

1. Cette brochure a été produite par l'Institut national de recherches du brassage afin d'aider les consommateurs à comprendre la nomenclature spécifique qui apparaît sur les étiquettes des bouteilles de saké.
2. Vous pouvez télécharger une version PDF de cette brochure sur notre site Internet.
3. Si vous décidez d'imprimer cette brochure à partir du fichier PDF téléchargé, veuillez lire et respecter les précautions sur notre site Internet (« Utilisation de ce matériel » et « Conditions d'utilisation »).



## Glossaire des termes se trouvant sur les étiquettes des bouteilles de saké

Édité par l'Institut national de recherches du brassage, une institution administrative indépendante

<http://www.nrib.go.jp/> E-mail: [info@nrib.go.jp](mailto:info@nrib.go.jp)

Publiée en mars 2012.

# Glossaire des termes se trouvant sur les étiquettes des bouteilles de saké

Un guide de sélection d'un savoureux saké



# Qu'est-il écrit sur les étiquettes des bouteilles de saké ?

La réglementation japonaise exige que les points ① à ⑨ ci-dessous soient imprimés sur les étiquettes des bouteilles de saké.

① La teneur en alcool

アルコール分  
16.0 度以上  
17.0 度未満

② Matières premières

(en règle générale, il n'est pas nécessaire d'inscrire l'eau)

原材料名  
米 (国産)  
米こうじ (国産米)  
醸造アルコール  
精米歩合 60%

③ Seimai-buai

(Degré de polissage du riz)

④ Variété de riz cru et les lieux de culture

山田錦  
(兵庫県産 100%)

⑤ Nom du produit

(par ex. autant 日本酒 (nihonshu) et 清酒 (seishu) sont des termes japonais corrects du saké.)

清酒  
720ml

⑥ Volume net

⑦ Date de production

製造年月  
23. 3

⑧ Nom et adresse de la brasserie

酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

⑨ Avertissement : ventes aux mineurs interdites, consommation interdite par les mineurs.

⑩ Désignations spécifiques (ginjo, junmai, ou honjozo)

⑩ à ⑫ ne sont inscrites uniquement si requis par la réglementation. Des informations complémentaires sont également spécifiées, y compris le nombre d'années de vieillissement, la qualité et l'utilisation du riz biologique.

⑪ Lieu de brassage du saké

東広島の酒  
樽酒

⑫ Caractéristiques du saké (par ex. 原酒 (genshu), 生酒 (namazake), 生貯蔵酒 (nama-chozoshu), 生一本 (ki-ippou), 樽酒 (taruzake))

⑬ La propre catégorie de notation du producteur

上撰

Certaines bouteilles de saké ont une autre étiquette au dos de la bouteille. Elle comprendra plus d'informations sur le produit et d'autres informations sur la qualité.

- 製品の特徴
- 酒造好適米を贅沢に使いました
  - 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
  - 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米 山田錦 精米歩合 60%

使用酵母 協会 701 号

成分	日本酒度	+ 5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1

## Contenu

Matières premières ..... 3

Date de production ..... 5

Constituents ..... 5

Tokutei meisho (Désignations spécifiques) ..... 7

Classes ..... 7

Types et caractéristiques du saké ..... 7

Termes utilisés pour la fabrication du saké ..... 11

Autres termes ..... 13



Cette brochure contient des termes qui sont souvent utilisés sur les étiquettes de saké afin de fournir des aides de sorte que le consommateur puisse choisir à bon escient lors de la sélection d'une bouteille de saké.



本醸造  
酒  
総  
研

本醸造 酒総研

## Terminologie de l'étiquette d'une bouteille de saké

## Matières premières

### Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Types du riz qui sont très bons pour le brassage du saké. Ces types ont des grains plus gros que le riz ordinaire consommé par les Japonais. Normalement, le riz a un cœur interne appelé *Shinpaku* (voir ci-dessous). Parmi ces variétés, *Yamadanishiki* pourrait être le plus populaire. Mais ces jours-ci, de nouveaux types de riz de saké sont en cours de développement et des types plus anciens voient de nouveau le jour dans de nombreux secteurs du Japon. En 2010, au moins 95 différents types de riz pour le brassage du saké ont été cultivés au Japon.

