

Tentaka Umakara



Avec Umakara, la brasserie Tentaka Shuzo joue la carte de la qualité pour produire un Futsuushu, ou « saké de table » aux qualités remarquables. Outre le soin qui lui est apporté, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Goyakumangoku poli à 60% !

Un Futsuushu ultra-qualitatif

?? ??????????

72cl – alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Futsuushu

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tentaka Shuzo

Région: Préf. de Tochigi

Type de riz: Gohyakumangoku, Asahinoyume

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Avec Umakara, la brasserie Tentaka Shuzo joue la carte de la qualité pour produire un Futsuushu, ou “saké de table” aux qualités remarquables. Outre le soin qui lui est apporté, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Goyakumangoku poli à 60% ! Des efforts qui ont été récompensés par une double médaille d'or à l'International Wine Challenge de Londres en 2018, dans les catégories “meilleur Futsuushu” et “Great Value Sake”. Le nez est discret, délicat, sur les céréales et les fruits secs. Il présente un umami riche qui apporte rondeur et onctuosité. Il est souple et frais en bouche, doté d'une légère amertume. La finale est nette et désaltérante.

Accords recommandés : Les sakés de la catégorie Futsuushu sont généralement des produits entrée de gamme et accessibles, souvent moins complexes que les sakés de l'appellation Tokutei Meishoshu. Mais on a ici un très beau saké, facile à consommer et à accorder sur tout le repas, très désaltérant. A déguster frais, jusqu'à chauffé.

A propos de la brasserie : Tentaka est installée au cœur de la préfecture de Tochigi, dans la ville d'Otawara. Une région où la nature est riche et le climat agréable, ensoleillé, avec des températures douces l'été et fraîches l'hiver. Les alentours, entre la rivière Nakagawa et fleuve Tokugawa, sont fertiles. La riziculture y est pratiquée depuis toujours. L'eau est abondante et pure, disponible depuis la source Nasudake, dans la partie septentrionale de la Préfecture. Les conditions pour produire un saké de qualité sont donc largement réunies et la brasserie de Tentaka les met à profit dans une démarche de production plutôt originale. Au sein de cet environnement idéal, elle combine une approche très stricte sur la qualité de la matière première par l'utilisation de riz cultivé de manière biologique, avec une forte volonté de promouvoir l'automatisation et l'informatisation de ses processus de production en introduisant au sein de la brasserie les équipements les plus en pointe en la matière. C'est une nécessité au Japon où la population active a tendance à se réduire, mais aussi une volonté de la part de Tentaka qui veut permettre à ses employés de travailler en toute sécurité, tout en maintenant la qualité à un niveau élevé. Chose rare à l'heure actuelle, la brasserie produit son propre riz concourant à mêler tradition et modernité.