

LES CARACTERISTIQUES DES DIFFERENTES CLASSES DE SAKE

Le HONJOZO

Le riz doit être poli d'au moins 30%. De l'alcool distillé est ajouté en fin de fermentation. L'ajout d'alcool est pratiqué depuis des siècles par les brasseurs comme une mesure permettant de réduire les coûts de production. Ceci adoucit son goût et en fait un saké parfumé. Le HONJOZO, sec tout en étant souple, est un bon candidat pour le saké chaud.

Le JUNMAI

C'est un pur vin de riz, sans alcool ajouté. Le riz utilisé pour la production du JUNMAI doit être poli d'au moins **30%**. Le JUNMAI fait référence au saké pur dans le sens où aucune adjonction n'a été faite au cours du processus de production. Il a une robe entière et riche et une acidité légèrement supérieure aux autres sakés. Il se sert frais, chambré ou chaud selon les goûts.

LE GENSHU

A l'image du JUNMAI, le GENSHU fait référence à un saké où **aucune adjonction d'eau n'a été faite**. L'addition d'eau permet entre autres de contrôler le degré d'alcool et la saveur finale du produit. Dans le cas du GENSHU, la magie s'opère uniquement par la fermentation du riz, laissant supposer du haut degré de maîtrise des aux TOJI pour contrôler chaque étape du processus afin arriver à un grand saké.

Le GINJO

Le riz est poli de 40% minimum. Sans ajout d'alcool, il prend le nom de JUNMAI GINJO. Le degré de polissage du riz implique d'une part l'utilisation de levures spéciales et d'autre part une température de fermentation plus basse. Le GINJO est plus difficile que les sakés précédents. C'est un saké à la saveur légère, parfumée et très complexe. Il se boit frais ou chambré.

Le DAIGINJO

Au moins 50% de polissage du riz est nécessaire (pouvant atteindre jusqu'à 75%). De l'alcool peut être ajouté (DAIGINJO) ou non (JUNMAI DAIGINJO). DAIGINJO veut dire « grand GINJO ». Il est donc l'extension noble du GINJO. Il est brassé avec grande attention, dans le respect de la plus pure tradition. Ce chouchou des KURA est le nec plus ultra du saké japonais. Tel un grand vin, ses prix peuvent atteindre plusieurs centaines de milliers de Yens. Le DAIGINJO a un goût léger, parfumé et fruité. Il se sert frais ou chambré. Il est cependant nécessaire d'être très initié pour reconnaître et apprécier un DAIGINJO.

LE NAMAZAKE

C'est une désignation spéciale qui peut se combiner avec tous les types décrits plus haut et signifie que le saké **n'a pas été pasteurisé**. Tous les sakés peuvent donc être NAMAZAKE. Il y a une touche fraîche et vivante dans ce saké. Il est à boire très rapidement et qu'il faut le conserver au frais pour ne pas réactiver les levures qui reprendraient le processus de fermentation.