



Горячее сакэ с закуской

Холодное сакэ – выбор девушек

Традиционное хранилище сакэ

САКЭ И ВСЕ, ЧТО С НИМ СВЯЗАНО

Японское сакэ, или как называют его жители этой страны «НИХОН-СЮ», - один из традиционных алкогольных напитков, получаемый из броженного риса. В японском языке под словом «САКЭ» подразумеваются абсолютно все алкогольные напитки, однако если в ресторане или трактире вы по-японски говорите «САКЭ», вам принесут именно этот японский напиток – «нихон-сю». В нихон-сю содержится от 10 до 20 процентов алкоголя (в зависимости от вида этого напитка), и пьют его холодным или подогреваемым (от 5 до 50 градусов). Это удивительный напиток, который меняет свои вкусовые качества в зависимости от температуры. Именно в этом его привлекательность, тесно связанная с культурой питья в Японии (традиция подогревать алкогольный напиток существует и в Китае, - напиток под названием Хоанджу).

Кроме того, сакэ повседневно используется в качестве столового вина, - с его помощью устраняется неприятный запах в рыбных блюдах. Также это своеобразная приправа, придающая определённым блюдам особый вкусовой оттенок, подчёркивая настоящий вкус используемых ингредиентов. Есть даже особая приправа под названием «МИРИН», настоенная на сакэ.

В последнее время потребление «нихон-сю» в самой Японии идёт на спад, однако в США, некоторых странах Европы (Франция, Великобритания) и Азии (Корея) этот напиток набирает популярность, - всё больше и больше людей знают его под именем «САКЭ».

Кроме «нихон-сю» в Японии существует своя водка «СЁТЮ» (алкогольный напиток из риса, батата, гречки или пшеницы, полученный при помощи дистилляции. Содержание алкоголя – 20-45 градусов. На островах Окинава известен под названием «АВАМОРИ»), также здесь производят и местное вино, виски, пиво и другие спиртные напитки, однако сегодня мы хотели бы поговорить именно о традиционном напитке – «нихон-сю», или «сакэ» для краткости описания в дальнейшем.

Примечание.

Согласно законодательству Японии о налогообложении спиртных напитков, под «нихон-сю» подразумеваются напитки, содержащие НЕ более 22 градусов алкоголя.

Приготовление сакэ насчитывает более чем тысячелетнюю историю

Согласно археологическим материалам, винокурение пришло в Японию с Китайского материка вместе с культурой рисоводства в 1000 году до нашей эры. В одной из китайских летописей 3-го века нашей эры есть замечание следующего характера, - «Японцы употребляют алкоголь. Они предлагают его гостям на похоронах. Гости выпивают и потом танцами и песнями утешают пригласившего их хозяина». Скорее всего в это время сакэ являлось особым ритуальным напитком, изготовлявшимся по особым религиозным праздникам и событиям. Хотя конечно же никто не знает, что же из себя представляло сакэ 2000 лет назад.

В эпоху НАРА (710-794гг) из Китая также пришла и технология винокурения, которая и легла в основу современного сакэ. В эту эпоху появилась даже особое государственное учреждение – «управа по производству сакэ», которое провело систематизацию процесса изготовления. Часть этой технологии передалась в храмы (храмовое сакэ), а в последствии появились и частные компании по производству этого напитка «ЦУКУРИ-ДЗАКАЯ». В летописи «О САКЭ», написанной в 14-м веке, описывается процесс изготовления сакэ, который практически не отличается от технологии, применяемой и сегодня.

Тем не менее, в начале средневековья сакэ готовилось лишь в небольших количествах. Лишь только в конце 16-го века была изобретена деревянная бочка вместимостью в 1800 литров, и благодаря этому открытию изготовление сакэ было поставлено на производственный уровень. В это же время появились и бочки с герметическими крышками, которые позволили начать массовый перевоз и торговлю напитком. В конце 17-го века на территории страны насчитывалось уже более 27 тысяч винокурен по производству сакэ. Наиболее вкусным считалось сакэ из местечка Фусими (Киото) и местечка Нада (Кобэ). Именно оно на кораблях перевозилось и продавалось в Эдо (старое название Токио), так как в пригородах тогдашнего Токио не имелось достаточно чистой и вкусной воды, без которой производство сакэ просто невозможно. Политическим центром страны в это время безусловно являлся город Эдо (Токио), однако экономическим и культурным центром Японии продолжал оставаться район Киото и Осака, который называлась «КАМИГАТА», - «выше (во многих смыслах) чем Эдо». Из-за своего более «прогрессивного» экономического состояния, жители региона называли сакэ, отправляемое в Эдо «кудари-дзакэ» - «сакэ, отправляемое от высших низшим». Тем не менее «низшие», а именно жители Эдо, несмотря на обидное название, очень ценили этот напиток.

