

Tipi di sake e loro caratteristiche

Risultati dell'apprendimento

- Conoscenza della classificazione dei sake sulla base della percentuale di raffinazione del riso e dell'aggiunta di alcol
- Conoscenza dell'aroma e delle caratteristiche dei sake di qualità superiore quali il *ginjo*, il *daiginjo* e il *junmai*

La legge fiscale giapponese sugli alcolici definisce gli ingredienti e i processi da usare durante la produzione di sake. Essa stabilisce inoltre che il sake deve essere ricavato da riso, *koji* e acqua così come descritto nel capitolo 2 oppure, oltre a questi ingredienti, anche con l'aggiunta di alcol neutro (alcol etilico di origine agricola chiamato *jozo*-alcol), zuccheri e altri ingredienti ancora. Per i sake dall'aroma e aspetto superiore prodotti secondo determinati criteri relativi agli ingredienti e alla raffinatura, la stessa legge fornisce infine speciali denominazioni chiamate *tokutei-meisho*. Tra le speciali denominazioni si ricordano il *ginjo*, il *daiginjo*, il *junmai ginjo*, il *junmai daiginjo*, il *junmai* e l'*honjozo*. Considerate di qualità superiore, esse ammontano a circa il 30% del totale del sake prodotto (vedere la figura 3.1).

Sulla base del processo di produzione le marche di sake di qualità superiore includono descrizioni aggiuntive oltre alla denominazione speciale.

Esempi:

Junmai

Junmai nama genshu

Ginjo koshu

Questo capitolo spiega le definizioni e le caratteristiche di sapore dei sake designati di qualità superiore e di quelli prodotti con procedimenti diversi. È tuttavia da notare che le descrizioni qui riportate sono soltanto generiche, perché ogni marca le propone con sottili distinzioni.

3.1 Sake di designazione speciale e caratteristiche di ciascun tipo

Il riso usato per produrre i sake di designazione speciale deve essere sottoposto a rigorose ispezioni per garantirne la conformità agli standard in vigore. Per ciascuna designazione esistono inoltre standard aggiuntivi riguardanti la percentuale di raffinazione e la quantità di alcol neutro impiegato. Inoltre, la quantità di riso di *koji* usata durante la produzione del riso di *koji* non deve superare il 15% del peso totale del riso raffinato (tabella 7.1).

3.1.1 *Ginjo*

Fatto con riso privo di oltre il 40% degli strati più esterni, la sua fermentazione avviene a bassa temperatura ed è più lunga (vedere la sezione 8.5). Può essere eventualmente aggiunto *jozo*-alcol in misura non superiore al 10% del peso del riso raffinato.

Il suo sapore fruttato, detto *ginjo-ka*, è leggero e privo di acidità, anche se il termine "leggero" qui non è semplicemente da intendere nel senso di "delicato" o "diluato". Al palato si presenta inoltre morbidamente strutturato e offre un ottimo retrogusto.

Le caratteristiche specifiche del *ginjo-shu* variano secondo il produttore, con le varietà più fragranti create per sottolineare il sapore fruttato e altre con minor enfasi su quest'ultimo ma maggiore sul sapore.

3.1.2 Daiginjo

Il *daiginjo-shu* è una variante di *ginjo-shu* ricavata da un riso ancor più raffinato, cioè con almeno il 50% di strati esterni dei chicchi rimossi. Offre un sapore ancor più raffinato e fruttato del *ginjo-shu*.

3.1.3 Junmai

Il *junmai-shu* deriva esclusivamente da riso, *koji* e acqua e più delle altre varietà ne sottolineano il sapore. Non vi è alcuna prescrizione riguardante la raffinazione. Il *junmai-shu* è tipicamente caratterizzato da una forte acidità e *umami* ed è relativamente poco dolce.

3.1.4 Junmai ginjo

Prodotto con le tecniche di fermentazione del *junmai ginjo-shu*, in questa varietà l'acidità e l'*umami* sono smorzati e il sapore fruttato è al contrario molto evidente.

3.1.5 Junmai daiginjo

Il *junmai daiginjo-shu* è considerato il più prestigioso tra i sake. I migliori di questa categoria offrono un'ottima miscela di raffinatezza di sapore, acidità e *umami*.

