DRINKS.

Janome Choko Large Sake Bowls Pack de 2

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802382
Quantité de Remplissage	9cl
Taille	6.1cm
Diamètre	5.5cm
Pays	Japon
Région	Préfecture de Niigata
Embouteilleur	Koshinohana Shuzo, 3 Chome-8-6 Nuttarinishi, Chuo Niigata-shi, Niigata-ken 950-0076, Japon
Marque	Minoyaki
Type	Gobelet à boire
L'usage	pour servir le saké
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué en céramique

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 est reconnaissable grâce 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).
La seule question qui reste est de savoir comment servir le saké - le fait qu'il soit versé dans des verres transparents ne correspond pas à la norme. On utilise typiquement un gobelet appelé Choko, dans lequel on boit le vin de riz par petites gorgées.