Особенность сакэ – процес синхронизации в приготовлении.

Основными ингредиентами сакэ являются рис, вода и особый солод «КОДЗИ», получаемый из активных бактерий при брожении риса или пшеницы. К этим трём элементам добавляются дрожжи и молочнокислые бактерии.

Алкогольный напиток, изготовляемый в процессе винокурения, создаётся из пшеницы, риса, винограда или других ингредиентов, в которых при добавлении дрожжей появляется алкоголь. Дрожжи – это природный микроорганизм, расщепляющий сахар в ингредиентах и делящий его на алкоголь и диоксид углерода. Если ингредиент содержит в себе большое количество сахара (виноград например), то даже самая небольшая доля дрожжей заставит его вырабатывать алкоголь. Вина и спиртные напитки из яблок именно поэтому называют «легкобродящими» видами алкоголя. В отличие от них, напитки на основе зерновых культур (рис, пшеница и т.д.) изготавливаются с применением немного более сложного процесса, - сначала крахмал, содержащийся в ингредиенте, необходимо превратить в сахар, после чего уже начинать вырабатывать алкоголь. Спиртные напитки, изготовляемые этим способом называются «сложнобродящими» видами алкоголя, и именно к ним относится сакэ, а также и пиво.

Пиво создается в процессе брожения ячменя, при котором крахмал превращается в сахар, к

к которому в дальнейшем добавляют дрожжи и хмель для выработки алкоголя. Так как процесс получения сахара из крахмала и процесс брожения разделены, пиво относится к алкогольным напиткам «раздельного сложного брожения». Практически все алкогольные винокурные напитки мира относятся или же к «легкобродящим» (вино), или же к «раздельно-сложнобродящим» (пиво).

Однако японское сакэ не принадлежит ни к первому ни ко второму виду. Оно изготавливается с помощью сложного, не имеющего аналогов в мире процесса синхронного получения сахарного крахмала и дрожжевого алкоголя. Глюкоза из рисового крахмала вырабатывается в сакэ при помощи бактерий рисового солода. Технология применения этой бактерии распространена только в Восточной Азии и применяется не только при изготовлении сакэ, но и при создании бобовой пасты «мисо» и соевого соуса. О пищевых продуктах, полученных таким оригинальным образом мы поговорим в другой раз, а сейчас хотелось бы обратить внимание на то, что в отличие от других винокурных алкогольных напитков, японскому сакэ благодаря вышеуказанной технологии удалось сохранить в себе достаточно высокоградусный алкоголь.

Сакэ – самый «крепкий» алкогольный напиток в мире

Всем известно, процент алкоголя в пиве составляет 5-10%, а в вине – 10-15%. Что же касается японского сакэ, в нем содержится 21-22% алкоголя благодаря вышеуказанной технологии. Технически возможно получить и более крепкое сакэ, - в префектуре Ниигата создается особое сакэ под названием «ЭТИГО САМУРАЙ» крепостью в 46%, причем без каких-либо нарушений технологии синхронного получения сахара и алкоголя. Однако по современному законодательству его относят не к сакэ, а к ликёрам.

Прочитав о «крепком» сакэ читатель наверняка усмехнётся, - «наша водка куда крепче», однако просим взять во внимание тот факт, что водка, коньяк, виски и другие крепкие алкогольные напитки получают совершенно иным способом – используется процесс дистилляции. А на начальном этапе их дрожжевой раствор содержит меньше чем 10% алкоголя.