3.1.6 Honjozo

Nell'*honjozo-shu* l'enfasi è sul sapore e meno sull'aroma fruttato e quello indotto da invecchiamento. Possiede un ragionevole livello di acidità e *umami* e anziché imporre il sapore e l'aroma del sake stesso partecipa a fare risaltare il sapore del cibo.

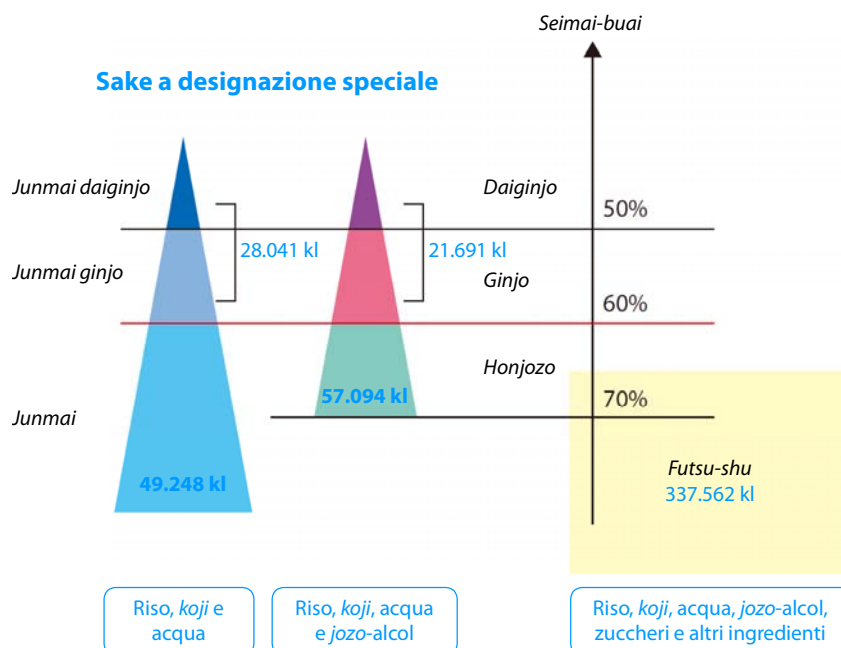


Figura 3.1 Qualità di sake

3.2 *Futsu-shu*: sake di normale qualità e caratteristiche

La maggior parte del sake prodotto in Giappone è detta *futsu-shu*, che significa sake ordinario. Il riso da cui proviene viene raffinato a circa il 70% e la quantità di *jozo*-alcol è equivalente a circa il 20% del peso del riso impiegato.

Il suo aroma è meno pronunciato rispetto ai sake a denominazione speciale. Al massimo se ne può attribuire un lieve aroma fruttato quale risultato dell'invecchiamento. Ancor più dei sake di qualità superiore il sapore dei *futsu-shu* riflette altresì le preferenze regionali (sezione 8.10).

3.3 Caratteristiche dei sake prodotti con sistemi diversi

3.3.1 *Nigorizake* (sake intorbidito)

Il *nigorizake* si presenta un po' intorbidito a causa del lievito e della presenza di particelle fini di riso cotto a vapore in sospensione; per questo è caratterizzato da un pronunciato sapore di riso.

Mentre normalmente dopo il filtraggio del composto principale (*moromi*) il prodotto viene versato in un sacco di tela per produrre un sake praticamente limpido e con poche tracce di sedimenti, nel caso del *nigorizake* tale tessuto è a maglie più larghe proprio per lasciar passare un po' di lievito residuo e le minuscole particelle di riso che vanno a formare il sedimento.

3.3.2 *Namazake* (sake non pastorizzato) e *nama-chozo-shu* (sake non pastorizzato alla conservazione)

Il *namazake* e il *nama-chozo-shu* sono varietà caratterizzate da un sapore di sake appena fermentato.

Mentre prima dell'imbottigliamento il sake normalmente subisce due diverse pastorizzazioni, la prima per sterilizzarlo e stabilizzarne la qualità interrompendo l'azione degli enzimi e la seconda come sterilizzazione aggiuntiva, nel caso del *namazake* questo stadio della produzione viene saltato. Il *nama-chozo-shu*, la varietà conservata (*chozo*) a bassa temperatura in forma non pastorizzata, viene invece pastorizzata all'atto dell'imbottigliamento.

