Kinkaku Arita



Un guinomi doré sur sa face externe et argenté sur la face interne. L'une des plus belles pièces de la collection, une texture fine et veloutée, chaleureuse au touché et agréable aux lèvres.
L'histoire de cette collection dans la description détaillée.

Depuis l'atelier de Kinemon Toen - Collection Takumi no Kura

La porcelaine Arita

Depuis le début du 17ème siècle, la porcelaine "Arita" fait la réputation de la région de Kyushu dans ce domaine. Historiquement, elle est la première porcelaine du Japon et était d'ailleurs exportée vers l'Europe et le moyen orient dès le milieu du 17ème siècle par les premiers grands commerçants Neerlandais. Au 18ème siècle, sous l'initiative du gouvernement Edo, l'export de ces produits fut limité, puis stoppé pour permettre de satisfaire le marché intérieur. De nombreux maisons (Kamamoto) et artistes produisent les porcelaines Arita. Certains d'entre eux sont d'ailleurs reconnus comme "trésor humain vivant" au Japon. Le pays a d'ailleurs repris, à partir du 19ème siècle, l'initiative pour présenter les porcelaines d'Arita aux salons et expositions internationales, contribuant ainsi à leur réputation planétaire.

L'histoire de la collection Takumi no Kura

Les porcelaines de cette collection sont le fruit d'un projet collaboratif qui réunit depuis 2005 de nombreux artistes, dans une frénésie de recherche et de création dont l'objectif est d'élaborer les plus beaux contenants et les mieux adaptés à la dégustation de saké. Ces recherches ont réuni 400 ans de connaissances et de savoir-faire au service d'un produit moderne, tant sur la forme, que sur la texture, le volume et le design. Nous sommes heureux de vous présenter ici quelques-unes des plus belles réalisations crées par quatre ateliers différents, quatre artistes.

Deux formes ont été retenues

- *Soli*, un guinomi droit, finissant en son col sur une forme évasée : convient à la dégustation de sakés fins et déilcats tels que les Ginjo ou les Daïginjo - h. 70mm x l. 67mm – Vol. 10cl
- *Maru*, de forme ronde, idéal pour les junmaï et les sakés riches - h. 65mm x l. 63mm – Vol. 10cl