При процессе приготовления сакэ, рисовый солод, - основной алкогольный ингредиент, - продолжает безостановочно поступать благодаря активности его бактерий. Именно поэтому дрожжи, продолжающие оставаться живыми только при содержании максимум 21-22% алкоголя, остаются активными до самого конца. Именно так и получается «изначальное» сакэ крепостью где-то в 20%. После этого в полученный продукт добавляют воду, тем самым снижая содержание алкоголя до необходимого уровня. Таким образом и получается окончательный вариант сакэ, который в дальнейшем пакуется и поступает в продажу.

Изготовление сакэ – как это было раньше

Японское сакэ, в изготовлении которого используется где-то 15 производственных процессов, обычно делается зимой (об основных процессах можно прочитать на отдельной странице «Процесс изготовления японского сакэ»). Каждый процесс имеет свой смысл и значимость, - при малейшем изменении меняется и вкус и качество напитка, так как сакэ – «живой» алкогольный напиток, в котором используются активные бактерии солода, дрожжей и молчной кислоты. Так же как и вино, вкус сакэ разлива этого года будет отличаться от вкуса прошлогоднего разлива, несмотря на то, что производят его по одинаковой технологии одни и те же специалисты. В этом скорее всего и заключается изюминка винокурения, - ни один производитель не сможет полностью объяснить, почему в этот раз сакэ вышло просто превосходное, а в прошлый раз – не особо.

До нашей эпохи сакэ приготавливали буквально с помощью чутья изготовителя, - кто-то полагался на природные дрожжевые бактерии содержащиеся в воздухе в процессе совмещения



Набор для саке



Наливаем себе сами



«Выпивной» переулок в Токио

рисового солода и воды, кто-то – на дрожжевые бактерии, прижившиеся уже в винокурном хранилище. Так как никакой научной подоплёки у первоначальных изготовителей не было, качество саке было совершенно нестабильным. Кроме того, санитарное состояние винокурен в былые времена желало лучшего, поэтому винокурение в такой влажной и изменчивой по климату стране как Япония всегда соседствовало с гниением и порчей ингредиентов. Еще лет 70 назад считалось абсолютно нормальным, что в одной из каждых десяти бутылок саке содержится ужасное месиво, которое пить было просто невозможно.

Несмотря на то, что в конце 19-го века был создан государственный орган по тестированию винокурной продукции, позволивший более-менее стабилизировать качество напитка благодаря микробиологическим и техническим инновациям, порча напитка на уровне изготовления еще долгие годы мучила производителей саке.

Добавление алкоголя

Вторая мировая война «позволила» найти новые способы производства саке в условиях недостатка необходимых ингредиентов, особенно риса. В военное время рис в Японии выдавался строго по продуктовым карточкам, поэтому производители вынуждены были открыть новый способ массового изготовления напитка, - увеличение размеров стало возможным за счёт добавления большого количества алкоголя. А для того, чтобы напиток оставался более-менее мягким по вкусу в процессе изготовления дополнительно делали добавки глюкозы. Этот способ прозвали «трёхкратным винокурением», так как добавление алкоголя и глюкозы позволяло увеличить изначальный объём напитка в три раза.

При этом процессе использовали особый «винокурный» алкоголь крепостью в 30 градусов. Догадаться до этого позволили старинные технологии защиты саке от порчи на стадии готовки, - раньше, для того чтобы защитить готовое саке от гниения умельцы собирали с бочек уже испорченного продукта остатки неочищенного саке, которое потом дистиллировали, превращая его в водку «СЁТЮ», и добавляли в качестве антибактерий в новые бочки. Во время войны и в период послевоенного восстановления большинство оборудования находилось в плачевном состоянии, а санитарные условия были просто ужасными, поэтому даже если и удавалось достать немного драгоценного по тем временам риса для производства, очень часто гниение превращало готовый продукт в абсолютно неупотребимое состояние. Тем не менее саке пользовалось бесперебойным спросом, поэтому для масштабного и более-менее качественного производства добавление алкоголя

