

Types de saké et leurs caractéristiques

Acquisitions

- Connaissance de la classification des sakés basée sur le taux de polissage du riz et l'addition d'alcool
- Connaissance de la flaveur et des caractéristiques des sakés exceptionnels, par exemple *ginjo*, *daiginjo* et *junmai*

La Loi sur la taxation des spiritueux du Japon définit les ingrédients et le processus de fabrication qui doivent être appliqués pour la production du saké. Elle stipule que le saké doit être fait à partir de riz, de *koji* et d'eau, comme décrit au Chapitre 2, ou de ces ingrédients plus un alcool neutre (alcool éthylique d'origine agricole, appelé alcool *jazo*) ou de sucres et de certains autres ingrédients. Elle prévoit aussi des désignations spéciales (appelées *tokutei-meisho*) pour le saké ayant une flaveur et un aspect supérieurs, et produit conformément à certains critères se rapportant aux ingrédients et au polissage. Les désignations spéciales incluent *ginjo*, *daiginjo*, *junmai ginjo*, *junmai daiginjo*, *junmai* et *honjazo*. Ces variétés comptent actuellement pour environ 30% de la production totale de sakés, et peuvent être considérés comme des sakés exceptionnels (Fig. 3.1).

Les étiquettes des sakés exceptionnels incluent la désignation spéciale combinée avec d'autres descriptions, selon le processus de fabrication.

Exemples d'étiquetage:

Junmai

Junmai nama genshu

Ginjo koshu

Ce chapitre explique les définitions et les caractéristiques de flaveur de sakés spécialement désignés et de sakés fabriqués selon d'autres processus de fabrication. Il est toutefois à noter que les descriptions de flaveur présentées ici sont de caractère général, chaque marque ayant ses propres caractéristiques subtiles.

3.1 Sakés spécialement désignés et caractéristiques de chaque type

Le riz utilisé pour fabriquer un saké spécialement désigné doit être soumis à une inspection pour assurer sa conformité aux normes requises. Pour chaque désignation, il existe aussi des normes concernant le taux de polissage et la quantité d'alcool neutre utilisée. De plus, la quantité de *koji-mai* utilisée pour la production du riz *koji* doit être égale à au moins 15% du poids total du riz poli utilisé (Tableau 7.1).

3.1.1 *Ginjo*

Le *Ginjo-shu* est fait de grains de riz dont plus de 40% de la couche extérieure a été éliminée par moulage. La fermentation se fait à basses températures et dure plus longtemps (Sec. 8.5). De l'alcool *jazo* peut être ajouté jusqu'à 10% du poids du riz poli.

Il a un parfum fruité, appelé *ginjo-ka*, et un goût léger non acide. «Léger» ne signifie pas simplement qu'il est «doux» ou «dilué»; il doit aussi voir une texture lisse (sensation dans la bouche) et un bon arrière-goût.

Les caractéristiques spécifiques du *ginjo-shu* varient selon les brasseurs, les variétés les plus parfumées insistant sur le *ginjo-ka*, et les autres mettant l'accent sur la flaveur et moins sur le *ginjo-ka*.

3.1.2 Daiginjo

Le *Daiginjo-shu* est une forme de *ginjo-shu* obtenu à partir de riz encore plus poli, dont au moins 50% de la couche extérieure a été éliminée. Il a un goût encore plus raffiné que le *ginjo-shu* et un *ginjo-ka* plus fort.

3.1.3 Junmai

Fabriqués uniquement avec du riz, du *koji* et de l'eau, le *junmai-shu* insistent sur la flaveur du riz et sur le *koji* plus que d'autres variétés. Il n'y a pas d'exigence concernant le taux de polissage.

Le *junmai-shu* est typiquement à forts acidité et *umami*, et d'une douceur relativement faible.

3.1.4 Junmai ginjo

Les techniques de brassage du *ginjo* étant utilisées pour la fabrication du *junmai ginjo-shu*, acidité et *umami* sont atténués et le *ginko-ka* est net.

3.1.5 Junmai daiginjo

Le *junmai daiginjo* est considéré comme le saké de grade le plus élevé. Les meilleurs produits de cette classe ont un bon goût raffiné harmonisé avec l'acidité et l'*umami*.

