

Etiquetado del sake

Resultados del aprendizaje

- Conocimiento de etiquetado según el método de elaboración
- Conocimiento de *nihonshu-do* (valor en el medidor de sake), *san-do* (acidez), *aminosan-do* (valor de aminoácidos)
- Entendimiento del significado de dulzor o sequedad y *nihonshu-do*

7.1 Etiquetado del sake de designación especial

La legislación japonesa reconoce las siguientes designaciones: *ginjo-shu*, *daiginjo-shu*, *junmai-shu*, *junmai ginjo-shu*, *honjozo-shu* (Apéndice II).

Tabla 7.1 - Sake de designación especial

Designación	Ingredientes ^{1 y 2}	<i>Seimai-buai</i> ³	% de <i>koji-mai</i> ⁴	Otras características
<i>Ginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo</i> -alcohol	hasta 60%	15% y más	método <i>ginjo-zukuri</i> ⁵ , sabor característico, claridad de color
<i>Daiginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo</i> -alcohol	hasta 50%	"	método <i>ginjo-zukuri</i> , sabor característico, gran claridad de color
<i>Junmai-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	–	"	buen sabor, claridad de color
<i>Junmai ginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	hasta 60%	"	método <i>ginjo-zukuri</i> , sabor característico, claridad de color
<i>Junmai daiginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	hasta 50%	"	método <i>ginjo-zukuri</i> , sabor característico, gran claridad de color
<i>Tokubetsu junmai-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	hasta el 60% o proceso especial	"	buen sabor, gran claridad de color
<i>Honjozo-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo</i> -alcohol	hasta 70%	"	buen sabor, claridad de color
<i>Tokubetsu honjozo-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo</i> -alcohol	hasta el 60% o proceso especial	"	buen sabor, gran claridad de color

*1 Debe certificarse que la calidad del arroz es de Grado 3 o superior durante la inspección de la producción agrícola.

*2 La cantidad de *jozo*-alcohol (alcohol etílico de origen agrícola) no debe exceder de 10% del peso del arroz.

*3 La etiqueta debe indicar que el *seimai-buai* real cumple con la normativa del sake.

*4 *Koji-mai*: arroz pulido utilizado en la producción de *koji*.

*5 *Ginjo-zukuri*: generalmente se refiere al proceso en que se utiliza un arroz con bajo *seimai-buai* (arroz altamente pulido) y fermentación a temperatura fría para crear la fragancia característica del *ginjo-shu* (Sec. 8.5).

7.2 Otros etiquetados según el proceso de elaboración

Shinshu

El sake elaborado durante el año en curso.

Koshu

Sake añejo que se ha almacenado por tiempo prolongado.

El período de añejamiento puede autenticarse.

Genshu

Sake no diluido. Muchos de los *genshu* tienen un alto contenido de alcohol y sabor fuerte, debido a que no se agrega agua después de la filtración de la masa.

Tezukuri

Hecho a mano

Junmai-shu o *honjozo-shu*

Sake que ha sido elaborado empleando determinados métodos tradicionales.

Namazake (Nama-shu)

Generalmente, el sake se pasteuriza dos veces antes de su embotellado.

El *namazake (nama-shu)* no es pasteurizado.

Nama-chozo-shu

El *nama-chozo-shu* es el sake que se pasteuriza una vez a su embotellado después de su maduración.

Namazume-shu

El *namazume-shu* es el sake pasteurizado una vez antes de su maduración.

Kijoshu

Este vocablo se deriva del antiguo libro japonés *Engishiki*, que da cuenta del *shiori*, o un proceso de mezclado excepcional, que emplea sake en lugar de agua en el proceso de elaboración. Existen algunas sub-variedades de *kijoshu*, tales como *koshu*, *namazake*, etc.

Ki-ippou

Este vocablo se refiere al *junmai-shu* elaborado en una fábrica solamente.

Taruzake

Sake en barril. El sake que se ha almacenado en un barril de cedro tiene su propio aroma particular.

Hiyaoroshi

Esta es una forma antigua de comercializar el *namazume-shu*. Se refiere al sake que ha sido pasteurizado una vez y añejado desde el invierno hasta el siguiente otoño antes de su distribución.

Nigorizake

Sake turbio. El *moromi* (masa principal) se filtra a través de una malla gruesa que deja sólidos de arroz y levadura en el sake. En el pasado, no se pasteurizaba y contenía levadura viva. Hoy en día, la mayoría de los *nigorizakes* se pasteurizan para estabilizar su calidad.