было совершенно необходимым. Однако этот «экстренный» способ военных лет не поменялся даже после того, как жизнь в стране наконец-то наладилась. Наоборот, метод еще более прижился, так как с его помощью тебе можно было готовить много и быстро. Японское общество вступило в стадию высоких темпов экономического развития, что повлекло за собой увеличение оборотов изготовления дешёвого, но ужасно невкусного «трёхкратного» сакэ. Не только потребители, но даже производители напитка совершенно забыли какой вкус был изначально у этого замечательного напитка. Производство сакэ было поставлено на конвейер, если и этого не доставало, крупные производители перекупали у мелких компаний изготовленное ими сакэ и просто переливали выкупленные бочки качественного напитка в общий танкер, смешивая и доводя до «обычного и привычного» низкого уровня качества. Мелкий производитель, который гордился качеством своей продукции, считая сакэ своего рода «предметом искусства», теперь уже не стремился сделать лучше, так как знал, что все равно сакэ у него перекупит крупный производитель. Таким образом «трёхкратное» сакэ, спасавшее винокурный рынок Японии в годы войны, после ее окончания стал настоящей преградой на пути восстановления истинных традиций производства этого напитка. Эта преграда в конечном счёте привела к тому, что постепенно потребитель начал отстраняться от дешёвого во всех смыслах продукта, и на сегодняшний день в стране настоящий кризис, - сакэ не распродается.

Изначально, сакэ очень здоровый, высоко питательный продукт, так как его истинными ингредиентами является только рис, вода и рисовый солод. Качественный напиток не даёт похмельного синдрома. Однако в эпоху массового производства «трёхкратного» сакэ, на следующий день многим любителям этого напитка приходилось стонать от головной боли и тошноты. Поэтому совершенно естественно, что как только жизнь японцев резко улучшилась, спрос на подобную «бражку» резко упал. Перелом произошёл в 1973 году. С американизацией и европеизацией повседневной еды, на смену сакэ пришло пиво, вино, виски. После 80-х доля сакэ на рынке практически полностью была поглощена пивом. В тоже время начал повышаться спрос на дистиллированного «собрата» сакэ – традиционной водки «СЁТЮ».

Усилия по восстановлению имиджа. Производство чисто рисового сакэ.

«Трёхкратное сакэ» по большому счёту являлось не более чем дешёвым алкоголем, к которому добавлялось немного вкуса и запаха настоящего традиционного напитка. Самоанализ нынешнего производителя, основанный на ошибках прошлого, наконец-то стал давать результаты, - на рынке начал появлять очень качественный продукт, изготовленный по старинному способу без каких-либо добавок и примесей. Продукт, каким он был изначально, до 1942 года. Как мы уже упоминали, процесс изготовления сакэ требует точности и предельной внимательности, - любая, даже самая незначимая ошибка, приводит к ухудшению качества товара. Именно поэтому нынешнее производство сакэ из чистого риса просто не может принять крупномасштабный характер. Сакэ изготавливается лишь небольшими, но очень качественными партиями, что конечно же сказывается и на самой компании-производителе, - штучные продажи ставят судьбу небольших компаний под вопрос, - тем не менее с возвращением популярности напитка (на сегодняшний день производство чистого рисового сакэ уже составляет 20% от всего произведённого в Японии алкоголя) их дела постепенно идут на поправку.

Чистое рисовое сакэ имеет особый аромат, поэтому оно вкусно пьется не только в холодном виде, но и проявляет абсолютно новые ароматные качества в подогретом (40-50 градусов). Кроме того, со временем сакэ приобретает более глубокий вкус, который не исчезает даже при разбавлении водой. Поэтому можно смело добавлять в него по вкусу необходимое количество чистой воды (для снижения градуса тем, кто не любит крепкие напитки).

ГИНДЗЁ-СЮ – сакэ с фруктовым ароматом

За прошедшие полвека технология производства сакэ поднялась на новые высоты. Особенно большие сдвиги были достигнуты в процессах по очищению риса и брожения в условиях низкой влажности. Это позволило производить более-менее качественный товар даже при добавлении алкоголя.

