



SAKÉ

酒

BAKGRUND

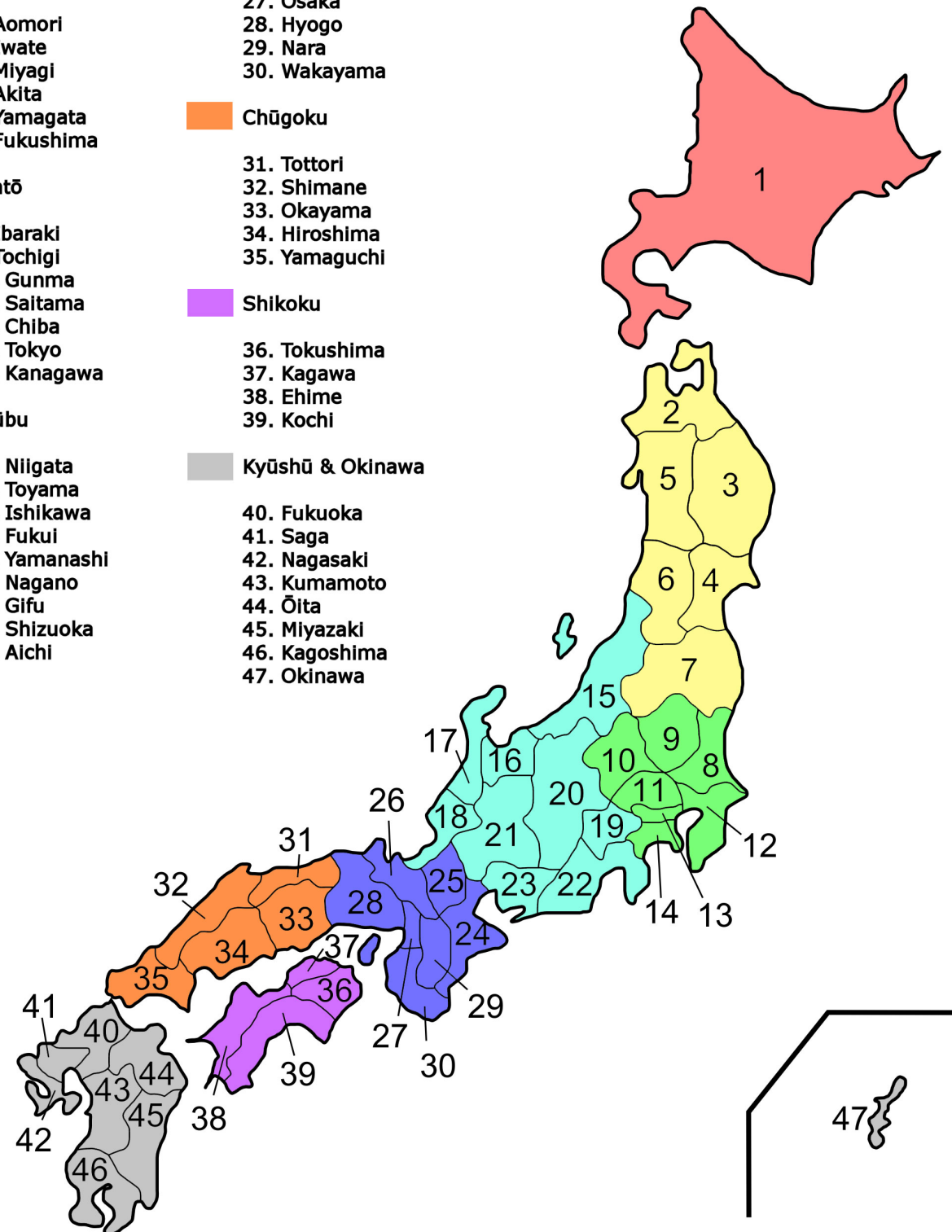
- Ursprunget till Saké är okänt. Man vet att kineserna bryggde alkoholhaltiga drycker i förhistorisk tid.
- De tidigaste referenserna till användandet av alkohol i Japan är den kinesiska Book of Wei från 200-talet, där det pratas om japanskt drickande och dansande.
- Saké som vi känner idag (gjord av ris, vatten och Kōji jäst) härstammar antagligen från 700-talet.
- Saké tillverkning var länge ett statligt monopol men på 1000-talet började tempel och andra helgedomar brygga saké och de förblev den huvudsakliga produktionskällan för de nästkommande 500 åren.
- På 1700-talet spreds kunskapen om Saké i Europa.
- På 1800-talet skapades lagar i Japan som tillät alla brygga Saké ca 30.000 sakébryggerier. Regeringen införde skatter och antalet sjönk långsamt ner till ca 8.000. Många finns kvar.

