



BRANDS | SAKE

## DARUMA-MASAMUNE

BY VELIER

Sono sempre stato interessato a entrare nel mondo del sakè, un prodotto estremamente complesso, con un sistema di produzione interessantissimo e un sistema di classificazione molto articolato. Quando abbiamo scoperto questo gioiello, Masamune Daruma, cercavo anche di creare un protocollo. E ho incontrato Dick Stevergens, un olandese alto più di un metro e novanta, con tutti i modi di fare di un giapponese. Un personaggio straordinario, appassionato, studioso e innamorato del Giappone, diventato docente all'università di Kyoto. Tutto il lavoro fatto sul mondo Triple A da noi con il vino, Dick lo aveva già fatto con i sakè. Il suo protocollo seleziona quindi prodotti di altissimo livello, alcuni dei quali vanno indietro nel tempo fino al 1600.

MASAMUNE  
DARUMA



## OVERVIEW

### STORIA

Fondata nel 1835, la brewery Shiraki si trova nella città di Gifu, nel Giappone centrale, accanto al fiume Nagara-gawa. Circa cent'anni fa, in seguito al terremoto di Nohi, la fabbrica è stata gravemente danneggiata e per questo motivo, una volta ripristinata la normalità, si è deciso di chiamare il sake "Daruma-Masamune", dal nome delle bambole Daruma che stanno sempre in piedi. Shiraki ha cominciato a produrre il Ko-Shu (il sake invecchiato, ispirato a quello prodotto nell'era Kamakura) intorno al 1970.

### METODO DI PRODUZIONE

Il metodo di produzione utilizzato oggi è stato sviluppato nel XII e XIII secolo. Il sake utilizza un particolare tipo di riso, lo shuzo kotekimai, che viene lucidato, messo a bagno e cotto a vapore. A questo punto una specie di stampo chiamato koji viene aggiunto a una porzione di riso, per scomporre gli amidi. Dopo qualche giorno, il riso viene unito ad acqua e lievito per il processo di fermentazione, al termine del quale il sake ha un grado alcolico del 20% circa.

**Country:** Japan

**Distribuito da Velier dal:** 2003

**Sito web:** [www.daruma-masamune.co.jp](http://www.daruma-masamune.co.jp)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Daruma-Masamune  
**SAKE MASAMUNE  
DARUMA JUNMAI 2012**

50 cl / 17.4°



Daruma-Masamune  
**SHIRAKYI TSUNESUKE  
SHOTEN SAKE  
DARUMA**

50 cl / 17.8°

