

Etichettatura del sake

Risultati dell'apprendimento

- Conoscenza dell'etichettatura sulla base del metodo di fermentazione
- Conoscenza del *nihonshu-do* (valore di misura del sake), del *san-do* (livello di acidità) e dell'*aminosan-do* (livello di amminoacidi)
- Comprensione della dolcezza o asciuttezza e del *nihonshu-do*

7.1 Etichettatura dei sake a designazione speciale

La legge giapponese riconosce le seguenti designazioni speciali: *ginjo-shu*, *daiginjo-shu*, *junmai-shu*, *junmai ginjo-shu* e *honjozo-shu* (vedere l'Appendice II).

Tabella 7.1 Sake a designazione speciale

| Designazione | Ingredienti ^{1,2} | <i>Seimai-buai</i> ³ | % di <i>koji-mai</i> ⁴ | Altre caratteristiche |
|------------------------------|--|---------------------------------|-----------------------------------|---|
| <i>Ginjo-shu</i> | Riso, <i>koji</i> e <i>jozo</i> -alcol | Sino al 60% | 15% e più | Metodo <i>ginjo-zukuri</i> ⁵ , sapore caratteristico e trasparenza |
| <i>Daiginjo-shu</i> | Riso, <i>koji</i> e <i>jozo</i> -alcol | Sino al 50% | " | Metodo <i>ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico e alta trasparenza |
| <i>Junmai-shu</i> | Riso e <i>koji</i> | – | " | Buon sapore Trasparenza |
| <i>Junmai ginjo-shu</i> | Riso e <i>koji</i> | Sino al 60% | " | Metodo <i>ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico e trasparenza |
| <i>Junmai daiginjo-shu</i> | Riso e <i>koji</i> | Sino al 50% | " | Metodo <i>ginjo-zukuri</i> , sapore caratteristico e alta trasparenza |
| <i>Tokubetsu junmai-shu</i> | Riso e <i>koji</i> | Sino al 60% o processo speciale | " | Buon sapore Alta trasparenza |
| <i>Honjozo-shu</i> | Riso, <i>koji</i> e <i>jozo</i> -alcol | Sino al 70% | " | Buon sapore Trasparenza |
| <i>Tokubetsu honjozo-shu</i> | Riso, <i>koji</i> e <i>jozo</i> -alcol | Sino al 60% o processo speciale | " | Buon sapore Alta trasparenza |

*1 In sede d'ispezione della produzione agricola il riso deve essere certificato di qualità 3 o superiore.

*2 La quantità di *jozo*-alcol (alcol etilico di origine agricola) non deve superare il 10% del peso di riso.

*3 L'etichetta deve indicare la conformità del *seimai-buai* effettivo (percentuale di raffinazione) ai regolamenti sul sake.

*4 *Koji-mai*: riso raffinato usato per la produzione del *koji*.

*5 *Ginjo-zukuri*: normalmente si riferisce al processo con uso di riso a basso *seimai-buai* (riso molto raffinato) e alla fermentazione a bassa temperatura per dare origine alle tipiche caratteristiche di fragranza del *ginjo-shu* (vedere la sezione 8.5).

7.2 Altri tipi di etichettatura sulla base del processo di fermentazione

Shinshu

Sake fermentato nell'anno in corso

Koshu

Sake maturato e conservato a lungo.
Il periodo di maturazione può essere autenticato.

Genshu

Sake non diluito. A causa dell'assenza di acqua di diluizione dopo il filtraggio del composto molti tipi di *genshu* presentano un elevato contenuto alcolico e un sapore forte.

Tezukuri

Significa "fatto a mano"
È il caso del *junmai-shu* e dell'*honjozo-shu*.
Si tratta di tipi di sake fermentati con particolari metodi tradizionali.

Namazake (nama-shu)

Normalmente prima dell'imbottigliamento il sake subisce una doppia pastorizzazione.
Il *namazake* non viene tuttavia pastorizzato.

Nama-chozo-shu

È il tipo di sake pastorizzato solo una volta prima dell'imbottigliamento e dopo un periodo di maturazione.

Namazume-shu

È il tipo di sake pastorizzato solo una volta dopo la maturazione.

Kijoshu

Questo termine deriva dall'antico libro giapponese *Engishiki*, in cui sono stati registrati processi di miscelazione unici, o *shiori*, usando il sake anziché l'acqua durante il processo di fermentazione. Del *kijoshu* esistono alcune sottovarianti quali, ad esempio, il *koshu* e il *namazake*.

Ki-ippou

Questo termine fa riferimento al *junmai-shu* fermentato in un solo luogo.

Taruzake

È la tipica botte di cedro del sake dal cui legno assorbe lo speciale aroma.

Hiyaoroshi

È un antico modo di promuovere il *namazume-shu*. Riguarda il sake pastorizzato solo una volta e maturato dall'inverno all'autunno successivo prima della commercializzazione.