### Shinpaku (心白)

Le cœur blanc opaque d'un grain de riz. Le riz avec un *shinpaku* est préférable pour la production d'un excellent saké.



### Yamadanishiki (山田錦)

Le riz pour saké le plus populaire. Particulièrement adapté pour la production du délicieux et très parfumé *daiginjo-shu*. Désigné en 1936.

### Gohyakumangoku (五百万石)

Un riz pour saké célèbre de la préfecture de Niigata et des districts d'Hokuriku. Désigné en 1957.

### Miyamanishiki (美山錦)

Ce riz est cultivé dans la partie nord du Japon, car il est robuste et résiste aux climats froids. Désigné en 1978.

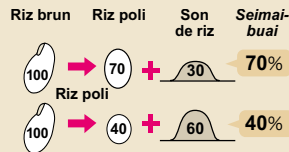
### Omachi (雄町)

Une des plus anciennes variétés de riz pour saké, et toujours très appréciée, car elle produit un saké spécifique ayant une saveur arrondie. Désigné en 1924.

### Seimai-buai (精米歩合)

#### Degré de polissage

Un chiffre qui exprime le pourcentage de riz poli (en poids) par rapport au riz brun (riz non décortiqué). Par exemple, *seimai-buai* 40% signifie que 40 kg de riz poli est issu de 100 kg de riz brun.



De gauche à droite, riz brun, riz poli avec 70% *seimai-buai* et riz poli avec 40% *seimai-buai*.

## Graphique des 10 meilleures variétés de riz pour saké plantées en 2005, par superficie

Il y a un écart important entre les trois premières et les autres.

Récolté en 2005	Récolté en 2004	Nom	Superficie (en ha)	Part (%)	Lieu de récolte principale
1	1	<i>Yamadanishiki</i>	4.781	32,6	Hyogo et ailleurs
2	2	<i>Gohyakumangoku</i>	4.324	29,5	Niigata et ailleurs
3	3	<i>Miyamanishiki</i>	1.394	9,5	Nagano et ailleurs
4	5	<i>Hyogoyumenishiki</i>	390	2,7	Hyogo
5	4	<i>Omachi</i>	358	2,4	Okayama et ailleurs
6	6	<i>Hattannishiki No. 1</i>	237	1,6	Hiroshima
7	8	<i>Dewasansan</i>	219	1,5	Yamagata
8	9	<i>Hanafubuki</i>	190	1,3	Aomori
9	7	<i>Ginpu</i>	177	1,2	Hokkaido
10	11	<i>Tamasakae</i>	166	1,1	Shiga et ailleurs

Total des 10 principales variétés énumérées ci-dessus

12.236 83,4

Remarque : Les pourcentages indiqués ci-dessus ont été calculés à partir de la superficie plantée de chaque type de riz adaptée au brassage du saké.

Source : Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche, Montant de chaque variété de riz plantée en 2005)



## Q Quelle est la meilleure façon de conserver le saké à la maison ?

**A** *Namazake* (page 9) doit être conservé au réfrigérateur et consommé le plus tôt possible. Le saké pasteurisé à la chaleur devrait être conservé dans un endroit frais et sombre. Une fois ouvert, le saké va s'oxyder et sa qualité sera réduite. Nous vous conseillons de conserver une bouteille de saké dans le réfrigérateur une fois qu'elle a été ouverte.



### **Koji mai** (麹米)

Riz dont est issu le *koji*.

### **Kake mai** (掛米)

Un terme associé à *koji mai*. *Kake mai* est ajouté au *Shubo* ou *Moromi* (page 11) après avoir été cuit à la vapeur.

