

Test di comprensione

Tipo, produzione e processo

D1 Da cosa viene fatto il sake?

- a) Mele
- b) Riso
- c) Frumento
- d) Semi di soia

D2 Quanti produttori di sake (*kuramoto*) sono attivi in Giappone?

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

D3 Qual è la varietà di riso da sake più coltivata in Giappone?

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

D4 Qual è la percentuale di raffinatura (*seimai-buai*) del riso usato per la produzione del *ginjo-shu*?

- a) Massimo 90%
- b) Massimo 80%
- c) Massimo 70%
- d) Massimo 60%

Q5 Cos'è il *koji*?

- a) Il prodotto della germinazione del riso in acqua
- b) Il prodotto della cottura a vapore del riso
- c) Una forma di lievito
- d) Il prodotto della propagazione di un tipo di muffa sul riso

Q6 Qual è il ruolo del *koji* nella produzione del sake?

- a) Produrre alcol
- b) Scomporre l'amido in proteine di riso
- c) Produrre *ginjo-ka* (aroma)
- d) Prevenire la propagazione del lievito

D7 Cosa distingue il metodo Yamahai dal metodo Kimoto?

- a) Il tipo di lievito usato
- b) La breve durata della fermentazione
- c) Uso di muffa di *koji* naturale
- d) Uso di bacilli di acido lattico

D8 Qual è il tipico contenuto alcolico del sake?

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

D9 Com'è l'acidità del sake rispetto a quella del vino?

- a) Più alta
- b) Identica
- c) Circa la metà
- d) Circa un quinto

D10 Quale sostanza abbonda maggiormente nel sake rispetto al vino?

- a) Amminoacidi
- b) Polifenoli
- c) Acido tartarico
- d) Diossido di zolfo

Risposte: D1: b, D2: c, D3: a, D4: d, D5: d, D6: b, D7: d, D8: c, D9: d, D10: a

Sul modo di servire e maneggiare il sake

D1 Qual è il sapore distintivo del sake che manca nel vino?

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

D2 Cosa influisce sulla dolcezza o l'asciuttezza del sake?

- a) Bilanciamento tra zuccheri e tannini
- b) Bilanciamento tra zuccheri e amminoacidi
- c) Bilanciamento tra zuccheri e alcol
- d) Bilanciamento tra zuccheri e acidi

D3 Che tipo di sake è il *ginjo-shu*?

- a) Fruttato e pulito
- b) Corposo con pungente acidità
- c) Dolce e ambrato
- d) Secco e ambrato

D4 Quale sake si dovrebbe servire se ne venisse chiesto uno corposo?

- a) *Ginjo-shu*
- b) *Junmai-shu* ad alta acidità
- c) *Junmai-shu* a bassa acidità
- d) *Futsu-shu*

D5 Quale termine tra questi descrive il sake non pastorizzato?

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

D6 Quale/i delle seguenti affermazioni non è/sono corrette riguardo al *koshu* invecchiato?

- a) Possiede un aroma fruttato
- b) Il colore varia tra il dorato e l'ambra
- c) Possiede un aroma dolce e simile al caramello
- d) Ha un sapore complesso e retrogusto

D7 Quale tra le seguenti temperatura identifica il termine "Atsu-Kan"?

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

D8 Qual è il tipo di sake che è meglio servire freddo?

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

D9 Cosa succede al sake esposto al caldo e alla luce?

- a) Si scurisce e acquisisce un aroma sgradevole e un sapore amaro
- b) Si schiarisce
- c) Diventa più acido
- d) Diventa più dolce

D10 Come deve essere conservato il *namazake*?

- a) In frigorifero a non più di 5°C
- b) In cantina a circa 13-15°C
- c) A temperatura ambiente
- d) Vicino a una finestra, bene esposto alla luce.

Risposte: D1: b, D2: d, D3: a, D4: b, D5: a, D6: a, D7: c, D8: a, D9: a, D10: a