



BRANDS | SAKE

## YOIGOKOCHI

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, Yoigokochi, 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.

**YOIGOKOCHI**  
SAKE IMPORTERS



## OVERVIEW

### STORIA

Creata da Dick Stegewerns nel 2011, nei Paesi Bassi, Yoigokochi Sake Importers è una società composta da degustatori professionali europei, con in comune un passato di esplorazione in Giappone alla ricerca del Sake tradizionale. Il nome 'Yoigokochi' si traduce come 'Distillati di alto profilo', e trasmette il significato della missione portata avanti da questo gruppo di appassionati nell'abituare il palato occidentale al gusto autentico del Saké, in tutte le sue possibili declinazioni. In tutto il Giappone, solo 12 distillerie lavorano riso proveniente da coltivazioni biologiche, senza utilizzo di fertilizzanti: i prodotti di tutte queste distillerie fanno parte della selezione di Yoigokochi, contribuendo a rendere ancor di più l'orientamento produttivo aziendale altamente pionieristico.

### METODO DI PRODUZIONE

Yoigokochi Sake Importers è la prima azienda importatrice di sake al mondo a trattare rigorosamente con Junmaishu, puro vino di riso al 100% senza l'aggiunta di alcool, zucchero, additivi o sostanze aromatiche di sintesi. Gran parte della collezione è costituita da sake non pastorizzato, nella maggior parte dei casi anche non filtrato, non diluito e/o prodotto con riso biologico. Questa collezione comprende anche molte birre medievali e della prima età moderna, e sake a lunga stagionatura.

**Country:** Japan

**Fondazione:** 2011

**Distribuito da Velier dal:** 2015

**Sito web:** [www.yoigokochi.eu](http://www.yoigokochi.eu)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Yoigokochi  
**AKISHIKA  
OKARAKUCHI SAKÈ  
(DRY)**

72 cl / 17°



Yoigokochi  
**CHIKUMA NISHIKI  
KIZAN (FRUITY SWEET  
SAKÈ)**

72 cl / 15°



Yoigokochi  
**CHIKUMA NISHIKI  
KIZAN SHOCHU  
(GRANO SARACENO)**

72 cl / 35°



Yoigokochi  
**FUKUCHIYO  
NABESHIMA GINJO  
(FRUITY SAKÈ)**

72 cl / 16°



Yoigokochi  
**HANA NO TSUYU  
YAMANOKA SHISO  
SHOCHU (PERILLA  
ROSSA)**

72 cl / 20°



Yoigokochi  
**HEIWA NATSUMIKAN  
7° (JAPANESE  
SUMMER TANGERINE)**

72 cl / 7°



Yoigokochi  
**HEIWA SUPPAI  
UMESHU (PLUM SAKÈ)**

180 cl / 11°



Yoigokochi  
**HEIWA SUPPAI  
UMESHU (PLUM SAKÈ)**

72 cl / 11°



Yoigokochi  
**HEIWA YUZU SAKÈ**

180 cl / 7°



Yoigokochi  
**HEIWA YUZU SAKÈ**

72 cl / 7°



Yoigokochi  
**IGETA KOIKUCHI  
SHOYU SALSA DI  
SOIACL 36**

36 cl



Yoigokochi  
**ISHI SODEN MIRIN**

60 cl



Yoigokochi  
**KENJO KOFUKURO  
SHOCHU (ORZO)**

72 cl / 25°



Yoigokochi  
**KIDOIZUMI SHIZENMAI  
SPARKLING ORGANIC  
SAKÈ**

36 cl / 14°



Yoigokochi  
**KIDOIZUMI SHIZENMAI  
SPARKLING ORGANIC  
SAKÈ**

72 cl / 14°



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



Yoigokochi

**KINOSHITA  
TAMAGAWA YAMAHAI  
SAKÉ (FULL BODY  
FULL TASTE)**

20 cl / 72°



Yoigokochi

**KOBARA SUZO ACETO  
DI RISO**

50 cl



Yoigokochi

**MANZEN IMO SHOCHU  
(PATATE DOLCI)**

72 cl / 25°



Yoigokochi

**MII NO KOTOBUKI  
BIDEN 1999 (15 YEAR  
AGED SAKÉ)**

72 cl / 15°



Yoigokochi

**MORI NO KURA  
GINKORO SHOCHU  
(FECCE DI SAKÉ)**

72 cl / 20°



Yoigokochi

**MUKAI INE MANKAI  
(RED APERITIF SAKÉ)**

72 cl / 14°



Yoigokochi

**MUTEMUKA DAVADA  
HIBURI SHOCHU  
(CASTAGNE)**

72 cl / 25°



Yoigokochi

**MUTEMUKA ORGANIC  
SAKE**

30 cl / 18°



Yoigokochi

**MUTEMUKA ORGANIC  
SAKE**

72 cl / 18°



Yoigokochi

**OMIJI KIJOSHU  
(2014-1978 BLEND  
AGED  
DESSERT/DIGESTIVE  
SAKE)**

72 cl / 16°



Yoigokochi

**OTA KOKORO SAKÉ  
(FULL BODY)**

72 cl / 17°



Yoigokochi

**OTA SHUZO KOKORO  
CUP SAKÉ**

72 cl / 18°



Yoigokochi

**TENTAKA ORGANIC  
SAKÉ (ALLROUND)**

72 cl / 15°



Yoigokochi

**TERADA HONKE  
DAIGO NO AWA  
SPARKLING  
SHINZENSHU**

72 cl / 15°



Yoigokochi

**TERADA HONKE  
DAIGO NO SHIZUKU  
(MEDIEVAL ORGANIC  
SAKÉ)**

72 cl / 12.5°



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



Yoigokochi

**TERADA HONKE  
KATORI 90 NAMAGEN  
ORGANIC**

**72 cl / 18°**



Yoigokochi

**TERADA HONKE  
KATORI 90 ORGANIC  
SAKE (LIQUID RICE)**

**72 cl / 15°**



Yoigokochi

**UEHARA SOMA NO  
TENGU SAKÉ (LIQUID  
RICE)**

**72 cl / 17°**



Yoigokochi

**YOIGOKOCHI YUZU  
SAKE 180 CL**

**180 cl / 7°**



Yoigokochi

**YOIGOKOCHI YUZU  
SAKE 72 CL**

**72 cl / 7°**