- Bryggmästaren på ett sakébryggeri, en kura, kallas toji. Det är toji som bestämmer hur karaktären hos en saké skall vara.
- Förr gick yrket i arv. Idag är det en lång universitetsutbildning
- Mycket erfarenhet ligger till grund för hur en saké är i sin karaktär.
- Toji är mycket ansedda i Japan och kan likställas med musiker och konstnärer.

- Alla som deltar i arbetet på en kura, under ledning av bryggmästaren, toji, kallas kurabito. Kurabito bor på vissa ställen på bryggeriet under hela bryggperioden upp till 6 månader om året.
- Hierarkin var orubblig enligt feodal modell med toji i toppen och de yngsta kurabito längst ner på rangskalan. Dessa var bland annat tvungna att stiga upp klockan två om morgnarna för att laga frukost åt de övriga.
- Traditionell sakébryggning med hantverksmässiga metoder innebär i praktiken åtskilliga långa nattpass eftersom många arbetsmoment löper över flera dagar.
- Japan har 47 så kallade "prefecture" liknande våra landskap eller län, saké bryggs i 46 av dessa, så man kan säga att saké bryggs över hela Japan, från norr till söder.

Regions and Prefectures of Japan

 Hokkaidō	 Kansai
1. Hokkaidō	24. Mie
 Tōhoku	25. Shiga
2. Aomori	26. Kyoto
3. Iwate	27. Osaka
4. Miyagi	28. Hyogo
5. Akita	29. Nara
6. Yamagata	30. Wakayama
7. Fukushima	 Chūgoku
 Kantō	31. Tottori
8. Ibaraki	32. Shimane
9. Tochigi	33. Okayama
10. Gunma	34. Hiroshima
11. Saitama	35. Yamaguchi
12. Chiba	 Shikoku
13. Tokyo	36. Tokushima
14. Kanagawa	37. Kagawa
 Chūbu	38. Ehime
15. Niigata	39. Kochi
16. Toyama	 Kyūshū & Okinawa
17. Ishikawa	40. Fukuoka
18. Fukui	41. Saga
19. Yamanashi	42. Nagasaki
20. Nagano	43. Kumamoto
21. Gifu	44. Ōita
22. Shizuoka	45. Miyazaki
23. Aichi	46. Kagoshima
	47. Okinawa