### **Koji** (麹)

*Koji* est un riz étuvé inoculé avec la moisissure *koji*. Ces enzymes de moisissure transforment l'amidon de riz en sucre, qui est la nourriture pour la *kobo* (fermentation du saké) (page 11).



### **Jozo-alcohol** (醸造アルコール)

Alcool distillé, fermenté à partir de la canne à sucre, est utilisé pour ajuster la saveur du saké, dans certains cas.

## Date de production

### **Seizo nengetsu** (製造年月)

#### Date de production

En principe, le mois et l'année de mise en bouteille du saké doivent être indiqués.

## Constituents

### **La teneur en alcool**

Indique le nombre de millilitres d'alcool par 100 millilitres de saké.

### **Nihonshu-do** (日本酒度)

#### Echelle de valeur du saké

Fournit un indicateur facile du goût sucré ou sec du saké en tant que chiffres (chiffre positif (+) signifie sec et chiffre négatif (-) signifie doux).

### **San-do** (酸度)

#### Acidité

L'acidité renforce le goût du saké, et masque sa douceur. Cet élément de la saveur du saké est aussi important que *nihonshu-do*.

### **Aminosan-do** (アミノ酸度)

#### Indice d'acide aminé

Le saké avec plus d'acides aminés a un goût plus riche, et plus léger avec moins d'acides aminés.

## Nihonshu-do et la douceur / la sécheresse du saké

*Nihonshu-do* est la mesure unique indiquant la gravité particulière du saké et il est choisi par la Loi sur les Mesures. Si le saké à 15°C pèse le même poids que l'eau à 4°C, sa *nihonshu-do* est de 0; une gravité spécifique plus légère est indiquée par un + (plus), une plus lourde est indiquée par un - (moins). Un saké plus lourd contient plus de sucre, donc - saké est doux. D'un autre côté, + saké est sec. Toutefois, la teneur en alcool va changer la gravité spécifique, alors nous devons également noter la teneur en alcool du saké en question.

En outre, la teneur acide va masquer la douceur, ce qui indique l'acidité ou la sécheresse. Il est difficile d'identifier la douceur / sécheresse seulement par le *Nihonshu-do*. Il y a un autre indice pour indiquer l'équilibre sucré / sec du saké, par le calcul du *nihonshu-do* et du *sando* (acidité), ou la quantité de glucose dans le saké et son acidité.



$$\text{Nihonshu-do} = ([1 / \text{gravité spécifique}] - 1) \times 1443$$

La gravité particulière du saké en question est mesurée sur une échelle de pesage du même volume d'eau à 4°C et de saké à 15°C.

## Les constituants du saké (en moyenne)

	Saké ordinaire	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Nombre d'échantillons analysés	543	489	462	462
La teneur en alcool	15,4	15,9	15,5	15,5
<i>Nihonshu-do</i>	+3,8	+4,6	+4,1	+5,0
<i>San-do</i> (Acidité)	1,2	1,3	1,5	1,3
<i>Aminosan-do</i> (Indice d'acide aminé)	1,3	1,3	1,6	1,4

(Données : étude de marché du saké sur l'ensemble du Japon par l'Agence nationale des impôts, en 2009)

Matières premières

Date de production

Constituants

C'est la levure responsable de la production du jozo-alcohol.



## Tokutei meisho

**Tokutei meisho** (特定名称)

### Désignation spécifique

(*Ginjo-shu*, *junmai-shu*, *honjozo-shu*)

Le système de classification déterminé par l'Agence nationale des impôts désigne le saké comme *ginjo-shu*, *junmai-shu*, ou *honjozo-shu*. Les normes catégorisant le saké dans ces classifications sont montrés dans le tableau à la page 10. Ce sont les normes fixées par le gouvernement japonais.

