

Tezukuri (手造り)

Fatto a mano

Junmai-shu o *honjozo-shu* è prodotto secondo un metodo tradizionale.

Namazake (生酒生酒)

Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

Namazume-shu (生詰酒)

Il sake è di solito pastorizzato due volte prima di essere smerciato (prima e dopo l'imbottigliamento). Il *Namazake* non è pastorizzato. Il *Nama-chozo-shu* e il *namazume-shu* sono pastorizzati solo una volta, rispettivamente o prima o dopo la maturazione. Questi tre tipi di sake hanno un aroma fresco e vanno preferibilmente serviti freddi.



Kijo-shu (貴醸酒)

Questo sake è stato inventato dal precedente Istituto Nazionale di Ricerca Sulla Fermentazione. Questo termine fu derivato da un antico libro giapponese, *Engishiki*, in cui veniva registrato un particolare processo di miscelatura, *Shiori*, utilizzando sake invece di acqua. Esistono alcune varietà, come il sake stagionato, il *namazake*, ecc.

Ki-ippou (生一本)

Questo termine si riferisce al *junmai-shu* che è prodotto in un'unica fabbrica.

Taruzake (樽酒)

Sake in botte

Quando il sake viene conservato in una botte di cedro, sviluppa un proprio particolare aroma. Questo migliora il sapore del sake.

Hiya-oroshi (冷やおろし)

Questo è un antico modo di vendere il *namazume-shu*. Si riferisce a sake che è stato pastorizzato una volta (dopo la fermentazione), maturato sino all'autunno seguente e poi imbottigliato senza pastorizzazione. Questo tipo di sake è di solito conservato in un frigorifero al negozio per preservarne la qualità, ma il miglior modo di servirlo è a temperatura ambiente.

Nigorizake (にごり酒)

Il *nigorizake* è un sake torbido prodotto dal *moromi* (pagina 13) filtrato attraverso un panno ruvido. In passato, non veniva pastorizzato e conteneva lievito vivo ma recentemente ha cominciato ad essere pastorizzato per preservarne la qualità.



Tokutei meisho e loro descrizioni

| Denominazione | Materiali utilizzati ^{*1, *2} | Seimai-buai ^{*3} | % riso koji | Altre caratteristiche, incluso il sapore ^{*4} |
|---------------------------------------|---|---------------------------------|-------------|--|
| Ginjo-shu (吟醸酒) | Riso, <i>koji</i> , <i>Jozo-alcohol</i> | Fino al 60% | 15% o più | Metodo <i>Ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico, elevata purezza di colore |
| Daiginjo-shu (大吟醸酒) | Riso, <i>koji</i> , <i>Jozo-alcohol</i> | Fino al 50% | 15% o più | Metodo <i>Ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico, migliore purezza di colore |
| Junmai-shu (純米酒) | Riso, <i>koji</i> | -- | 15% o più | Buon sapore, elevata purezza di colore |
| Junmai-ginjo-shu (純米吟醸酒) | Riso, <i>koji</i> | Fino al 60% | 15% o più | Metodo <i>Ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico, elevata purezza di colore |
| Junmai-daiginjo-shu (純米大吟醸酒) | Riso, <i>koji</i> | Fino al 50% | 15% o più | Metodo <i>Ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico, migliore purezza di colore |
| Tokubetsu-junmai-shu (特別純米酒) | Riso, <i>koji</i> | Fino al 60% o processo speciale | 15% o più | Buon sapore, migliore purezza di colore |
| Honjozo-shu (本醸造酒) | Riso, <i>koji</i> , <i>Jozo-alcohol</i> | Fino al 70% | 15% o più | Buon sapore, elevata purezza di colore |
| Tokubetsu-honjozo-shu (特別本醸造酒) | Riso, <i>koji</i> , <i>Jozo-alcohol</i> | Fino al 60% o processo speciale | 15% o più | Buon sapore, migliore purezza di colore |

*1. La qualità del riso dovrebbe essere di livello 3 o migliore, come stabilito durante l'ispezione dei prodotti agricoli.

*2. Ci dovrebbero essere non più del 10% di *Jozo-alcohol* relativo al riso in rapporto al peso.

*3. L'etichetta deve indicare il *seimai-buai*, ai sensi dei regolamenti del sake.

*4. Non c'è una precisa definizione riguardo al metodo *ginjo-zukuri*. In ogni caso, solitamente si intende il processo di basso utilizzo di riso *seimai-buai* con fermentazione a basse temperature per creare la caratteristica fragranza.

D Perché il *jozo-alcohol* viene miscelato al superiore *daiginjo-shu*?



R Il *jozo-alcohol* è aggiunto per esaltare il sapore. In particolare, quando il *jozo-alcohol* viene aggiunto al *ginjo-shu*, ne accentua il sapore. Nel Premi Nazionali Nuovo Sake dell'anno 2011, circa il 91% degli 876 sake partecipanti contenevano del *jozo-alcohol*.

