

Étiquetage du saké

Acquisitions

- Connaissance des indications basées sur la méthode de brassage
- Connaissance de *nihonshu-do* (valeur de mesure du saké), *san-do* (acidité), *aminosan-do* (valeur des acides aminés)
- Compréhension du saké doux ou sec, et du *nihonshu-do*

7.1 Indications sur les étiquettes des sakés spécialement désignés

La loi japonaise reconnaît les désignations suivantes: *ginjo-shu*, *daiginjo-shu*, *junmai-shu*, *junmai ginjo-shu* et *honjozo-shu* (Annexe II).

Tableau 7.1 Sakés spécialement désignés

Désignation	Ingrédients ^{1,2}	<i>Seimai-buai</i> ³	% de <i>koji-mai</i> ⁴	Autres caractéristiques
<i>Ginjo-shu</i>	Riz, <i>koji</i> , alcool <i>jozo</i>	Jusqu'à 60%	15% et plus	Méthode <i>ginjo-zukuri</i> ⁵ , parfum caractéristique, couleur claire
<i>Daiginjo-shu</i>	Riz, <i>koji</i> , alcool <i>jozo</i>	Jusqu'à 50%	"	Méthode <i>ginjo-zukuri</i> , parfum caractéristique, couleur très claire
<i>Junmai-shu</i>	Riz, <i>koji</i>	–	"	Bonne flaveur Couleur claire
<i>Junmai ginjo-shu</i>	Riz, <i>koji</i>	Jusqu'à 60%	"	Méthode <i>ginjo-zukuri</i> , parfum caractéristique, couleur claire
<i>Junmai daiginjo-shu</i>	Riz, <i>koji</i>	Jusqu'à 50%	"	Méthode <i>ginjo-zukuri</i> , parfum caractéristique, couleur très claire
<i>Tokubetsu junmai-shu</i>	Riz, <i>koji</i>	Jusqu'à 60% ou processus spécial	"	Bonne flaveur Couleur très claire
<i>Honjozo-shu</i>	Riz, <i>koji</i> , alcool <i>jozo</i>	Jusqu'à 70%	"	Bonne flaveur Couleur claire
<i>Tokubetsu honjozo-shu</i>	Riz, <i>koji</i> , alcool <i>jozo</i>	Jusqu'à 60% ou processus spécial	"	Bonne flaveur Couleur très claire

*1 La qualité du riz doit être certifiée de Grade 3 ou plus à l'inspection du produit agricole.

*2 La quantité d'alcool *jozo* (alcool éthylique d'origine agricole) ne doit pas dépasser 10% du poids du riz.

*3 L'étiquette doit indiquer le *seimai-buai* réel conforme à la réglementation sur le saké.

*4 *Koji-mai*: riz poli utilisé pour la production du *koji*.

*5 *Ginjo-zukuri*: réfère ordinairement au processus d'utilisation de riz à *seimai-buai* bas (riz fortement poli) et d'une température de fermentation basse pour créer les caractéristiques de parfum du *ginjo-shu* (Sec. 8.5).

7.2 Autres indications basées sur le processus de brassage

Shinshu

Saké brassé au cours de l'année.

Koshu

Saké mûré stocké pendant une longue période.
La période de maturation peut être authentifiée.

Genshu

Saké non dilué. Beaucoup de genshu ont une teneur en alcool élevée et un goût fort parce qu'il n'y a pas d'addition d'eau après la filtration de la pâte.

Tezukuri

Fait à la main

Junmai-shu ou *honjozo-shu*

Saké qui a été brassé en utilisant certaines méthodes traditionnelles.

Namazake (Nama-shu)

Ordinairement, le saké est pasteurisé deux fois avant la mise en bouteilles.
Le *namazake (nama-shu)* n'est pas pasteurisé.

Nama-chozo-shu

Le *nama-chozo-shu* est un saké pasteurisé seulement à la mise en bouteilles après maturation.

Namazume-shu

Le *namazume-shu* est un saké pasteurisé une fois avant la maturation.

Kijoshu

Ce terme dérive de l'ancien livre japonais *Engishiki*, qui rapporte un processus de mélange unique, *shiori*, utilisant du saké au lieu de l'eau dans le processus de brassage. Il existe quelques sous-variétés de *kijoshu*, telles que *koshu*, *namazake*, etc.

Ki-ippon

Ce terme réfère à un *junmai-shu* brassé dans une seule brasserie.

Taruzake

Saké en fûts. Le saké conservé dans des fûts en cèdre a un arôme spécial.

Hiyaoroshi

C'est une ancienne manière de commercialiser le *namazume-shu*. Elle réfère au saké qui a été pasteurisé une fois et vieilli de l'hiver à l'automne suivant avant d'être distribué.