**Ginjo-shu** (吟醸酒)

Saké brassé à partir de riz poli et fermenté à basse température pendant une longue période. Le *ginjo-shu* a été brassé par des experts brasseurs ayant une connaissance et une expérience approfondies. Il a été considéré comme le summum de "l'Art du saké" et a rarement été commercialisé dans le passé. Ses caractéristiques distinctives sont l'arôme fruité et une saveur délicate. Meilleur servi frais pour conserver sa saveur.

**Junmai-shu** (純米酒)

Fabriqué tout simplement à partir de riz et de *koji* (page 5). Chaque produit a sa propre saveur unique et riche. Peut-être apprécié de diverses manières. *Kan* (saké chaud : page 13), frais, sur glaçons, ou mélangé à de l'eau chaude.

**Honjozo-shu** (本醸造酒)

Une quantité de *jozo-alcohol* est ajoutée avant de filtrer la pulpe de *moromi* (page 13) pour créer une saveur plus douce et plus légère. Il est délicieux servi *Kan* (chaud), par exemple.

## Classes

**Josen** (上撰)

Une catégorie couramment utilisée pour identifier la classe du saké qui aurait pu être équivalente à *ikkyu* (première classe) dans le passé.

## Types et caractéristiques du saké

**Shinshu** (新酒)

Saké brassé pendant l'année en cours. Il a une saveur et un arôme frais.

**Koshu** (古酒)

Saké brassé au cours des saisons précédentes ou plus ancien. Il a une saveur mûre et une qualité lisse.

**Chouki-chozo-shu** (長期貯蔵酒)

Saké mûri stocké pendant une longue période. Il y a quelques années, on croyait que saké ne devait pas être stocké pendant une longue période. Cependant, le processus de brassage a été amélioré, produisant ainsi une nouvelle variété de saké. Maintenant les brasseurs affirment que leur saké mûri peut donner de différents types avec des goûts et des qualités différents.

**Genshu** (原酒)

**saké non dilué**

*Genshu* aura une forte teneur en alcool et une saveur forte, car aucune eau n'a été ajoutée après avoir été pressé. Pour servir, de l'eau chaude ou froide peut être ajoutée.

! Le saké était classé *tokyuu* (classe spéciale), *ikkyu* (première classe) ou *nikyu* (deuxième classe). Ces classifications ont été supprimées en 1992 en raison d'une modification de la loi fiscale. Parce que les clients ne pouvaient pas identifier les catégories de saké facilement, les brasseurs de saké ont introduit de nouvelles catégories. *Tokusen / josen / kasen* sont les catégorisations les plus populaires, mais certaines sont uniques ; par exemple or xx / argent xx, noir xx / bleu xx.

Mesure du *Nihonshu-do*

**Nihonshu-do** est mesuré en faisant flotter un hydromètre dans le saké à 15°C, comme illustré dans la figure à droite.



+20  
+10  
± 0  
-10  
-20

Q Devrions-nous acheter le saké le plus récemment mis en bouteille selon le mois d'embouteillage sur l'étiquette ?



A Vous n'avez pas besoin de vous soucier du mois où il a été mis en bouteille. Dans des conditions générales, la qualité du saké pasteurisé n'est pas affectée au cours des 3 premiers mois. D'un autre côté, *namazake* avec la date la plus récente, est préférable, comme la bière.



## Tezukuri (手造り)

### Artisanal

*Junmai-shu* ou *honjozo-shu* sont brassés selon une méthode traditionnelle.

## Namazake (生酒生酒)

### Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

### Namazume-shu (生詰酒)

Le saké est habituellement pasteurisé deux fois avant d'être commercialisé. *Namazake* n'est pas pasteurisé. *Nama-chozo-shu* et *namazume-shu* ne sont pasteurisés qu'une fois après ou avant la maturation, respectivement. Ces 3 types de saké ont un arôme frais et sont meilleurs servis frais.