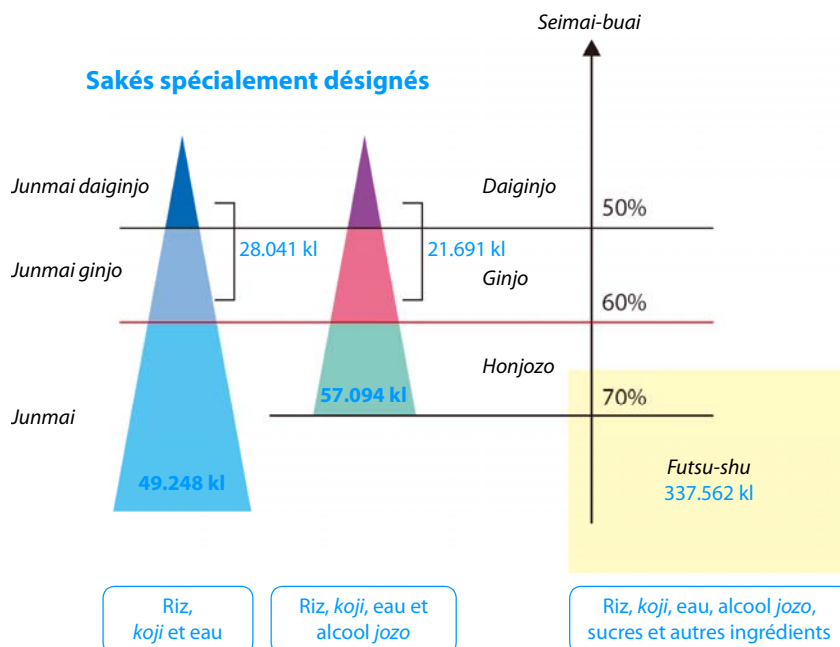


Figure 3.1 Grades des sakés

3.1.6 Honjozo

Pour le *honjozo-shu*, l'accent est mis sur la flaveur, et il y a peu de *ginjo-ka* ou d'arôme induit par vieillissement. Il a un niveau raisonnable d'acidité et d'*umami*, et au lieu d'insister sur l'arôme et le goût du saké lui-même, il fait ressortir le goût des plats.

3.2 *Futsu-shu* (sakés ordinaires ou non exceptionnels) et leurs caractéristiques

La plupart des sakés produits au Japon se placent dans la classe *futsu-shu*. Le riz utilisé pour fabriquer le *futsu-shu* est poli en moyenne à environ 70% et la quantité d'alcool *jozo* utilisée équivaut à environ 20% du poids du riz poli.

L'arôme du *futsu-shu* est moins prononcé que celui des sakés spécialement désignés. Au plus, on peut dire qu'il a un léger arôme de caramel, résultant du vieillissement. Les profils de goût des *futsu-shu* reflètent aussi plus largement les préférences de goût régionales que les sakés exceptionnels (Sec. 8.10).

3.3 Caractéristiques des sakés fabriqués selon d'autres processus de fabrication

3.3.1 *Nigorizake* (saké trouble)

Le *nigorizake* a un aspect trouble dû à la levure et à de fines particules de riz cuit à la vapeur. Il a un goût de riz prononcé.

Normalement, le *moromi* (pâte principale) est placé dans un sac en tissu pour la filtration, ainsi le saké filtré est pratiquement clair et contient seulement des traces de sédiment. Mais pour le *nigorizake*, un tissu grossier ou un filet est utilisé, et un peu de levure et de fines particules de riz cuit à la vapeur restent en tant que sédiments dans le saké filtré.

3.3.2 *Namazake* (saké non pasteurisé) et *nama-chozo-shu* (saké non pasteurisé stocké)

Le *namazake* et le *nama-chozo-shu* sont des variétés de sakés à flaveur de saké fraîchement brassé.