3.3.3 *Koshu* (sake invecchiato)

Il colore del *koshu* varia tra il giallo e l'ambrato. È una qualità lievemente fruttata ma possiede altresì un aroma caramellato con accenni di miele, frutta secca, melassa e salsa di soia simile a quello dello sherry e del mader, ma anche un certo aroma evocativo di noci e spezie. Lievemente amarognolo, ha una rifinitura persistente. Benché normalmente l'amaro sia un tratto meno desiderabile del sake, è una delle peculiarità dei tipi invecchiati a lungo.

Tipicamente il sake viene lasciato invecchiare da sei mesi a un anno prima della vendita. Nel caso del *koshu* l'invecchiamento dura invece almeno tre anni durante i quali il colore e il sapore mutano a causa della cosiddetta reazione di Maillard tra zuccheri e amminoacidi di cui il sake è composto.

3.3.4 *Genshu* (sake non diluito)

La mancata diluizione con acqua in fase di produzione genera il cosiddetto *genshu*, una varietà ad alto contenuto alcolico (17-20%). Il suo sapore è perciò normalmente molto forte.

3.3.5 Taruzake (sake in botte)

La sua conservazione in botti di cedro giapponese conferiscono al *taruzake* un gradevole aroma di questo legno.

Sino agli inizi del ventesimo secolo il sake veniva infatti trasportato in botti e prima della vendita trasferito in contenitori di terracotta dai dettaglianti. Attualmente tutto il sake viene imbottigliato all'origine, ad eccezione di quello che alcuni pub di stile giapponese, oppure ristoranti di *soba* ancora oggi preferiscono servirlo direttamente dalla botte. Il *taruzake* ha un proprio ruolo anche durante le cerimonie d'apertura e le celebrazioni secondo rituali chiamati *kagami-biraki*, durante i quali il coperchio circolare della botte, che ricorda il tradizionale specchio - *kagami* in giapponese, viene sfondato con un mazzuolo di legno e servito all'istante ai presenti.

3.3.6 Sake frizzante

In alcune varietà di sake viene aggiunto carbonato attraverso l'intrappolamento dell'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione del lievito, oppure iniettandola direttamente. I sake così ottenuti variano ampiamente, da quelli dolci con contenuto alcolico di soli 6-8° a quelli fortemente alcolici e asciutti. Variano altresì nell'aspetto, dal tipo trasparente a quello più torbido del *nigorizake*.

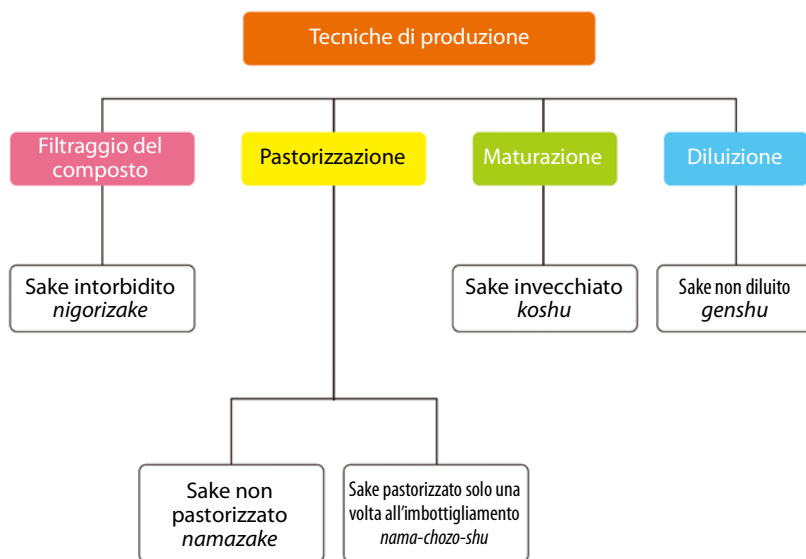


Figura 3.2 Classificazione dei sake sulla base delle differenze nelle tecniche di produzione