## Kijo-shu (貴醸酒)

Ce saké a été inventé par l'Institut national de recherches du brassage. Ce terme est dérivé d'un ancien livre japonais, *Engishiki*, dans lequel ils ont enregistré un procédé unique de mélange, Shiori, utilisant du saké au lieu de l'eau. Il existe différentes variétés, telles que le saké vieilli, *namazake*, etc.

## Ki-ippou (生一本)

Ce terme se réfère à *junmai-shu* qui est brassé dans une seule brasserie.

## Taruzake (樽酒)

### Saké en fût

Lorsque le saké est stocké dans un tonneau de cèdre, il développe son propre arôme spécial. Cela améliore la saveur du saké.

## Hiya-oroshi (冷やおろし)

Il s'agit d'une ancienne façon de vendre du *namazume-shu*. Il se réfère à un saké qui n'a été pasteurisé qu'une fois (après le brassage), mûri jusqu'à l'automne suivant, puis mis en bouteille sans pasteurisation. Ce type de saké est généralement stocké dans un réfrigérateur à la boutique pour préserver sa qualité, mais il est meilleur servi à température ambiante.

## Nigorizake (にごり酒)

*Nigorizake* est un saké trouble produit par *moromi* (page 13) filtré à travers un linge grossier. Dans le passé, il n'était pas pasteurisé et contenait de la levure vivante, mais récemment il est venu à être pasteurisé pour préserver sa qualité.



## Tokutei meisho et leurs spécifications

Désignation	Matériaux utilisés <sup>1, 2</sup>	Seimai-buai <sup>3</sup>	% riz koji	Autres caractéristiques, y compris la saveur <sup>4</sup>
<i>Ginjo-shu</i> (吟醸酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 60%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Daiginjo-shu</i> (大吟醸酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 50%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Junmai-shu</i> (純米酒)	Riz, koji	--	15% ou plus	Bonne saveur, haute clarté
<i>Junmai-ginjo-shu</i> (純米吟醸酒)	Riz, koji	Jusqu'à 60%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Junmai-daiginjo-shu</i> (純米大吟醸酒)	Riz, koji	Jusqu'à 50%	15% ou plus	Méthode <i>Ginjo-zukuri</i> , saveur caractéristique, de haute clarté
<i>Tokubetsu-junmai-shu</i> (特別純米酒)	Riz, koji	Jusqu'à 60%, ou traité spécifiquement	15% ou plus	Bonne saveur, meilleure clarté
<i>Honjozo-shu</i> (本醸造酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 70%	15% ou plus	Bonne saveur, haute clarté
<i>Tokubetsu-honjozo-shu</i> (特別本醸造酒)	Riz, koji, Jozo-alcohol	Jusqu'à 60%, ou traité spécifiquement	15% ou plus	Bonne saveur, meilleure clarté

\*1. La qualité du riz doit être de niveau 3 ou plus telle que déterminée lors de l'inspection des produits agricoles.

\*2. Il ne devrait pas y avoir plus de 10% *Jozo-alcohol* relatif pour le poids du riz.

\*3. L'étiquette doit indiquer *seimai-buai*, conformément à la réglementation sur le saké.

\*4. Il n'y a pas de définition claire de la méthode *ginjo-zukuri*. Toutefois, cela signifie généralement le processus d'utilisation de faible riz *seimai-buai* et de fermenter à une température basse pour créer l'odeur caractéristique.

# Q

Pourquoi le *jozo-alcohol* n'est jamais mélangé au premium *daiginjo-shu* ?



A Le *jozo-alcohol* est ajouté pour rehausser la saveur. En particulier, lorsque le *jozo-alcohol* est ajouté au *ginjo-shu*, il rehausse la saveur. Dans le National New Sake Awards de 2009, environ 92% des 920 participants contenaient du *jozo-alcohol*.



