

Tokutei meisho

Tokutei meisho (特定名称)
การกำหนดชื่อเฉพาะ
(*Ginjo-shu, junmai-shu, honjozo-shu*)
ระบบการจัดหมวดหมู่ที่กำหนด
โดยกรมสรรพากรแห่งชาติ
กำหนดให้ชื่อสาเกเป็น *ginjo-*
shu, junmai-shu หรือ *honjozo-*
shu. มาตรฐานสำหรับการจัด
หมวดหมู่ของสาเกจำแนกตาม
ประเภทเหล่านี้จะแสดงในตาราง
หน้า 10 การจำแนกประเภทเหล่านี้
เป็นมาตรฐานที่กำหนดโดย
รัฐบาลญี่ปุ่น

Ginjo-shu (吟醸酒)
สาเกหมักจากข้าวขัดออกอย่าง
มากและหมักที่อุณหภูมิต่ำเป็น
เวลานาน เนื่องจาก *ginjo-shu*
เป็นการหมัก โดยผู้เชี่ยวชาญที่
มีความรู้และประสบการณ์อย่าง
มาก ถือว่าเป็นสิ่งที่ดีเลิศของ
“ศิลปะของสาเก” และหาได้ยาก
ในตลาดในอดีต ลักษณะที่โดดเด่น
ของมัน คือ กลิ่นหอม รสชาติ
ของผลไม้และรสขมที่ละเอียด
อ่อน เสิร์ฟแบบแช่เย็นจะดีที่สุด
เพราะจะรักษารสชาติเอาไว้

Junmai-shu (純米酒)
ทำได้ง่ายจากข้าวและ *koji* (หน้า
5) แต่ละผลิตภัณฑ์มีรสชาติที่เป็น
เอกลักษณ์ของตัวเอง สามารถ
นำมาเสิร์ฟในรูปแบบต่างๆ *Kan*
(สาเกอ่อน หน้า 13) แช่เย็น ใส่
น้ำแข็ง หรือผสมกับนาร์อน

Honjozo-shu (本醸造酒)
ปริมาณของ *Juzo* แอลกอฮอล์
ที่ถูกเติมลงไปก่อนที่จะมีการ
กรอง *Moromi* เพื่อทำให้อาหาร
ที่หมักและเบาบางขึ้น รสชาติ
จะดีมากกว่าบริการเสิร์ฟแบบ *Kan*
(อ่อน)

เกรด

Josen (上撰)
เป็นการกำหนดประเภทที่ใช้กัน
ทั่วไปเพื่อระบุเกรดของสาเกซึ่ง
อาจเทียบเท่ากับ *ikkyu* (ชั้นแรก)
ในอดีต

ชนิดและลักษณะ เฉพาะของเหล้าสาเก

Shinshu (新酒)
สาเกที่ผลิตในระหว่างปีปัจจุบัน
จะมีรสชาติสดใหม่และมีกลิ่น
หอม

Koshu (古酒)
สาเกที่ผลิตในช่วงฤดูหนาวก่อน
หรือในอดีต จะมีรสชาติเต็มทึ่และมี
คุณภาพนุ่มนวล

Chouki-chozo-shu (長期貯蔵酒)
สาเกที่บ่มเก็บเต็มทึ่ไว้เป็นเวลา
นาน หลายปี ที่ผ่านมาเชื่อว่า
สาเกไม่ควรเก็บไว้เป็นเวลานาน
อย่างไรก็ดี กระบวนการผลิตได้
ได้รับการปรับปรุงให้ดีขึ้น จึงผลิตสา
เกใหม่ๆได้หลากหลาย ผู้ผลิตใน
ปัจจุบันสามารถรักษาสาเกที่บ่ม
เต็มทึ่ไว้ได้ในรูปแบบต่าง ๆ
โดยมีรสชาติและคุณภาพที่ต่าง
ต่างกันไป

Genshu (原酒)
สาเกบริสุทธิ์
Genshu จะมีปริมาณแอลกอฮอล์
สูงและรสชาติที่แรงเพราะไม่มีการ
เติมน้ำหลังจากการบีบกรอง
ในการเสิร์ฟอาจเติมนาร์อนหรือ
น้ำเย็นก็ได้

! สาเกเคยได้รับการจัดประเภท
เป็น *tokkyu* (ชั้นพิเศษ) *ikkyu*
(ชั้นแรก) หรือ *nikyu* (ชั้นที่สอง)
การจำแนก ประเภทเหล่านี้ถูก
ยกเลิกในปี ค.ศ. 1992 เนื่องจาก
การแก้ไขกฎหมายภาษี เพราะ
ลูกค้าไม่สามารถระบุเกรดของ
สาเกได้โดยง่าย ผู้ผลิตสาเกจึงนำ
เสนอการจัดประเภทใหม่ *Tokusen/*
josen/kasen เป็นการจัดประเภทที่
ได้รับความนิยมมากที่สุด แต่ก็มี
การจัดประเภทที่มีเอกลักษณ์พิเศษ
เช่น ประเภททอง หข / ประเภทเงิน
หข ประเภทสีดำ หข / ประเภทสี
ฟ้าหข

การวัด Nihonshu-do

Nihonshu-do
วัดโดยลอย
ไฮโดรมิเตอร์ใน
สาเกที่ 15 °C ดัง
แสดงในรูปแบบ
ขวา



Q เราควรซื้อสาเกที่ถูกบรรจุขวดเมื่อเร็ว ๆ นี้
ตามเดือนบรรจุขวดที่แสดงบนฉลากหรือไม่



A คุณไม่จำเป็นต้องกังวลเกี่ยวกับเดือนที่สาเกถูก
บรรจุขวด ภายใต้งานไขทั่วไปคุณภาพของพาส
เจอร์ไรส์สาเกจะไม่ถูกกระทบในช่วง 3 เดือนแรก
ในทางตรงกันข้าม *namazake* ที่ไม่ผ่านการพาส
เจอร์ไรส์ วันที่ล่าสุดจะเป็นที่ชื่นชอบมากกว่าเช่น
เดียวกับเบียร์