RÅVAROR - RIS

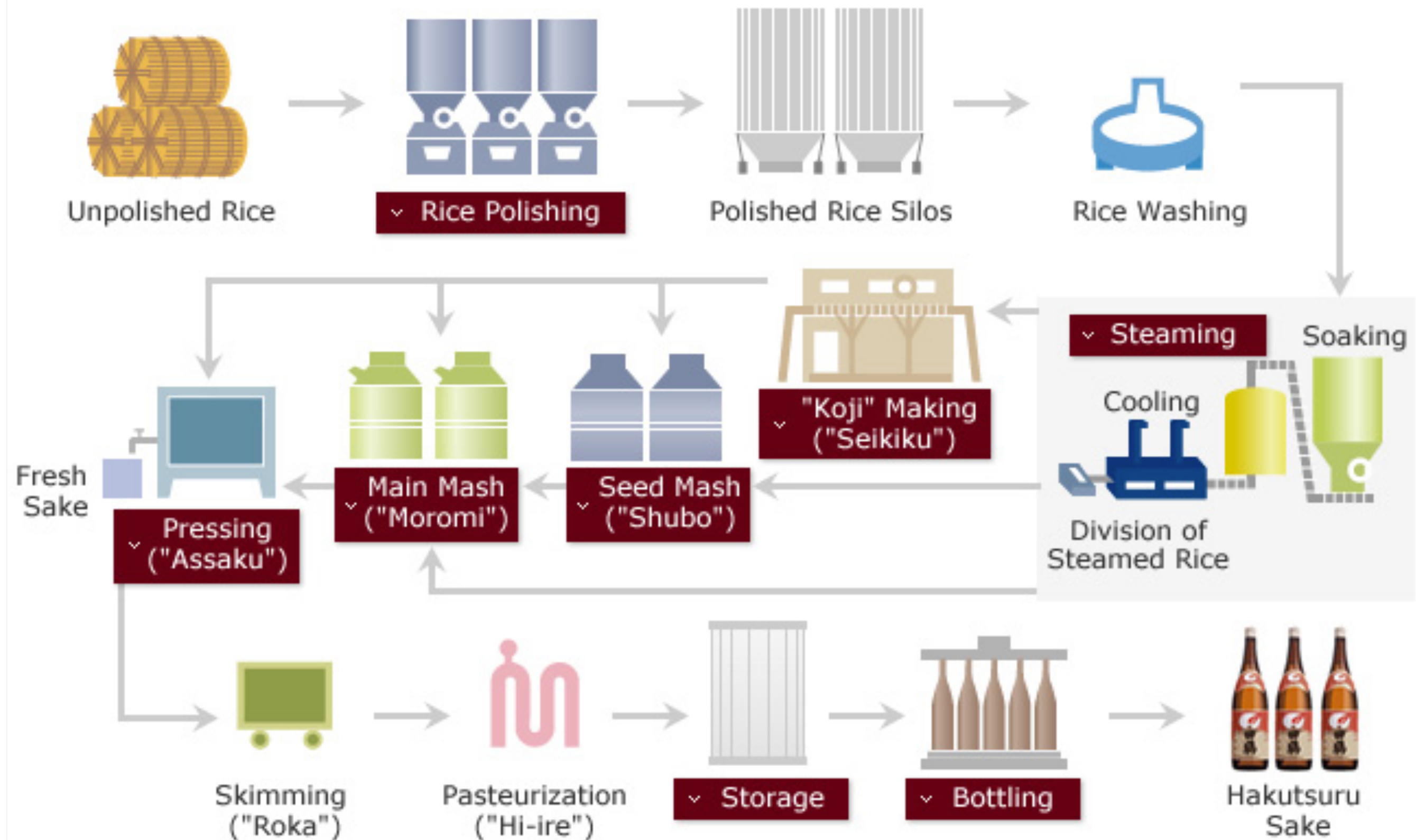
- Det ris som används för saképroduktion kallas saka mai 酒米 (saké ris) eller officiellt shuzō kōtekimai 酒造好適米 (sakélämpligt ris).
- Riskornet är större, starkare och har mindre andel protein och lipid än normalt matris.
- Riset har en stärkelsekomponent som heter shinpaku i mitten av risgrynet. Riset måste därför poleras för att komma åt den centrala stärkelsen med de smakämnen som är åtråvärda för sakén.
- Beroende på vilken typ av saké man tänker brygga polerar man bort mellan ungefär 30 till 65 procent av riskornet. Närmare skalet finns oönskade fettsyror och proteiner.

- Det tar mellan 9 och 25 timmar att polera en omgång ris, beroende på ristyp och poleringsgrad och detta i moderna maskiner. Förr i tiden kunde det ta upp till en vecka.
- Sakéris används endast för tillverkning av saké eftersom det inte smakar speciellt gott att äta.
- Det finns ungefär 80 typer av sakéris i Japan. De mest populära är Yamada Nishiki, Gohyaku Mangoku, Miyama Nishiki och Omachi
- Ris till saké odlas mellan maj / juni till september / november beroende på sort och kvalitet. Ris är dyrt i Japan. Upp till 75% av tillverkningskostnaden för en flaska saké utgörs av kostnaden för riset.

RÅVAROR - VATTEN

- Vatten är en av de viktigaste ingredienserna i saké.
- Mineralinnehållet i vattnet spelar en viktig roll i kvaliteten på slutprodukten. Järn binder aminosyror som produceras av jästsvamparna (Koji) och ger en oangenäm smak och gul färg. Mangan ger vid ultraviolett ljus en missfärgning. Däremot tjänar Kalium, Magnesium och fosforsyror som näringsämnen för jästen under jäsning och är därför önskvärda. Dessa ämnen gör att jästen arbetar snabbare och resulterar i att mer socker omvandlas till alkohol.
- Mjukt vatten ger en sötare saké medan hårt vatten ger en torrare saké.
- Det bästa vattnet för saké finns i Nada-Gogō i Hyogo regionen. Det är också där de flesta saképroducenter finns idag.

The Main Stages in the Process of Making Sake



TILLVERKNING

- Polering

Beroende på kvalitet, så poleras riset i upp till 9 - 12 timmar.

- Blötläggning/sköljning

Detta är en mycket viktig del av processen eftersom ris-dammet kan ge upphov till en bitter och besk saké. Därefter blötläggs riset på ståltank i cirka 12 timmar så att det får en vattenhalt på cirka 30 %.