Termes utilisés pour la fabrication du saké

**Shubo** (酒母)  
Moût de grain

En japonais, shubo veut dire "mère du saké". Il est aussi appelé *moto*. *Shubo* est un moût de levure fait d'un mélange nutritif de riz, *koji* et d'eau. Il ressemble au *moromi* (page 13) mais le *shubo* a un goût fort et acide que le *moromi* n'a pas. La levure de saké tolère l'acidité, ce qui augmente la teneur en levure du saké. Les bactéries indésirables ne peuvent pas survivre dans l'acidité du *shubo*.

**Méthode Ki-moto** (生酛)

Une méthode traditionnelle de faire le *shubo*. L'acide lactique est dérivé de lactobacilles, sur une longue période de temps et par les soins attentifs des brasseurs. Ceci aide à augmenter la teneur en levure de saké. Ce moût contient beaucoup d'acide aminé et est utile dans la production d'un saké sec avec une saveur riche.

**Méthode Yamahai-moto** (山廃酛)

La méthode d'économisation de main-d'oeuvre *ki-moto* a été développée à l'époque Meiji (1868-1912). Cette méthode omet le processus pénible appelé *yamaoroshi* (page 12). Malgré cela, les caractéristiques et le fini du *kobo* résultants de la méthode *yamahai-moto* sont les mêmes qu'avec la méthode *ki-moto*.

**Sokujo-moto method** (速醸酛)

Cette méthode a aussi été développée à l'époque Meiji (1868-1912). L'acide lactique est produit au cours des méthodes précédentes, mais dans cette méthode, l'acide lactique est ajouté, ce qui raccourcit le temps de production. Ces jours-ci, c'est l'une des méthodes les plus populaires, car elle peut produire n'importe quel type de saké.

**Kobo** (酵母)

Une levure appelée *Sacchromyces cerevisiae*, transforme le sucre en alcool dans le processus de brassage du saké. Le terme latin *cerevisiae* ainsi que le terme japonais *kobo* veulent dire "mère de la fermentation". Il y a plus de 700 espèces de levures sauvages et domestiqués, mais la plupart d'entre elles n'ont rien à voir avec le brassage du saké. *S. cerevisiae* est de taille de 5 à 10 µm et est blanc laiteux et de forme d'oeuf. Cette levure est utilisée pour la production du saké et est cultivée par les êtres humains.

**Kyokai-kobo** (協会酵母)

Souche de levure distribuée par la "Société de brassage du Japon". Dans l'ère Meiji (1868-1912), après le début de la distribution de *kyokai-kobo*, la qualité du saké s'est améliorée de façon spectaculaire dans les brasseries qui, auparavant, n'avaient pas levure donnant de bons résultats.

**Yamaoroshi**  
Une étape dans le processus de fabrication du *shubo*

Dans la méthode traditionnelle de faire du *shubo*, brasseurs devaient écraser le riz et le *koji* correctement ensemble pour une meilleure fermentation. Ils mettaient le riz cuit à la vapeur, le *koji* et l'eau dans un tonneau peu profond. Après que le mélange avait refroidi pendant 15 à 20 heures, il était écrasé avec un outil appelé *kabura kai*. Ce procédé *yamaoroshi* demandait beaucoup de patience et de main-d'œuvre, et était un travail très intense effectué en hiver pendant les heures les plus froides de la nuit.

**Kabura-kai**  
(Tama-kai)

Manche en bois ou en bambou

Palette en bois



## Moromi (もろみ)

### Le moût principal

*Moromi* est un mélange de *shubo*, *koji*, de riz étuvé et d'eau. Dans un réservoir, l'amidon de riz est converti en sucre et la fermentation a lieu. Le *moromi* bien fermenté est filtré et le liquide collecté est le saké.

### *Kasu-buai* (粕歩合)

Indique combien de gâteau de saké reste après que le saké a été filtré à partir du *moromi*. Par exemple, pour 100 kg de riz à saké, un *kasu-buai* de 25% indique qu'il y a 25 kg de résidu restant. Pour la classe *josen*, le pourcentage de *kasu-buai* peut être de 30% ou moins. Pour la classe *daiginjo-shu* le pourcentage de *kasu-buai* est normalement de 50 à 60%.

