

Introduction au Saké Japonais

Le saké, souvent appelé « nihonshu » (日本酒) au Japon, est une boisson alcoolisée traditionnelle japonaise fabriquée à partir de riz fermenté. Avec ses saveurs uniques et sa portée culturelle, le saké est devenu un symbole de l'héritage et de l'artisanat japonais.

Qu'est-ce que le saké ?

Le saké est brassé selon un processus de fermentation parallèle multiple, où le riz, l'eau, la levure et la moisissure koji travaillent ensemble pour créer une boisson qui va du sucré et fruité au sec et robuste.

Contrairement au vin, qui est fermenté à partir des sucres contenus dans les fruits, le saké est fabriqué à partir de riz, dont l'amidon est transformé en sucres avant la fermentation.



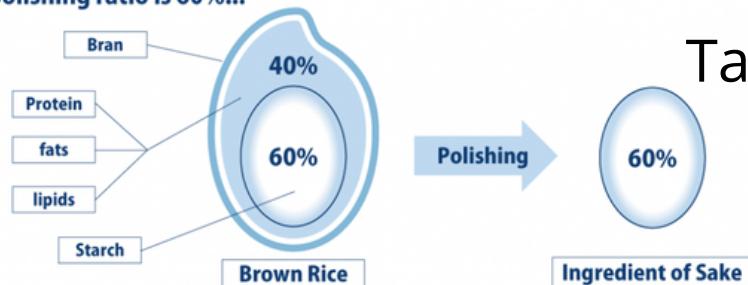
写真- PIXTA

Le saké peut être dégusté à différentes températures, de frais à chaud, et se marie bien avec un large éventail de mets. Testez différents types de saké pour trouver votre goût et vos combinaisons préférées.

Concept of Polishing Ratio

<https://en.sake-times.com/> 

If the Rice-polishing ratio is 60%...



Taux de polissage du riz
(精米歩合)

L'un des facteurs essentiels qui influencent le goût et la qualité du saké est le taux de polissage du riz, qui correspond au pourcentage du grain de riz restant après le polissage.

Plus le riz est poli, plus la saveur du saké est sophistiquée.

	Ingredients: Rice, Water, Koji, Distilled Alcohol	Ingredients: Rice, Water, Koji
Polishing Ratio 50% or less remain	Daiginjo 大吟醸	Junmai-daiginjo 純米大吟醸
Polishing Ratio 60% or less remain	Ginjo 吟醸	Junmai-ginjo 純米吟醸
Polishing Ratio 70% or less remain	Honjozo 本釀造	Junmai 純米
Polishing Ratio More than 70%	Futsu-shu 普通酒	Junmai 純米