



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.

Nazione: Giappone

Fondazione: 2011

Distribuito da Velier dal: 2015

Sito web: 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
SAKÉ 30CL**

30 cl / 18°



Yoigokochi

**MUTEMUKA ORGANIC
SAKÉ 72CL**

72 cl / 18°



Yoigokochi

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

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 SAKÈ (LIQUID
RICE)**

72 cl / 17°



Yoigokochi

**YOIGOKOCHI YUZU
SAKE 180 CL**

180 cl / 7°



Yoigokochi

**YOIGOKOCHI YUZU
SAKE 72 CL**

72 cl / 7°