Кроме того, у добавления алкоголя есть и свои плюсы. Было установлено, что при использовании особого вида дрожжей и создании определённых условий, сакэ начинает принимать особый ароматный запах. Ароматные дрожжевые элементы плохо растворяются в воде, поэтому при изготовлении сакэ из чистого риса они превращаются в осадок, не оставляя продукту желанный аромат. Однако они очень хорошо растворяются в алкоголе, придавая напитку особый фруктовый запах. Сакэ с улучшенными ароматными свойствами называется «ГИНДЗЁ-СЮ» и в настоящее время очень популярно в европейских странах и США.

Данный способ производства был придуман в 1953 году в исследовательском центре по производству сакэ в городе Кумамото. Здесь впервые удалось выделить ароматные дрожжи, которые ведут активную деятельность даже при низкой влажности. Популярностью также пользуются и так называемые «альпийские дрожжи», выделенные в горной префектуре Нагано, - они позволяют увеличить аромат напитка схожий с яблочным в 10 раз.

Производство «гиндзё-сю» гораздо сложнее чем традиционного сакэ из чистого риса. Дело в том, что здесь необходимо очистить рис на 60% (то есть срезать 40 процентов внешней оболочки зёрен), после чего его необходимо заставить достаточно долго бродить в условиях низкой влажности. Этот вид сакэ, несмотря на то, что использует алкогольные добавки, не смог бы появиться на свет, если бы не традиционные технологии и контроль, используемые при создании сакэ из чистого риса. Кроме того, существует еще более сложная технология, позволяющая получать совершеннейший продукт – сакэ «гиндзё-сю», сделанное БЕЗ алкогольных добавок на чистом рисе с сохранением всех вкусовых и ароматных качеств. Этот сорт, - самый дорогой из сакэ, получил название «ДЗЮНМАЙ-ГИНДЗЁ-СЮ» - гиндзё-сю из чистого риса.

Как пить сакэ, чтобы было ВКУСНО

Если Вам удалось приехать в Японию, обязательно попробуйте японское сакэ, - или же сакэ из чистого риса (дзюнмай-сю), или же ароматное сакэ (гиндзё-сю), а еще лучше – вышеуказанный сорт «ДЗЮНМАЙ-ГИНДЗЁ-СЮ».

Как сказал знаменитый японский исследователь сакэ г-н Уэхара Кодзи, - «Если уж пить, то сакэ. А если уж пьёшь сакэ – то лучше подогреть».

Существует несколько видов подогретого сакэ – АЦУКАН (горячее сакэ, 50 градусов), ДЗЁКАН (45 градусов), НУРУКАН (40 градусов), ХИТОХАДА-КАН (37 градусов). Считается что НУРУКАН (45 градусов) позволяет проявить сакэ все свои ароматные и вкусовые качества в полной мере, однако это проблема вкуса. Попробуйте все варианты и найдите тот, который Вам больше всего нравится.

Холодное сакэ (ХИЯДЗАКЭ) – это не сакэ из холодильника. Под хиядзакэ имеется в виду сакэ комнатной температуры. Охлажденное же сакэ имеет собственное название – РЭЙ-СЮ. Охлажденное сакэ тоже вкусное, но мы не рекомендуем пить его в большом количестве. Дело в том, что человеческий язык при охлаждении перестает воспринимать все вкусовые оттенки, поэтому особой вкусовой гаммы этого напитка Вы не почувствуете. Настоящие любители сакэ пьют даже летом подогретый вариант – или же НУРУКАН (40 градусов) или же ХИТОХАДА-КАН (37 градусов). ХИТОХАДА-КАН в дословном переводе – «нагретый до температуры человеческой кожи».



<Дополнительный материал> Процесс изготовления сакэ

Основные процессы при изготовлении сакэ следующие:

