

Test de compréhension

Type, processus de fabrication

Q1 De quoi est fait le saké?

- a) Pommes
- b) Riz
- c) Blé
- d) Graines de soja

Q2 Combien de kuramoto produisent du saké au Japon?

- a) 350
- b) 700
- c) 1300
- d) 2000

Q3 Quelle est la variété de riz à saké la plus largement cultivée au Japon?

- a) Yamadanishiki
- b) Sasanishiki
- c) Gohyakumangoku
- d) Koshihikari

Q4 Quel est le *seimai-buai* (taux de polissage) du riz utilisé pour le *ginjo-shu*?

- a) 90% ou moins
- b) 80% ou moins
- c) 70% ou moins
- d) 60% ou moins

Q5 Qu'est-ce que le *koji*?

- a) Quelque chose qui germe en plaçant du riz dans l'eau
- b) Quelque chose qui est produit en cuisant le riz à la vapeur
- c) Une forme de levure
- d) Quelque chose qui est obtenu en propageant un type de moisissure sur le riz

Q6 Quel rôle joue le *koji* dans la fabrication du saké?

- a) Il produit de l'alcool
- b) Il décompose l'amidon et les protéines du riz
- c) Il produit le *ginjo-ka*
- d) Il empêche la propagation de la levure

Q7 Quels traits distinguent les types *yamamai* et *kimoto*?

- a) Les types de levure utilisés sont différents
- b) La fermentation a lieu pendant une courte période
- c) Du *koji*-fungi naturel est utilisé
- d) Des bacilles d'acide lactique sont utilisés

Q8 Quelle est ordinairement la teneur en alcool du saké?

- a) 40%-44%
- b) 20%-24%
- c) 13%-17%
- d) 6%-10%

Q9 Comment est l'acidité du saké par rapport à celle du vin blanc?

- a) Supérieure
- b) La même
- c) A peu près de moitié
- d) A peu près du cinquième

Q10 Quelle substance est plus abondante dans le saké que dans le vin blanc?

- a) Acides aminés
- b) Polyphénol
- c) Acide tartrique
- d) Dioxyde sulfureux

Réponses: Q1: b, Q2: c, Q3: a, Q4: d, Q5: d, Q6: b, Q7: d, Q8: c, Q9: d, Q10: a

Service et manutention

Q1 Quel goût distinctif du saké n'existe pas dans le vin?

- a) *Wabi*
- b) *Umami*
- c) *Sabi*
- d) Amertume

Q2 Quelle est la relation entre sakés doux et sec?

- a) Equilibre entre sucres et tannins
- b) Equilibre entre sucres et acides aminés
- c) Equilibre entre sucres et alcools
- d) Equilibre entre sucres et acides

Q3 Quel type de saké est le *ginjo-shu*?

- a) Fruité et propre
- b) Corsé à forte acidité
- c) Couleur ambre et doux
- d) Couleur ambre et sec

Q4 Quel saké serviriez-vous si on vous demandait du saké corsé?

- a) *Ginjo-shu*
- b) *Junmai-shu* à forte teneur en acide
- c) *Junmai-shu* à faible teneur en acide
- d) *Futsu-shu*

Q5 Quel est le terme utilisé pour un saké non pasteurisé?

- a) *Namazake*
- b) *Namazume-shu*
- c) *Nama-chozo-shu*
- d) *Taruzake*

Q6 Lequel ou lesquels des énoncés suivants sont incorrects pour décrire un *koshu* vieilli?

- a) A un arôme fruité
- b) Sa couleur va du doré à l'ambre
- c) A un arôme doux proche du caramel
- d) A un goût complexe et un arrière-goût

Q7 Quelle est la température de référence pour «Atsu-Kan»?

- a) 30°C
- b) 40°C
- c) 50°C
- d) 60°C

Q8 Quel saké est meilleur servi froid?

- a) *Daiginjo-shu*
- b) *Junmai-shu*
- c) *Honjozo-shu*
- d) *Koshu*

Q9 Que se passe-t-il si un saké est exposé à des températures élevées et à la lumière?

- a) Sa couleur s'assombrit et il acquiert un arôme désagréable et un goût amer
- b) Sa couleur devient plus claire
- c) Le saké devient plus acide
- d) Le saké devient plus doux

Q10 Comment doit-on stocker le *namazake*?

- a) Dans un réfrigérateur à 5°C ou moins
- b) Dans une cave à vins à environ 13-15°C
- c) À température ambiante
- d) Près d'une fenêtre où il est exposé à la lumière

Réponses: Q1: b, Q2: d, Q3: a, Q4: b, Q5: a, Q6: a, Q7: c, Q8: a, Q9: a, Q10: a