

A deux pas de Bandai San

Suehiro Shuzo est installée dans la Préfecture de Fukushima, au pied du Mont Bandai, Nord Ouest du Japon. C'est une icône dans le monde des producteurs de sakés car elle est à l'origine d'une technique qui pose les fondements de la méthode Yamahai. C'est la fin du travail harassant de bâtonnage pratiqué jusqu'alors.

SUEHIRO SHUZO - 2 SAKES 72cl

Densho Yamahai Junmai - Suehiro Yamahai Junmai Ginjo



A propos de la brasserie : Suehiro Shuzo fut fondée en 1850 à Aizu, aux pieds du Mont Bandai, à l'Ouest de la Préfecture de Fukushima. La brasserie prit énormément d'importance durant l'ère Meiji, au point de devenir le fournisseur officiel de sa Majesté l'Empereur du Japon. Mais un autre élément marquant de l'époque va définitivement l'inscrire comme une référence dans le monde du saké. Aux début de l'ère Taisho, dans les années 1910, Kinichiro Kagi, un éminent chercheur de l'institut d'étude des processus de fermentation, séjourna à la brasserie dans l'idée de développer une nouvelle méthode de production. Pour la première fois, le « Kagi Shiki » fut utilisé, une technique qui pose les fondements de la méthode Yamahai. C'est la fin du travail harassant de bâtonnage pratiqué jusqu'alors, et surtout l'invention de la méthode Yamahai (abrégé pour yama orishi haishi = la fin du bâtonnage), une révolution pour les brasseurs. Les conditions de fermentations sont telles qu'elles permettent à la concentration d'acide lactique d'augmenter naturellement, sans avoir recours aux mouvements mécaniques. Cent ans plus tard, la septième génération de producteurs continue de perpétuer ce savoir-faire à travers des sakés Yamahai de qualité remarquable.

Densho Yamahai Junmai

Suehiro Yamahai Junmai Ginjo