Nigorizake

Saké trouble. Le *moromi* (pâte principale) est filtré via du tissu à maillage grossier qui laisse des éléments solides de riz et de la levure dans le saké. Autrefois, il n'était pas pasteurisé et contenait de la levure vivante. De nos jours, la plupart des *nigorizake* sont pasteurisés pour leur stabiliser leur qualité.

7.3 Indications liées à d'autres processus de brassage

Variétés de riz à saké	Sec. 8.1
Méthode <i>Shubo</i> (pâte de graines)	Sec. 8.4
Variétés de levure	Sec. 8.4
<i>Arabashiri, shizuku sake, muroka</i>	Sec. 8.7

7.4 Indication d'informations techniques

Certains types de saké ont des étiquettes référant aux spécifications techniques autres que la teneur en alcool.

Nihonshu-do, valeur de mesure du saké

La valeur de mesure du saké indique le poids spécifique, ou le poids relatif comparé à l'eau, du saké. La norme de mesure est régie par la Loi sur les mesures du Japon.

Si un saké à 15°C a le même poids que l'eau à 4°C, la valeur de mesure du saké est de 0. Un saké plus léger que l'eau est indiqué par une valeur de mesure positive, par exemple +2, et le saké plus lourd que l'eau par une valeur de mesure négative, par exemple -3. Une plus forte teneur en sucres rend certains sakés plus lourds que l'eau, aussi des valeurs de mesure négatives peuvent-elles indiquer des sakés plus doux, et des valeurs positives des sakés plus secs. (Fig. 7.1).

La teneur en alcool du saké changeant aussi son poids spécifique, elle doit donc aussi être prise en considération. D'autre part, certains sucres, comme les oligosaccharides, ne sont pas sucrés, et le niveau d'acide peut aussi masquer leur douceur. Il est parfois difficile d'identifier un saké doux ou sec en s'appuyant seulement sur la valeur de mesure du saké.

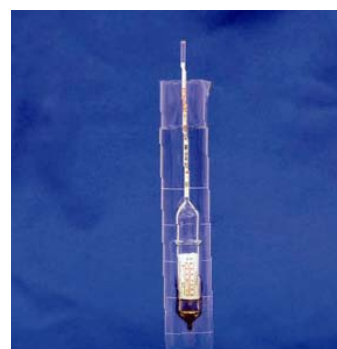


Figure 7.1 Indicateur de saké

San-do, acidité

L'acide donne au saké un goût fort, masquant sa douceur. C'est un élément très important du goût du saké.

Acidité du saké et acidité du vin

Le titrage de neutralisation (pH 7,2) de 10 ml de saké est mesuré avec 0,1 N de soude caustique pour obtenir le *san-do* (acidité) du saké. L'acidité du vin est mesurée de manière similaire: titrage de neutralisation (pH 8,2) mesuré avec 0,1 N de soude caustique. Cette valeur est multipliée par 0,075 pour indiquer le niveau d'acide tartrique (g/100 ml). En termes de tartrage, l'acidité du vin blanc est de 0,5 à 0,9 (g/100 ml) et celle du saké d'environ 0,1 à 0,2 (g/100 ml).

Aminosan-do, valeur des acides aminés

Un saké avec plus d'acides aminés a un goût plus riche, moins d'acides aminés rendent le goût léger.

L'*Aminosan-do* (valeur des acides aminés) est mesuré par titrage au formol.

Valeur Amakara

Amakara réfère au caractère doux ou sec du saké. Au lieu de la valeur de mesure du saké, son caractère doux ou sec peut être exprimé plus précisément en termes de relation entre sa teneur en glucose et son acidité.

Cela s'exprime comme suit:

Valeur *Amakara* = Glucose (g/100 ml) – Acidité

Sec: valeur de moins de 0,3

Moyennement sec: valeur entre 0,3 et 1,0, inclus

Moyennement doux: valeur entre 1,1 et 1,8, inclus

Doux: valeur supérieure à 1,8

Tableau 7.2 Valeurs techniques moyennes (2009)

	<i>Ginjo-shu</i> incluant <i>junmai ginjo-shu</i>	<i>Junmai-shu</i>	<i>Honjozo-shu</i>	<i>Futsu-shu</i>
Alcool (%)	15,94	15,52	15,54	15,41
Valeur de mesure du saké	4,6	4,1	5,0	3,8
Glucose (g/100 ml)	1,85	1,64	1,78	2,17
Acidité	1,30	1,47	1,25	1,18
Valeur des acides aminés	1,28	1,59	1,41	1,31
Valeur <i>Amakara</i>	0,55	0,17	0,53	0,99