- ① **Очищение риса** / с неочищенных зёрен риса снимается внешняя оболочка, в которой содержится большое количество протеина и жиров. Делается это потому, что протеин и жиры снижают вкусовые качества напитка.
- ② **Охлаждение риса** / В процессе очищения рис оставляют на какое-то время охладиться.
- ③ **Промывка риса** / Очищенный рис тщательно промывают, избавляясь от остатков внешней оболочки.
- ④ **Вымочка в воде** / Рис вымачивают в воде, для того, чтобы он равномерно набух.
- ⑤ **Выпаривание** / Для того, чтобы солод легче расщеплял рисовый крахмал, его тщательно выпаривают.
- ⑥ **Создание солода** / Выпаренный рис посыпают бактериями рисового солода. Они превращают рисовый крахмал в глюкозу.
- ⑦ **Создание дрожжей** / Выращиваются дрожжи, которые в дальнейшем будут вырабатывать алкоголь. Далее в танкер высотой порядка 1 метра закладывается солод, который заливается холодной водой, после чего туда добавляются дрожжи и молочная кислота. В самом конце кладется парной рис. Молочная кислота не даёт проникнуть в продукт посторонним бактериям и создаёт благоприятную атмосферу для размножения дрожжевых бактерий. За 2-4 недели в танкере получается изначальное сакэ.
- ⑧ **Создание неочищенного сакэ** / В 3-хтонный танкер закладывается изначальное сакэ, солод и парной рис, после чего начинается процесс брожения. Неочищенное сакэ представляет из себя жидкость белого цвета, в которой смешалось изначальное сакэ и вышеуказанные ингредиенты. В танкере одновременно происходят процессы глюконизации рисового крахмала и выработки алкоголя из дрожжей.
- ⑨ **Добавление алкоголя** / Применяется для получения ароматных свойств напитка. Добавляется также и сахар.
- ⑩ **Выстаивание** / Неочищенное сакэ разделяют на отвердевшую и жидкую части, преобразовывая жидкую часть таким образом в «живое» нефильтованное сакэ. Отвердевшая часть, которая называется «сакэ-касу» и содержит некоторое количество алкоголя, идет на приготовление пищевых продуктов (добавляется в суп-мисо, или же слегка обжаривается и подаётся в качестве лёгкой закуски. Детям есть эту закуску в больших количествах давать не рекомендуется, так как они могут просто опьянеть).
- ⑪ **Первичное очищение** / Выстоявшееся нефильтованное сакэ оставляют на определённое время для того, чтобы оставшаяся примесь выпала в осадок. После этого, осадок убирают.
- ⑫ **Фильтрация** / С помощью фильтрации из сакэ исчезают оставшиеся частицы примесей. Фильтрация проводится через активный уголь, что помогает превратить жёлтый цвет изначального напитка в прозрачный белый.
- ⑬ **Термальная стерилизация** / При нагревании происходит уничтожение микробов. До стерилизации в сакэ в небольшом количестве продолжают присутствовать дрожжевые микробы, которые совместно с остатками рисового солода могут привести к изменению вкуса напитка. Термальная стерилизация сводит эти процессы на нет и стабилизирует качество напитка. Стерилизация проводится дважды перед окончательной выдержкой сакэ.

④**Выдержка** / Сакэ ставится на хранение и выдержку для того, чтобы у напитка устоялся глубокий и мягкий вкус. Обычно сакэ начинают готовить зимой, весной проводят очищение, летом выстаивают, после чего оно осенью поступает в продажу. Существует также «нефильтрованное» сакэ, которое не проходит процесс стерилизации и фильтрации, а сразу идет в продажу. Его достоинство в свежести, а недостаток в том, что оно не может долго храниться.

⑤**Разбавление** / После выдержки в сакэ добавляется вода для того, чтобы снизить содержание алкоголя. Есть также сакэ, которое не разбавляется водой. Оно поступает в продажу под названием «ГЭН-СЮ» - «изначальное сакэ» и содержит около 20 градусов алкоголя.

Изготовители сакэ считают наиболее важными процессы 6,7 и 8, так как они требуют наибольшего внимания и концентрации.

< В з а к л ю ч е н и е >

Традиционная водка «СЁТЮ»

В Японии кроме винокурения существует и традиция приготовления дистиллированных алкогольных напитков, основным из которых является водка «СЁТЮ» крепостью в 20-45 градусов. Точная дата начала его производства неизвестна, однако в 15-16 веках водка уже производилась и продавалась на территории Окинавы и южного острова Кюсю.

Традиционная водка СЁТЮ изготавливается простым способом дистилляции на основе таких ингредиентов как рис, батат и некоторых других. Существует водка на основе риса, пшеницы, гречки, сладкого батата, сахарного тростника, каштана. Особенность этого напитка заключается в том, что так как он проходит лишь однократную дистилляцию, водка сохраняет в себе ароматные и вкусовые качества применяемого ингредиента. Наиболее сильным по аромату и вкусу является сладкий батат, далее в порядке снижения, - рис, сахарный тростник, каштан, пшеница, гречка.