Nigorizake

È il sake "intorbidito" risultante dal filtraggio del composto principale (*moromi*) a maglie relativamente larghe per lasciar passare i residui solidi del riso e del lievito. In passato non veniva pastorizzato e conteneva anche lievito vivo. Al giorno d'oggi tuttavia viene pastorizzato per stabilizzarne la qualità.

7.3 Etichettatura per altri processi di fermentazione

| | |
|--|-------------|
| Varietà di riso per sake | Sezione 8.1 |
| Metodo di lievitazione (miscela di partenza) | Sezione 8.4 |
| Varietà di lievito | Sezione 8.4 |
| <i>Arabashiri, shizuku sake e muroka</i> | Sezione 8.7 |

7.4 Etichettatura delle informazioni tecniche

Oltre all'informazione di contenuto alcolico l'etichetta di alcuni tipi di sake ne reca alcune informazioni tecniche.

Nihonshu-do, o valore di misura (SMV)

Il valore di misura del sake ne indica la gravità specifica, o peso relativo, rispetto all'acqua. Lo standard di misura è regolamentato dalla legge giapponese sulle misure.

Quando a 15°C il sake pesa come l'acqua a 4°C, il suo valore di misura è "0". Un sake più leggero dell'acqua viene indicato con un valore di misura negativo, ad esempio +2, mentre quello più pesante con un valore negativo, ad esempio -3.

A rendere alcuni sake più pesanti dell'acqua è il contenuto di zuccheri; ne consegue che valori negativi indicano i sake più dolci e quelli positivi i sake più secchi (vedere la figura 7.1).

Tuttavia anche il contenuto alcolico del sake interviene a variarne la gravità specifica e questo è pertanto un altro fattore da tenere in considerazione. Alcuni zuccheri come gli oligosaccaridi, inoltre, non sono affatto dolci e il loro livello di acidità può mascherare la dolcezza. È perciò difficile identificare con esattezza la dolcezza o l'asciuttezza del sake sulla base soltanto del valore di misura.

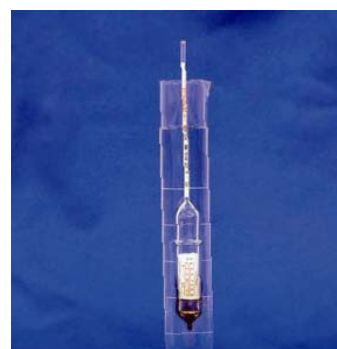


Figura 7.1 Misuratore di sake

San-do, o acidità

L'acidità rafforza il sapore del sake, mascherandone la dolcezza. Questo è un importante elemento di valutazione durante l'assaggio.

Acidità del sake e del vino a confronto

San-do, il grado di acidità del sake, viene misurato impiegando una soluzione di idrossido di sodio 0,1 N e titolazione di neutralizzazione (pH 7,2) di 10 ml di sake, mentre per quello del vino quest'ultimo valore di pH è 8,2. Il valore viene moltiplicato per 0,075 per indicare il livello di acido tartarico espresso in grammi per ogni 100 ml. Espressa in termini di acido tartarico, l'acidità del vino bianco è 0,5 – 0,9 g/100 ml, mentre quella del sake è 0,1 – 0,2.

Aminosan-do, o valore di amminoacidi

I sake con una maggior quantità di amminoacidi hanno un sapore più ricco, mentre gli altri sono più leggeri.

Il valore di *aminosan-do* viene misurato con titolazione di formalina.

Valore di *amakara*

Il termine *amakara* identifica il grado di dolcezza o asciuttezza del sake. Anziché con il suddetto valore di misura, il livello di dolcezza o asciuttezza può essere espresso con maggior precisione in termini di rapporto tra contenuto di glucosio e acidità.

Esempi di tale rapporto:

Valore *amakara* = glucosio (g/100 ml) – acidità

Sake secchi: meno di 0,3

Sake mediamente secchi: tra 0,3 e 1,0 compresi

Sake mediamente dolci: tra 1,1 e 1,8 compresi

Sake dolci: superiore a 1,8

Tabella 7.2 Valori tecnici medi (al 2009)

| | <i>Ginjo-shu</i> , compreso il <i>jumai-ginjo-shu</i> | <i>Junmai-shu</i> | <i>Honjozo-shu</i> | <i>Futsu-shu</i> |
|---------------------------|---|-------------------|--------------------|------------------|
| Alcol (%) | 15,94 | 15,52 | 15,54 | 15,41 |
| Valore di misura del sake | 4,6 | 4,1 | 5,0 | 3,8 |
| Glucosio (g/100 ml) | 1,85 | 1,64 | 1,78 | 2,17 |
| Acidità | 1,30 | 1,47 | 1,25 | 1,18 |
| Valore di amminoacidi | 1,28 | 1,59 | 1,41 | 1,31 |
| Valore di <i>amakara</i> | 0,55 | 0,17 | 0,53 | 0,99 |