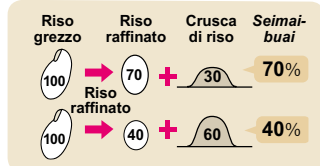
#### Omachi (雄町)

Una delle più antiche varietà di riso per sake, ancora molto popolare, in quanto se ne ricava un sake particolare con un sapore a tutto tondo. Designato nel 1924.

#### Seimai-buai (精米歩合)

##### Grado di raffinatezza

Un numero che esprime la percentuale di riso raffinato (in peso) rispetto al riso grezzo, non raffinato. Per esempio, *seimai-buai* 40% significa che 40 kg di riso raffinato derivano da 100 kg di riso grezzo (riso non lucidato).



Da sinistra a destra, il riso grezzo, il riso raffinato con il 70% di *seimai-buai* e il riso raffinato con il 40% di *seimai-buai*.

Tabella delle 10 migliori varietà di riso per sake piantate nel 2005, per superficie in acri

Raccolto dell'anno 2005	Raccolto dell'anno 2004	Nome	Area (in ha)	Quota (%)	Luogo principale del raccolto
1	1	<i>Yamadanishiki</i>	4.781	32,6	Hyogo e altre
2	2	<i>Gohyakumangoku</i>	4.324	29,5	Niigata e altre
3	3	<i>Miyamanishiki</i>	1.394	9,5	Nagano e altre
4	5	<i>Hyogoyumenishiki</i>	390	2,7	Hyogo
5	4	<i>Omachi</i>	358	2,4	Okayama e altre
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 e altre

Il totale delle 10 principali varietà sopra elencate

12.236 83,4

Nota: Le percentuali sopra elencate sono state calcolate dalla superficie coltivata con ogni tipo di riso adatto alla fabbricazione del sake.

Fonte: Ministero dell'Agricoltura, della Selvicoltura e della Pesca: Quantità di ogni varietà di riso piantata nel 2005

Vi è un grande divario tra le migliori tre e le altre.

## D Qual è il miglior modo per conservare il sake a casa?

Il *namazake* non pastorizzato (pagina 9) dovrebbe essere tenuto in frigorifero e consumato il prima possibile. Il sake pastorizzato a caldo dovrebbe essere tenuto in ambiente fresco e buio. Una volta aperto, il sake si ossiderà e la sua qualità verrà ridotta. Raccomandiamo di conservare la bottiglia di sake in frigorifero una volta aperta.