Водка СЁТЮ облагается более низким налогом нежели пиво и сакэ, поэтому она с давних времен популярна у простого населения. Так как организм японцев не расщепляет алкоголь в той степени, в которой это происходит у жителей Европы и Америки, обычно водку СЁТЮ при употреблении разбавляют водой или кипятком, хотя любители могут побаловаться и обычным «русским» способом употребления этого напитка.

В последнее время среди молодёжи, особенно девушек, становится популярным лёгкий напиток «ТЮ-ХАЙ», сделанный на основе многократной дистилляции водки СЁТЮ с добавлением газированной воды и фруктовых экстрактов. Крепость такого напитка – 5-10 градусов.

Если добавить в водку СЁТЮ зеленые сливы и сахар и поставить на выдержку (6-12 месяцев), получится очень вкусный и сладкий алкогольный сливовый напиток «УМЭ-СЮ», который не только популярен среди женского населения, но и считается полезным (в небольших дозах) и оздоровительным напитком.

ПИВО – самый популярный алкогольный напиток в Японии

В настоящее время пиво – наиболее популярный алкогольный напиток в стране. В отличие от производителей сакэ, количество которых насчитывает 1500 компаний, пиво производится и продается только 4-мя крупными компаниями – АСАХИ, КИРИН, САПОРО, САНТОРИ. К ним еще можно добавить более-менее новую компанию ОРЕОН, которое продает свою продукцию на острове Окинава. С изменением законодательства о налогообложении спиртных напитков в 1994 году по всей стране началось открытие частных мелких пивоварен, однако производство и продажи их товара не достигает даже 1% от всего пивного рынка Японии.

Пивоварение началось в Японии только в конце 19-го века. Несмотря на то, что по своей

известности пиво тогда очень уступало традиционным напиткам (саке и сёто), в начале 20-го века оно начинает пользоваться быстро набирающей темп популярностью в качестве «нового невиданого иностранного напитка». В стране сразу появилось порядка 100 пивоварен, однако большинство из них либо обанкротилось либо были скуплены вышеуказанными крупными производителями после того как в 1901 году на пиво был также установлен акцизный налог (до этого налог взимался только с саке) и установлено новое законодательство, согласно которому мелкие пивоварни просто не смогли выполнить новых условий по минимальным партиям изготовления этого напитка.

В Германии – родине пивоварения, считается, что пиво может изготавливаться только из ячменного солода, хмеля и воды. Однако в Японии жестких рамок не существовало, поэтому здесь в пивоварении используется рис и даже кукуруза. Тем не менее, считается, что японское пиво достаточно вкусный спиртной напиток. Многим иностранным туристам оно тоже пришлось по вкусу. Если раньше пиво пили только летом, а саке и сёто – зимой, то сейчас, в тёплых и уютных японских пивных, пиво идёт просто на ура в любое время года.

<На последок>

Алкоголь и налоги ①

Акцизные сборы, поддерживавшие финансовое положение страны

В 1875 году правительство Японии отменило сложное и запутанное налоговое законодательство, связанное с производством саке до этого времени, и установило всего лишь два налога – акцизный сбор на алкоголь и сбор с продаж алкоголя, что позволило всем желающим при наличии необходимого капитала и технологий начать заниматься производством и продажей саке. Благодаря этому нововведению в стране открылось порядка 30 тысяч винокурен различного масштаба. Перед правительством Мейдзи, практически нищим, стояли колоссальные задачи, - защитить страну от колонизации европейскими странами, модернизировать армию, всю инфраструктуру и индустрию Японии, на что требовались огромные деньги, которых у правительства просто не было. Именно тогда и был найден выход из ситуации – налогообложение винокурен по производству саке. Взимая с них налог за производство и продажу, государство тем самым взимало просто-напросто акцизные сборы с самого населения, которое об этом и не ведало. В начале эпохи Мейдзи более 30% государственной казны пополнялось за счёт сбора налогов с производителей саке, - «алкогольные» сборы оставались самыми прибыльными вплоть до 1935 года.

