

Aux pieds du Mont Bandai



Découvrez **Suehiro Shuzo**, cette brasserie installée dans la Préfecture de Fukushima, au pied du Mont Bandai, au Nord Ouest du Japon. C'est une icône dans le monde des producteurs de sakés Yamahai et c'est pour cette raison que nous avons choisi de proposer ses produits.

2 SAKES 72cl - Suehiro Shuzo

Densho Yamahai Junmai - Suehiro Yamahai Junmai Ginjo

Densho Yamahai Junmai Suehiro Yamahai Junmai Ginjo

Aux début de l'ère Taisho, dans les années 1910, Kinichiro Kagi, un éminent chercheur de l'institut d'étude des processus de fermentation, fut convié à la brasserie pour 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 l'invention de la méthode Yamahai (abrégié pour yama orishi haishi = la fin du bâtonnage) est 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 d'une remarquable qualité.