DRINKS.

Kihara Hakemaki Carafe à Saké avec deux bols

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802366
Quantité de Remplissage	20cl
Taille	13cm
Diamètre	7cm
Pays	Japon
Région	Préfecture de Saga
Embouteilleur	Kihara Inc., 2351-169, Akasaka, Arita-cho, Nishimatsuura-gun, Saga-pref 844-0024, Japon
Marque	Kihara
Type	Set de céramique
L'usage	pour servir le saké
Désignation commerciale	Verre
Détails	Set avec carafe et deux bols à boire en porcelaine
L'emballage	mit Verpackung

Description

Le saké était déjà produit des siècles avant le début de notre ère, mais au plus tôt après l'introduction de la culture du riz humide. La production était à l'origine limitée à la cour impériale et aux monastères ; la brasserie Gekkeikan, la plus ancienne, a été fondée en 1637. Les ingrédients de base du saké sont le riz, l'eau et la levure. Les grains de riz sont d'abord polis, ce qui leur fait perdre jusqu'à 50% de leur

volume initial. Le degré de polissage détermine en grande partie la qualité de la boisson obtenue et se reconnaît à des appellations spécifiques telles que "Junmai Ginjō-shu" et "Futsū-shu". La fabrication est relativement compliquée et requiert la présence d'une moisissure spécifique, le Koji. Après une fermentation de plusieurs semaines, on obtient un vin de riz d'environ 15% qui vieillit ensuite encore pendant quelques mois. Le saké peut être consommé aussi bien froid (à environ 7°C) que chaud (à température ambiante) ou encore très chaud (à 55°C maximum).
Il ne reste plus qu'à savoir comment servir le saké - le fait de poser la bouteille originale sur la table ne correspond en effet pas à la norme. On utilise généralement un Set à Saké, composé d'une carafe et de deux bols. On se verse ensuite le saké en tenant la carafe et le bol à deux mains. Le saké est ensuite bu à petites gorgées.