- Ångkokning

I nästa steg ångas riset tills det får en konsistens som är aningen fastare än när vi kokar ris till mat. Det tar ungefär en timme. Processen sker i ett stort rostfritt kärl, en koshiki, som har tusentals små hål i botten för ångan. En del av det ångade riset användes nu till moromin eller mäsken och en del användes till att tillverka kojiris.

- Kojiris

En del av riset, ca 20 %, förs nu åt sidan för framställning av koji.

Detta är ett av de känsligaste momenten. Koji tillverkas i ett speciellt rum, en så kallad muro, med kontrollerad fuktighet och temperatur.

Processen sätts igång genom att man strör på en mögelspor som heter *Aspergillus oryzae* (på bryggerijapanska Koji-kin eller Moyashi) över riset. När mögelsporen äter sig in i riset bildas ett enzym som bryter ner stärkelsen i riset till sockermolekyler.

Framställningen av kojiriset tar normalt mellan 43 och 48 timmar. Det färdiga kojiriset har en söt smak.

- Moto eller Shubo

Innan jäsningen av en brygd kan börja måste man, precis som vid ölbryggning, sätta en förkultur. Den kallas moto eller shubo. Det är en blandning av ris, kojiris och vatten samt jäst.

Processen tar omkring två veckor. De jäststammar man använder härstammar från samma jäst som används när man brygger öl, *saccharomyces cerevisiae*.

På en del bryggerier använder man ett tiotal olika jäststammar beroende på vilken sakésort man brygger. Jäststammen som användes har stor inverkan på framförallt doftintrycket av sakén.

- Pressning

Efter avslutad jäsning pumpas moromin över till en stor filtreringsapparat där "risgröten" långsamt pressas samman,

Det förekommer i huvudsak tre olika sätt att pressa "risgröten" på. Antingen i de stora moderna pressarna Yabuta eller som man gjort i urminnes tider, man fyller små canvassäckar som antingen pressas i en vinpress, Funa-shibori, eller så får vätskan självavrinna genom canvasduken, Shizuku.

- Lagring

Efter pressning filtreras och pastöriseras oftast sakén en gång, innan den pumpas vidare till stora ståltankar där lagring sker i cirka 6 månader.

Under lagringen rundas smakerna av och risvinet mognar.

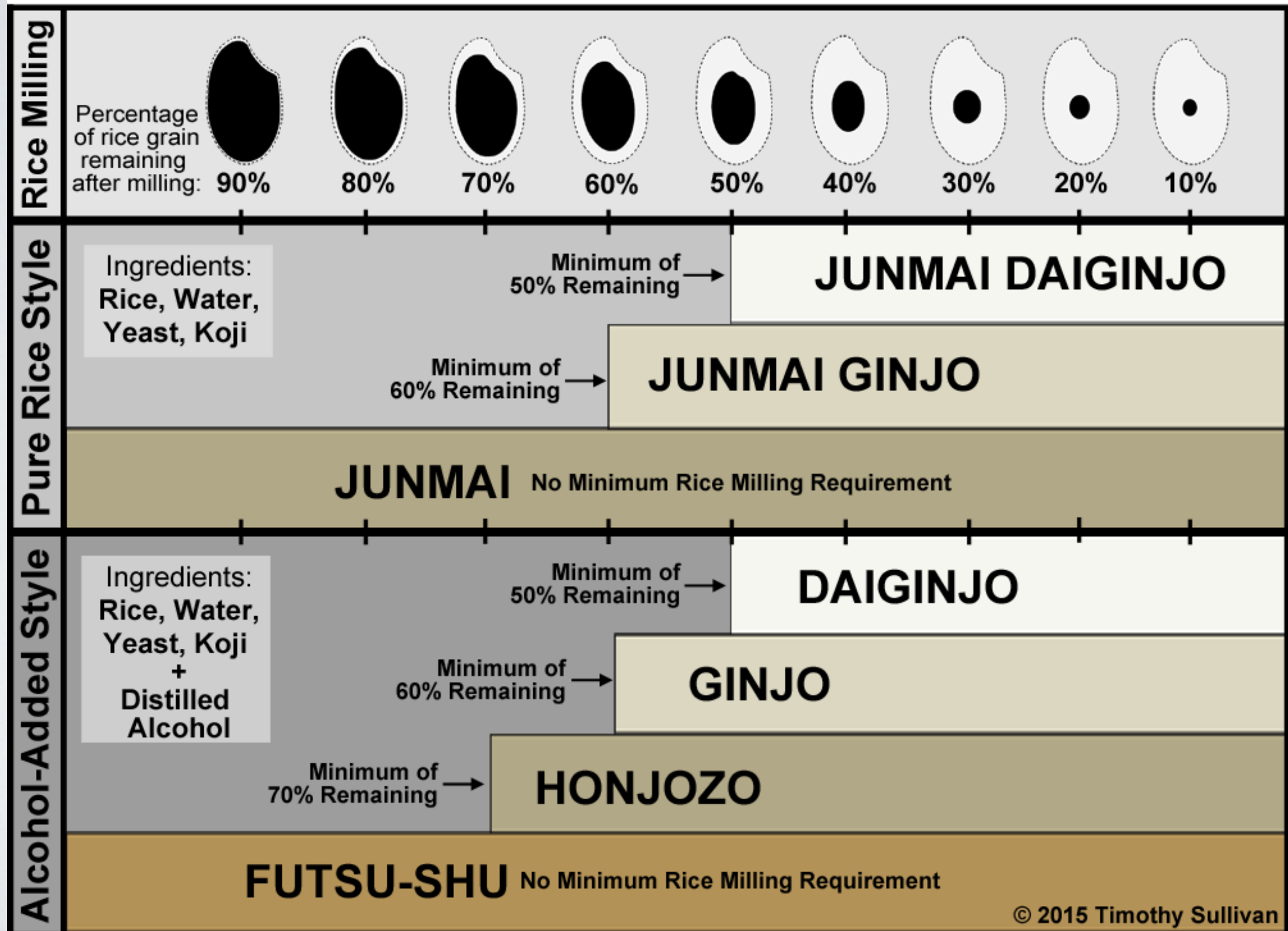
De flesta sakésorter späds dessutom till en alkoholhalt på mellan 14 och 16%. Undantaget är så kallade Nama Genshu saké som är opastöriserad och outspädd, denna typ av saké tappas direkt på flaska efter pressningen.