7.3 Etiquetado relacionado con otros procesos de elaboración

Varietades de arroz para sake	Sec. 8.1
Método de <i>shubo</i> (masa de semillas)	Sec. 8.4
Varietades de levadura	Sec. 8.4
<i>Arabashiri, shizuku sake, muroka</i>	Sec. 8.7

7.4 Etiqueta de informaciones técnicas

Algunos tipos de sake llevan etiquetas que indican sus especificaciones técnicas aparte de su contenido de alcohol.

Nihonshu-do, valor en el medidor de sake

El valor en el medidor de sake indica la gravedad específica, o peso relativo, del sake comparado con el agua. La norma de medición se rige por la Ley de Medición del Japón.

Si el sake a 15°C pesa igual que el agua a 4°C, el valor en el medidor de sake es 0. El sake que es más ligero comparado con el agua se indica con un valor positivo en el medidor, por ejemplo +2, mientras que el sake más pesado que el agua se indica con un valor negativo en el medidor, por ejemplo -3. El mayor contenido de azúcar es lo que hace que algunos sakes sean más pesados que el agua, por lo que los valores negativos en el medidor pueden ser indicativos de sakes más dulces, y los valores positivos en el medidor, de sakes más secos (Fig. 7.1).

Sin embargo, el contenido de alcohol también puede cambiar la gravedad específica, por lo que el contenido de alcohol del sake también debe tenerse en cuenta. Además, algunos azúcares, tales como los oligosacáridos, no son dulces, y el nivel ácido también puede enmascarar el dulzor. Por lo tanto, es difícil identificar si el sake es dulce o seco dependiendo sólo del valor en el medidor de sake.

San-do, acidez

La acidez hace que el sake tenga un sabor fuerte, enmascarando su dulzor. Este es un elemento importante del sabor del sake.

Acidez del sake y acidez del vino

El *san-do* (acidez) del sake se mide empleando hidróxido de sodio 0,1N y titulación de neutralización (pH 7,2) de 10 ml de sake. La acidez del vino se mide de forma similar empleando hidróxido de sodio 0,1N y titulación de neutralización (pH 8,2). Este valor se multiplica por 0,075 para indicar el nivel de ácido tartárico (g/100 ml). Expresada en función del ácido tartárico, la acidez del vino blanco es de 0,5 - 0,9 (g/100 ml), mientras que la del sake es alrededor de 0,1-0,2 (g/100 ml).

Aminosan-do, valor de aminoácidos

El sake con más cantidad de aminoácidos tiene un sabor generoso, mientras que aquel con menos cantidad de aminoácidos tiene un sabor ligero.

El *aminosan-do* (valor de aminoácidos) se mide empleando la titulación con formol.

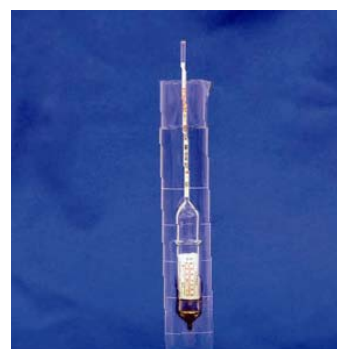


Fig. 7.1 - Medidor de sake

Valor de *amakara*

El *amakara* se refiere al dulzor o sequedad del sake. En lugar del valor indicado por el medidor de sake, el dulzor o sequedad del sake se puede expresar con mayor exactitud en función de la relación entre su contenido de glucosa y acidez.

Esto se expresa así:

Valor de *amakara* = Glucosa (g/100ml) - Acidez

Seco: valor inferior a 0,3

Medianamente seco: valor entre 0,3 y 1,0 inclusive

Medianamente dulce: valor entre 1,1 y 1,8 inclusive

Dulce: valor superior a 1,8

Tabla 7.2 - Valores técnicos promedio (2009)

	<i>Ginjo-shu</i> , incluyendo <i>junmai</i> <i>ginjo-shu</i>	<i>Junmai-shu</i>	<i>Honjozo-shu</i>	<i>Futsu-shu</i>
Alcohol (%)	15,94	15,52	15,54	15,41
Valor en medidor de sake	4,6	4,1	5,0	3,8
Glucosa (g/100 ml)	1,85	1,64	1,78	2,17
Acidez	1,30	1,47	1,25	1,18
Valor de aminoácidos	1,28	1,59	1,41	1,31
Valor de <i>amakara</i>	0,55	0,17	0,53	0,99