### *Orisage* (漉下げ)

#### Enlever les sédiments

Le saké perd parfois sa clarté au cours d'une longue période de stockage. C'est parce que la protéine dans le saké se précipite sous forme de sédiments. Pour supprimer ces sédiments, les brasseurs utilisent traditionnellement une sorte de dissolvant comme le tanin du jus de *kaki*. Ce processus est appelé "*orisage*" et souvent aussi utilisé pour d'autres *jozo-shu*.

## Autres termes

### *Kasseitan* (活性炭) Charbon actif

Pour stabiliser la qualité, les brasseurs ajoutent parfois du *kasseitan* (charbon actif en poudre) au saké. Le charbon actif absorbe les impuretés et est ensuite filtré. Chaque brasserie possède sa propre méthode d'utilisation de charbon actif, qui contrôle ses propres caractéristiques particulières de saké.

### *Kan* (燗) Saké chaud

*Kan* est la manière traditionnelle de boire du saké. Il est normalement chauffé à environ 42 à 45°C.

### *Kuramoto* (蔵元) / *Toji* (杜氏)

*Kuramoto* se réfère à la brasserie ou le propriétaire de la brasserie. *Toji* désigne un expert dans le brassage de saké (comme un maître brasseur pour la bière) et un *Toji* est considéré comme le chef des travailleurs de la brasserie.

### Concours national de saké nouveau

#### (全国新酒鑑評会)

Il s'agit de la plus grande compétition au Japon pour le *ginjo-shu* produit au cours de la saison d'hiver précédente. Elle a été lancée en 1911. Le concours est maintenant organisé conjointement une fois par an par "l'Institut national de recherches du brassage" et "l'Association Japonaise des producteurs de saké et *shochu*". Chaque brasserie est autorisée à n'envoyer qu'un seul *ginjo-shu* à l'événement. Des prix d'or sont attribués aux excellents sakés. Il y a eu 920 participants de tout le Japon en 2009.

## Les majeurs *kyokai-kobo* (souches de levure de saké) et leurs caractéristiques

Variétés	Caractéristique
Levure moussante	No. 6 Une forte fermentation donne un goût arrondi et convient à la création d'un goût léger.
	No. 7 Saveur vivace, apte à produire du <i>ginjo-shu</i> et du saké ordinaire
	No. 9 Saveur vivace et arôme fruité du <i>ginjo-shu</i>
	No. 10 Faible acidité et arôme fruité particulier de <i>ginjo-shu</i>
	No. 11 Faible teneur en acides aminés
Levure non moussante	No. 14 <i>Kanazawa kobo</i> : Faible acidité, apte à produire du <i>ginjo-shu</i> .
	No. 601 Même que No. 6
	No. 701 Même que No. 7
	No. 901 Même que No. 9
	No. 1001 Même que No. 10
	No. 1401 Même que No. 14
	No. 1501 Type <i>Akita</i> , <i>Hana kobo</i> AK-1: Faible acidité et apte à produire du <i>ginjo-shu</i> avec un arôme fruité.
	No. 1801 Doux et savoureux, avec un arôme vif, apte à produire du <i>ginjo-shu</i> .



La levure non moussante laisse davantage d'espace dans le réservoir.



### Levure non moussante

Après le début de culture du *moromi*, la plupart des levures de saké moussent pendant 4 à 10 jours. Un des bons points concernant l'utilisation d'une levure non moussante, est que les ouvriers sont soulagés de la tâche difficile d'écumage de la mousse, et de l'espace facilement disponible dans le réservoir pour faire du saké. En outre, ils n'ont pas besoin de s'inquiéter que le *moromi* cause un trop-plein du réservoir à cause de la fermentation active du *kobo*. Les levures non moussantes sont les nouvelles formes cultivées par l'Institut national de recherches du brassage.