

Ci-dessous la quantité de riz complet (genmai) nécessaire pour produire 100kg de riz blanc (hakumai), ingrédient de l'élaboration du saké.

Pour un taux de polissage de : 70% il faut 143kg de genmai

60% il faut 167 kg

50% il faut 200kg

40% il faut 250 kg

30% il faut 334 kg


$$\text{SEIMAIBUAI} = \frac{\text{Riz poli}}{\text{Riz complet}} \times 100$$

(taux de polissage)

Si le grain de riz est poli pour obtenir un taux résiduel de 30%, c'est donc les 70% du grain complet qui sont éliminés. Il faut par conséquent 2,33 fois plus de riz à la base pour confectionner un saké, ce qui donne naturellement un coût d'autant plus élevé.

Le taux de polissage affiché sur le produit fini est un taux de polissage apparent qui est un ratio entre le poids total de riz perlé et le poids total de riz brun, c'est à dire qu'il n'exprime pas la quantité de riz complet requis pour le polissage.

De plus, plus on polit le grain plus le taux correspondant à ce qui a été éliminé augmente.

Pour déterminer la qualité du saké il est avant tout nécessaire de savoir quel type de saké on veut produire.

En fonction de cette idée précise, on choisit le type de riz et on décide comment on va l'utiliser.

Il arrive également que le choix du riz soit premier et que l'on imagine le caractère que l'on souhaite donner à son alcool de riz. Dans tous ces cas de figure, il convient d'envisager le degré de polissage adapté au saké que l'on souhaite élaborer. Il n'en reste pas moins qu'un polissage important, entraîne une perte de riz. Un alcool de riz prestigieux ne peut pas être composé d'éléments inutiles.

Ainsi, faire référence au taux de polissage pour exprimer la qualité d'un saké a certes un aspect très pratique mais il s'agit aussi d'un critère trop réducteur et imprécis.

Les éléments qui influent sur la qualité du saké sont nombreux : la qualité du riz en lui-même, le processus d'élaboration à partir des ingrédients de bases, dont l'étape initiale qui est le polissage, mais aussi le contrôle de la fermentation (le *moromi*), ou encore le pressage (*joso*), le stockage etc.

Lors du concours de l'IWC (International Wine Challenge) 2014, c'est un vieux saké de type ARUTEN avec un taux de polissage de 70% qui a été primé. Avant cette reconnaissance au concours, ce saké était totalement ignoré et vendu à un prix bas. On comprend ainsi bien que le taux de polissage n'est qu'un critère parmi d'autres pour déterminer la qualité d'un saké. Pour que le taux de polissage soit significatif, ne faudrait il pas lui adjoindre le qualificatif "adapté" ? : taux de polissage adapté pour exprimer la qualité de tel ou tel saké.