

### Tezukuri (手造り)

#### Artesanal

O *Junmai-shu* ou *honjozo-shu* é fabricado por um método tradicional.

### Namazake (生酒生酒)

#### Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

#### Namazume-shu (生詰酒)

O saquê é geralmente pasteurizado duas vezes antes de ser comercializado (antes e depois do engarrafamento). O *Namazake* não é pasteurizado. O *Nama-chozo-shu* e *namazume-shu* só são pasteurizados uma vez antes ou depois da maturação, respectivamente. Estes três tipos de saquê têm um aroma fresco e são melhores servidos gelados.



### Kijo-shu (貴醸酒)

Este saquê foi inventado pelo Instituto Nacional de Pesquisas de Produção de Bebidas Alcoólicas. Este termo foi tirado de um antigo livro japonês, *Engishiki*, em que se registrou um processo exclusivo de mistura, *Shiori*, utilizando saquê, em vez de água. Há algumas variedades, como saquê envelhecido, *namazake*, etc.

### Ki-ippou (生一本)

Este termo refere-se a *junmai-shu*, que é feito por apenas um produtor.

### Taruzake (樽酒)

#### Saquê em barril

Quando o saquê é armazenado em um barril de cedro, ele desenvolve seu aroma especial. Isto melhora o sabor do saquê.

### Hiya-oroshi (冷やおろし)

Esta é uma antiga maneira de vender *namazume-shu*. Refere-se ao saquê que foi pasteurizado uma vez (após a produção), amadureceu até o outono seguinte, sendo então engarrafado sem pasteurização. Este tipo de saquê é normalmente armazenado em um refrigerador na loja, para preservar a sua qualidade, mas é melhor servi-lo à temperatura ambiente.

### Nigorizake (にごり酒)

*Nigorizake* é um saquê turvo, produzido através da filtragem do *moromi* (página 13) com um pano grosso. No passado, não era pasteurizado e continha levedura viva, mas agora é pasteurizado para manter a sua qualidade.



## Tokutei meisho e suas especificações

Nome	Materiais usados <sup>*1, *2</sup>	Seimai-buai <sup>*3</sup>	% de arroz koji	Outras características, incluindo sabor <sup>*4</sup>
<b>Ginjo-shu</b> (吟醸酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 60%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, alta clareza de cor
<b>Daiginjo-shu</b> (大吟醸酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 50%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, melhor clareza de cor
<b>Junmai-shu</b> (純米酒)	Arroz, koji	--	15% ou mais	Bom sabor, alta clareza de cor
<b>Junmai-ginjo-shu</b> (純米吟醸酒)	Arroz, koji	Até 60%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, alta clareza de cor
<b>Junmai-daiginjo-shu</b> (純米大吟醸酒)	Arroz, koji	Até 50%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, melhor clareza de cor
<b>Tokubetsu-junmai-shu</b> (特別純米酒)	Arroz, koji	Até 60% ou passa por processo especial	15% ou mais	Bom sabor, a melhor clareza de cor
<b>Honjozo-shu</b> (本醸造酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 70%	15% ou mais	Bom sabor, alta clareza de cor
<b>Tokubetsu-honjozo-shu</b> (特別本醸造酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 60% ou passa por processo especial	15% ou mais	Bom sabor, a melhor clareza de cor

\*1. A qualidade do arroz deve estar no nível 3 ou mais, conforme determinado durante a inspeção de produtos agrícolas.

\*2. Não deve haver mais de 10% de *Jozo-alcohol* em relação ao arroz, em peso.

\*3. O rótulo deve indicar *seimai-buai*, de acordo com os regulamentos do saquê.

\*4. Não há uma definição clara do método *ginjo-zukuri*. No entanto, normalmente, refere-se ao processo de utilização de arroz com *seimai-buai* baixo e fermentação a baixa temperatura para criar a fragrância característica.

## P Por que o jozo-alcohol é misturado ao daiginjo-shu premium?



R O *jozo-alcohol* é adicionado para incrementar o sabor. Em particular, quando *jozo-alcohol* é adicionado ao *ginjo-shu*, o sabor é reforçado. No Prêmio Nacional de Novos Saquês de 2011, cerca de 91% das 876 participações continham *jozo-alcohol*.

