



Kiyashou Brewery, fondata a Nabari nel 1818, vicino ad Osaka, da Shohachi Onishi, è considerata dal governo giapponese Proprietà Culturale Tangibile per il suo valore storico. Proprio il fatto che la Kiyashou Brewery sia ubicata a Nabari, dove scorre l'omonimo fiume, nella Valle Iga a circa 150 mslm, circondata da catene montuose, le ha permesso di utilizzare materia prima di grande qualità quale acqua purissima e, grazie alle caratteristiche del terreno ed al clima unico, il riso Yamadanishiki, prodotto in zona, oltre ai migliori risi raccolti in altre prefetture del Giappone: Senbonnishiki, Gohyakumangoku, Hattannishiki. A ciò si aggiunga il fatto che la Kiyashou Brewery, forte di una tradizione lunga 200 anni, continua ad utilizzare metodi tradizionali, lieviti di proprietà, lunghe fermentazioni, per produrre, dal 2005, i suoi Sake Jikon con lo scopo di realizzare prodotti raffinati e di qualità. La più alta tradizione si esprime nel Sake Daiginjo, prodotto con l'antico metodo di lavorazione richiesto per i Sake di alta qualità, dove per preservare ed esaltare le naturali caratteristiche del futuro prodotto, il moromi viene versato in apposite sacche di tessuto sakabukuro appese su di una vasca di raccolta: questo metodo chiamato fukuro-tsuri permette la raccolta del miglior prodotto, senza l'intervento di operazioni manuali.

SAKÈ JIKON – JUNMAI GINJÔ SENBON NISHIKI

Produzione Il Sake Tokubetsu Junmai è prodotto con la varietà di riso Senbonnishiki.

Caratteristiche Al naso ha note di fragola e ribes; al palato è fresco e ben strutturato. Nel finale è puro, lungo con un lieve tocco amaro. Temperatura di degustazione consigliata: da 10 a 15°C.

