

# La petite Balade au JAPON

Ambassade du Japon au Sénégal



Septembre 2019, N°1

CULTURE

## Le saké, un breuvage vieux de 2500ans

Le saké japonais, autrement appelé Nihonshu, est la boisson emblématique du pays du soleil levant. Il est issu de la fermentation de riz rond et titre environ 15% d'alcool. Le saké japonais est raffiné, il se déguste frais ou parfois chauffé, en apéritif ou au cours du repas. Il accompagne les plats japonais, bien entendu, mais il se marie à merveille avec la cuisine occidentale moderne, et devient un composant très intéressant dans de nombreux cocktails à base de saké.

### Classification du saké

Depuis la fin du XXe siècle, les sakés sont classés en fonction

notamment de leur taux de polissage du riz.

Ce taux, indiqué sous le terme seimaibuai, apparaît sous la forme d'un pourcentage au dos de l'étiquette. Il indique le taux de grain de riz restant après polissage. Par exemple, un taux de **seimaibuai de 40%** indiquera que **60%** de l'écorce a été polie.

Les sakés dits «de table», créés à partir de **riz de table** et dans lesquels le brasseur peut ajouter alcool pur et des acides sont appelés futsu. Un terme plutôt péjoratif très rarement écrit sur les étiquettes. Ces sakés ont un **seimaibuai supérieur à 70%**.

Les sakés supérieurs se divisent par la suite en **2 catégories**. D'un côté, les **junmai**: des sakés sans ajouts d'alcool pur, de l'autre, les **aruten**.

### Types de saké

#### JUNMAI

un saké passe-partout, riche, à servir à différentes températures, frais, chambré, ou en saké chaud ? Les sakés Junmai sont le pur fruit de la fermentation du riz par les levures, tout simplement parce qu'ils n'ont pas reçu d'ajout d'alcool en fin de fermentation.

#### GINJO

Un saké sur des notes très florales, des sakés délicats et complexes pour déguster tels quels, ou pour accompagner une cuisine fine. Pour les sakés Ginjo, le polissage du riz est supérieur à 60%, ce qui permet de concentrer l'amidon qui se trouve au cœur du grain de riz.

#### DAIGINJO

Saké japonais haut de gamme ! Les sakés Daiginjo sont d'un raffinement absolu, dotés de saveurs complexes. Le riz utilisé est poli à 50% au minimum. Le Daiginjo est considéré comme le saké "grand cru" de chaque brasserie, le nec plus ultra des sakés.



JUNMAI



GINJO



DAIGINJO

### Le saviez-vous...

- ◆ La palette gustative du saké est telle que c'est plus de **600 arômes** contre **300** dans le vin!
- ◆ Dans le saké rien ne se perd, la lie récupérée au fond des contenants, appelé **Sake Kasu**, entre dans la composition de condiments.
- ◆ Le saké est aussi utilisé comme **produit de beauté**. En effet les nombreux **acides aminés** de l'alcool de riz, aide à combattre les effets du vieillissement. Les belles GEISHA, à la peau radieuse l'ont bien compris **depuis plusieurs siècles**.
- ◆ Selon un rituel ancien, le **Sakazuki**, échangez une coupe de Saké pourrait vous lier à jamais. A bon entendre....

**A bientôt pour de nouvelles découvertes!!!**

Retrouvez-nous sur le site  
web: [www.sn.emb-japan.go.jp](http://www.sn.emb-japan.go.jp)  
Twitter: @JapanEmbSenegal  
Facebook: @ambjaponarai