Normalement, le saké est pasteurisé deux fois avant la mise en bouteilles. Le but de la première pasteurisation est non seulement de le stériliser, mais aussi de stabiliser sa qualité en arrêtant l'action des enzymes. Le saké est pasteurisé une seconde fois à l'étape de la mise en bouteilles pour la stérilisation. Le *namazake* n'est pas du tout pasteurisé. Le *nama-chozo-shu* est un saké stocké (*chozo*) à basse température à la brasserie sous forme non pasteurisée et seulement pasteurisé à l'étape de la mise en bouteilles.

3.3.3 *Koshu* (saké vieilli)

La couleur des *koshu* va du jaune à l'ambre. Il a peu de *ginjo-ka*, mais un arôme de caramel (avec des soupçons de miel, fruits secs, molasse et sauce de soja), similaire au Xérès et au Madère, et un arôme suggestif de noix et d'épices. Il a un goût légèrement amer et une longue fin de bouche. L'amertume n'est pas normalement considérée comme un trait souhaitable pour le saké, mais c'est une caractéristique du saké longuement vieilli.

Le saké est ordinairement laissé à vieillir stocké de six mois à un an environ avant l'expédition. Pour le *koshu*, le processus de vieillissement dure au moins trois ans, période pendant laquelle sa couleur et sa flaveur changent suite à la réaction de Maillard entre les sucres et les acides aminés présents dans le saké.

3.3.4 Genshu (saké non dilué)

De l'eau n'étant pas ajoutée après la production, le *genshu* a une teneur en alcool élevée de 17 à 20%. Il a normalement un goût fort.

3.3.5 Taruzake (saké en fût)

Le *taruzake* est stocké pendant un certain temps en fûts fabriqués en cèdre du Japon, ce qui lui donne un agréable arôme de cèdre.

Jusqu'au début du 20^e siècle, le saké était normalement transporté en fûts. Le détaillant de saké transférait le saké du fût à un pot en terre pour la vente. De nos jours, presque tout le saké est en bouteilles, mais certains pubs de style japonais ou restaurants de *soba* continuent à servir principalement du *taruzake*. Le *taruzake* est également utilisé pour les cérémonies d'ouverture et les célébrations de rituels appelés *kagami-biraki* où le couvercle rond du fût (qui ressemble à un miroir traditionnel ou *kagami*) est ouvert avec un maillet en bois et le saké servi à tous les invités.

3.3.6 Saké moussoux

Pour les variétés moussoux, le saké est gazéifié en piégeant du dioxyde de carbone produit par une seconde fermentation de levure, ou en en injectant. Ces sakés vont des produits doux à teneur en alcool de 6 à 8% à ceux à teneur en alcool élevée et goût sec. Leur aspect varie aussi des sakés clairs aux *nigorizake* troubles.

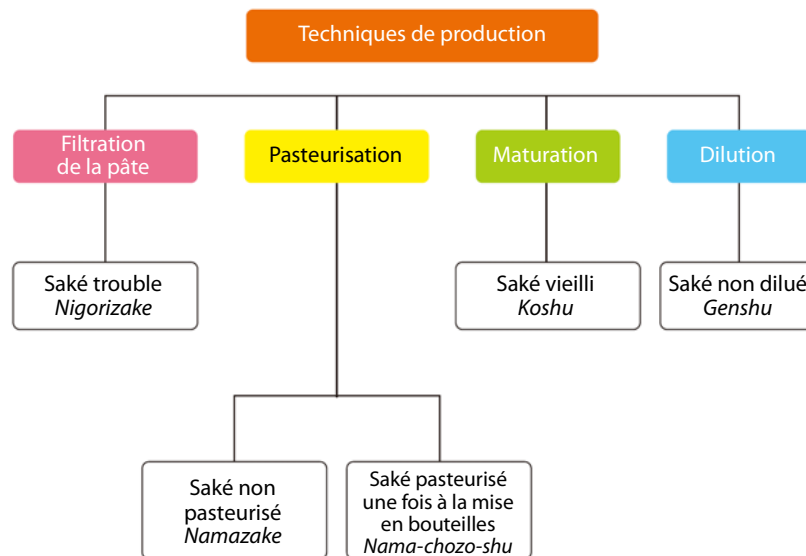


Figure 3.2 Classification des sakés basée sur des différences dans les techniques de production