

日本酒造りパート2

日本酒を理解するには、日本酒の主な等級と分類を知る必要がある。ネーミングのシステムは、日本酒の生産方法や種類が非常に多様なため、複雑になる。同じグレードの2つの日本酒でさえ、生産に使用される原材料、テロワール、そして杜氏の技術と好みによって劇的に味が異なる場合がある。

日本酒のグレードは、米の精米歩合によって決まる。ほぼすべての日本酒は白米で作られているが、精米後に残った米の割合によって、酒の風味が異なる場合がある。米を精米すればするほど、完成品は高価になる。

蔵元の主力製品は、多くの場合、吟醸酒と大吟醸酒である。吟醸クラスの資格を得るには、米粒を元の大きさの60%以下になるまで磨く必要がある。大吟醸酒は元の粒の50%以下になるまで精米した米で作られている。大吟醸は常に卓越した日本酒であり、洗練されていて、決して安価ではない。吟醸と大吟醸は両方とも特別な酵母で作られることが多く、通常の本醸造よりも低い温度で発酵させる。本醸造は、少量の醸造アルコールを加えてよりはっきりとクリアな風味を作り出し、米粒は元の大きさの70%以下に精米されている。

純米は、砂糖、余分な澱粉、または醸造者のアルコールを添加せずに酒が作られたことを示す別の分類である。純米ラベルは、吟醸酒と大吟醸酒に適用でき、それらはそれぞれ純米吟醸と純米大吟醸として知られている。

生は、低温殺菌されていない日本酒を指す。上記の分類はいずれも生とすることができる。また、上記の分類はすべて、にごりに分類することもできる。これは、「米の味」がはっきりした、わずかに濾過されることで白濁した日本酒と定義されている。古酒は時間のたった日本酒で、比較的まれで珍しい。