

Tezukuri (手造り)

Artesanal

Junmai-shu o *honjozo-shu* se fabrica según el método tradicional.

Namazake (生酒生酒)

Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

Namazume-shu (生詰酒)

El sake generalmente se pasteuriza dos veces antes de comercializarse (antes y después de embotellarse). *Namazake* no es pasteurizado. *Nama-chozo-shu* y *namazume-shu* se pasteurizan una sola vez ya sea antes o después de la maduración, respectivamente. Estos tres tipos de sake tienen un fresco aroma y se recomienda servirlos fríos.



Kijo-shu (貴醸酒)

Este sake es una invención del Instituto Nacional de Investigación de Bebidas Alcohólicas. Este término proviene de un antiguo libro japonés, *Engishiki*, donde se dejó constancia de un exclusivo proceso de mezcla, *Shiori*, en el cual se usaba sake en lugar de agua. Existen algunas variedades, como el sake añejo, *namazake*, etc.

Ki-ippou (生一本)

Este término hace referencia a *junmai-shu* que se fabrica en una sola fábrica.

Taruzake (樽酒)

Sake en barricas.

Cuando el sake se almacena en una barrica de cedro, desarrolla su propio aroma especial. Esto mejora el gusto del sake.

Hiya-oroshi (冷やおろし)

Esta es una antigua manera de vender *namazume-shu*. Alude al sake que fue pasteurizado una vez (después de su fabricación), madurado hasta el otoño siguiente y luego embotellado sin pasteurización. Este tipo de sake por lo general se almacena en un refrigerador en la tienda para preservar su calidad, pero se consume mejor a temperatura ambiente.

Nigorizake (にごり酒)

Nigorizake es un sake turbio producido con *moromi* (página 13) filtrado a través de un lienzo grueso. En el pasado, no era pasteurizado y contenía levadura viva, pero hace poco tiempo comenzaron a pasteurizarlo para preservar su calidad.



Tokutei meisho y sus especificaciones

Designación	Materiales usados ^{1, 2}	Seimai-buai ³	% arroz koji	Otras características, incluido el sabor ⁴
Ginjo-shu (吟醸酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Hasta 60%	15% o más	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , gusto característico, gran claridad de color
Daiginjo-shu (大吟醸酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Hasta 50%	15% o más	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , gusto característico, mejor claridad de color
Junmai-shu (純米酒)	Arroz, koji	--	15% o más	Buen gusto, gran claridad de color
Junmai-ginjo-shu (純米吟醸酒)	Arroz, koji	Hasta 60%	15% o más	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , gusto característico, gran claridad de color
Junmai-daiginjo-shu (純米大吟醸酒)	Arroz, koji	Hasta 50%	15% o más	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , gusto característico, mejor claridad de color
Tokubetsu-junmai-shu (特別純米酒)	Arroz, koji	Hasta 60% o proceso especial	15% o más	Buen gusto, mejor claridad de color
Honjozo-shu (本醸造酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Hasta 70%	15% o más	Buen gusto, gran claridad de color
Tokubetsu-honjozo-shu (特別本醸造酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Hasta 60% o proceso especial	15% o más	Buen gusto, mejor claridad de color

*1. La calidad del arroz debe ser de nivel 3 o superior según se determine en la inspección de la producción agrícola.

*2. No debe haber más de 10% de *Jozo-alcohol* en relación con el arroz por peso.

*3. La etiqueta debe indicar *seimai-buai* conforme a las normativas vigentes para el sake.

*4. No existe una definición clara del método *ginjo-zukuri*. Sin embargo, por lo general implica el proceso de usar arroz con bajo *seimai-buai* y de fermentar a baja temperatura para crear la fragancia característica.

P ¿Por qué se agrega jozo-alcohol a un daiginjo-shu premium?



R Se agrega *jozo-alcohol* para realzar el gusto. Cuando *jozo-alcohol* se agrega en particular a *ginjo-shu*, realza el gusto. En el Premio Nacional del Nuevo Sake de 2011, aproximadamente el 91% de las 876 inscripciones contenían *jozo-alcohol*.