- Tappning

Efter lagring i cirka 6 månader filtreras och pastöriseras sakén ytterligare en gång till innan den tappas på flaska. Det ger sakén en hållbarhet på cirka 2 till 3 år.

Vid tappningen kontrolleras varje flaska noga och individuellt för att säkerställa att inga tekniska fel föreligger på produkten innan den leveras till kund.

Sake Classification System



SAKÉ TYPER

- **Jumai-shu** (rent risvin, ingen tillsatt alkohol)

Intill nyligen krävdes 30% polering, men lagen ådrades, så nu krävs ingen polering. dock måste alltid poleringsgraden anges på etiketten.

- **Honjozo-shu**

Minst 30% bortpolerat och en aning alkohol är tillsatt.

- **Ginjo-shu**

Mist 40% bortpolerat, med eller utan tillsatt alkohol. Skillnaden mellan Jumai-Ginjo och bara Ginjo är att den senare innehåller tillsatt alkohol.

- **Daiginjo-shu**

Minst 50% bortpolerat, med eller utan tillsatt alkohol (se ovan)

- **Namazake**

Speciell femte kvalitetsklass reserverad för opastöriserad saké med en av de fyra ovan kvalitetsklasserna som tillägg.

ANDRA VIKTIGA TERMER

- **Nigori-zake.** Saké som är ofiltrerad
- **Seishu.** Juridiska termen för Saké för att skilja från annan alkoholhaltig dryck.
- **Futsu-shu.** är en benämning som betyder ordinär saké, ungefär som "bordssaké". I denna stil får man tillsätta socker och alkohol. Ungefär 80 procent av all saké som görs består av Futsu Shu
- **Jizake.** Vag term som oftast betyder saké från ett liten saképroducent oftast ute på landsbygden. Saké som inte är massproducerad. Jmf mikrobryggerier.

DAGENS SAKÉ

- Futsu-Shu
Dewatsuru Choinama 65% kvar(Akita Seishu) nr 127
- Junmai-Shu
Matsukura 70% kvar (Akita Seishu) nr 130
- Junmai-Ginjo
Masumi Karakuchi Ki-ippon 55% kvar (Miyasaka) nr 150
Shichiken 57% kvar nr 74431
Urakasumi ZEN 50% (Saura) nr 99581
- Junmai-Daiginjo
Gold Ninki Junmai Daiginjo 50% kvar (Ninki-Ichi) nr 70516
Shichiken, The Silk 47% kvar nr 74431