

Ce tableau, non exhaustif, tente de rendre claire l'offre actuelle de saké, n'hésitez pas à me contacter pour améliorer ce tableau

Nihon-shu est le vrai nom du saké, seishu (signifie clair) est le nom officiel donné par le bureau des taxes

première classification : sans ou avec alcool ajouté

JUNMAI-SHU = pur saké (sans aucun additif)

ALCOHOL TENKA-SHU = saké avec alcool ajouté

CLASSIFICATION DES TYPES DE SAKE EXISTANT EN 2015

NIHON-SHU ou SEISHU

JUNMAI-SHU
(pur saké) du riz, de l'eau, du Koji, de la levure

ALCOHOL TENKA-SHU
(saké avec alcool ajouté)

TOKUTEI MEISHO-SHU

Cette appellation permet de réduire à 15% minimum (du poids total du riz après polissage), le riz utilisé pour la fabrication du kome Koji. Elle autorise aussi l'utilisation d'enzymes artificiels pour la saccharification. La quantité minimum pour réussir une fermentation complète est normalement de 20 % à 25% de Kome koji dans le cas où seul l'enzyme naturel de koji est utilisé.

TOKUTEI MEISHO-SHU

appellation officielle de qualité dite « supérieur »

Cette appellation recoupe les catégories Junmai-shu et Alcohol tenka-shu.

Elle assouplit les règles de fabrication du sake Junmai et entretient la confusion des genres.

FUTSU-SHU
(Alcool + additifs)

ADDITIFS

AUCUN

Alcool
Ethanol à 95° utilisé comme additif dans la limite de 10% du poids du riz après polissage

Quantité totale d'additifs autorisés en kg :
Maximum 50% du poids du riz après polissage.

- 1) Alcool pur :
Ethanol à 95° dans la limite de 280L/1t du poids du riz après polissage
- 2) Exhauteur de goût :
Saccharide (glucose, etc.)
Acidifiant (acide lactique, acide Succinique, acides aminés, etc.)
Glutamate monosodique, etc.
- 3) Sanzo-shu

Pour 'avoir l'appellation Dai-Ginjo, Ginjo, tokubetsu, ou honjozo, le taux de polissage du riz doit correspondre à un certain ratio minimum de riz restant après polissage.

DAI-GINJO = 50% minimum de riz restant après polissage

GINJO = 60% minimum " "

TOKUBETSU = 60% minimum " "

HONJOZO = 70% minimum " "

Avant 2004 pour obtenir l'appellation junmai il fallait aussi que le riz soit poli à 70% minimum aujourd'hui il n'y a plus de ratio minimum

HIIRE (pasteurisé)	NAMAZAKE (non pasteurisé)			HIIRE (pasteurisé)	NAMAZAKE (non pasteurisé)			HIIRE (pasteurisé)	NAMAZAKE (Non pasteurisé)		
	HIIRE	NAMAZAKE	NIGORIZAKE (nuageux)		HIIRE	NAMAZAKE	NIGORIZAKE (nuageux)		HIIRE	NAMAZAKE	NIGORIZAKE (nuageux)
-Junmai	-Junmai	-Junmai	-Junmai	-Honjozo	-Honjozo	-Honjozo	-Honjozo	standard	standard	-standard	
-Tokubetsu Junmai	-Tokubetsu Junmai	-Tokubetsu Junmai	-Junmai Pétilant	-Tokubetsu Honjozo	-Tokubetsu Honjozo	-Tokubetsu Honjozo	-Honjozo Pétilant			-Standard pétillant	
-Junmai-Ginjo	-Junmai-Ginjo	-Junmai-Ginjo	-Tokubetsu Junmai	-Ginjo	-Ginjo	-Ginjo	-Tokubetsu Honjozo				
-Junmai-Dai-Ginjo	-Junmai-Dai-Ginjo	-Junmai-Dai-Ginjo	-Junmai-Ginjo	-Dai-Ginjo	-Dai-Ginjo	-Dai-Ginjo	-Ginjo				
			-Junmai-Dai-Ginjo				-Dai-Ginjo				

les lignes ci-dessous peuvent être considérées comme des options, d'un degré plus spécialisé, des types de sakés cités précédemment (hiire, namazake, nigorizake).

Le « X » signifie « peut potentiellement être » (ces options sont souvent dues aux méthodes de fabrication)

GENSHU sans dilution par ajout d'eau du taux d'alcool. Tous les sakés peuvent être Genshu, dans la pratique ce sont plutôt les namazakes.

KOSHU : « vieux saké » on peut officiellement donner l'appellation après un an de maturation. Dans les faits certains producteurs produisent un sake dans l'intention de le faire vieillir 10 à 20 ans. D'autres changent l'appellation de leurs sakes invendus qui supportent de vieillir. Cette appellation concerne essentiellement les sakés hiire.

Namachozo : "stocké sans pasteurisation"

Ce saké est stocké après sa fabrication jusqu'à la fin de l'été. il est alors dilué et filtré puis pasteurisé avant l'embouteillage.

Namazume : "embouteillé sans pasteurisation"

le jeune saké stocké jusqu'à la fin de l'été, filtré, dilué et mise en bouteille. Puis pasteurisé après l'embouteillage

Funakuchi "bouche du pressoir"

Sake fait avec le Premier jus recueilli sans pressage mécanique, juste par la pression naturelle des sakabukuros empilés les uns sur les autres.

Nakadori : "prendre le milieu"

Les sakabukurus sont légèrement pressés pour récupérer le sake

Sparkling : "saké pétillant"

Certains producteurs rajoutent du gaz

	X	X		X	X		X	X	X
X				X			X	X	X
X				X			X	X	X
X				X			X	X	X
	X				X		X	X	X
X	X	X		X	X	X	X	X	X
X	X	X		X	X	X	X	X	X