С другой стороны, правительство проводило политику лёгкого налогообложения иностранных алкогольных напитков с целью «европеизировать» социальную жизнь нации. Именно это и стало подоплёкой нынешней ситуации, - вино, пиво, виски до сих пор не подлежат жёсткому налогообложению.

Алкоголь и налоги ② «Пивные» войны

После окончания второй мировой войны и прошествию периода высокого экономического роста, основная налоговая база стала состоять из трёх элементов – подоходный налог, корпоративный налог и потребительский налог. Налог на алкогольные напитки теперь приносит в казну не больше 4% всей суммы. Теперь его выплачивают не винокурни по производству саке, а производители пива. Практически 46% стоимости напитка идёт в государственную казну, что при сравнении с другими странами является очень большим процентом и соответственно вызывает многолетнее неудовольствие производителей. Если сравнить налогообложение одного литра

разных напитков, цифры будут следующими: виски – 409 йен, пиво – 220 йен, сётто – 199 йен, сакэ – 140 йен. Производителей пива возмущает факт, что с лёгкоалкогольного напитка берётся больше налога чем с напитков с высоким содержанием алкоголя. Однако правительство не спешит снизить налоговые ставки, так как пиво – самый популярный и поэтому самый прибыльный для казны напиток.

По этой самой причине производители пива сумели отыскать лазейку в законодательстве и развернули в конце 90-х годов настоящую войну по производству «дешёвого пива». Согласно законодательству пивом является напиток, содержащий в себе более 67% ячменного солода. При более низком содержании, пиво становится уже не пивом, а «напитком с пивным вкусом», которому дали название «ХАППО-СЮ» - «газированный алкогольный напиток». Хаппо-сю облагался гораздо более низким налогом. Компания САНТОРИ первой занялась производством «напитка с пивным вкусом», и за ней сразу же последовали все остальные гиганты пивного рынка, которые быстро установили новый рынок – рынок «экономного» пива. Правительство в долгу не осталось, - в 1996 году была принята поправка о налогообложении пивных напитков с содержанием более 50% ячменного солода. На это сразу же последовал ответ производителей, - появился «второй пивной напиток», в котором содержался меньший процент ячменного солода. Вкус у него был конечно же уже далёк от изначального качественного пива, зато цена для потребителя была очень привлекательной, - рынок продолжал развиваться.

Естественно чиновникам такое положение дел не понравилось, - в 2003 году была принята очередная поправка, и казалось бы что теперь производители пива смиряются с положением дел. Однако сдаваться они не собирались. Появился «третий пивной напиток», - по вкусу уже совершенно не похожий на пиво, на основе сои и кукурузы, но зато дешёвый и благодаря своей цене принятый потребительским рынком.

Но конечно же в конце всегда побеждает «буква закона». В 2006 году была поставлена жирная точка, - принят закон по налогообложению «третьего пивного напитка» с пометкой, что все последующий «поиски лазеек» будут подлежать таким же санкциям. Так что с сожалением или к счастью, нам с Вами не видать «четвёртого пивного напитка»...

Алкоголь и налоги ③ Самогон

Во многих странах самогон не запрещается, однако в Японии «создание напитков с содержанием более 1 градуса алкоголя в домашних условиях» строго запрещено.

До принятия закона самогон изготавливался практически в каждой семье. Самогон носит название «НИГОРИ-ДЗАКЭ», - «мутное сакэ» и хотя и не имеет прозрачности производственного напитка, готовится согласно основным правилам приготовления сакэ и отличается особым сильным вкусом. Ранее самогон использовался в религиозных обрядах и на крестьянских праздниках, и даже после принятия закона о запрете на его производство, полностью искоренить самогон не удалось и по сей день. В 1980 году верховный суд страны вынес вердикт, согласно которому запрет на производство самогона является непосредственным вмешательством государства в повседневную жизнь потребителя, поэтому государство пошло на уступки и с 2002 года самогон в определённом количестве получил право на жизнь, однако только при условии, что готовится он будет в специально оборудованном для этого помещении, - готовка на дому так и не была разрешена.