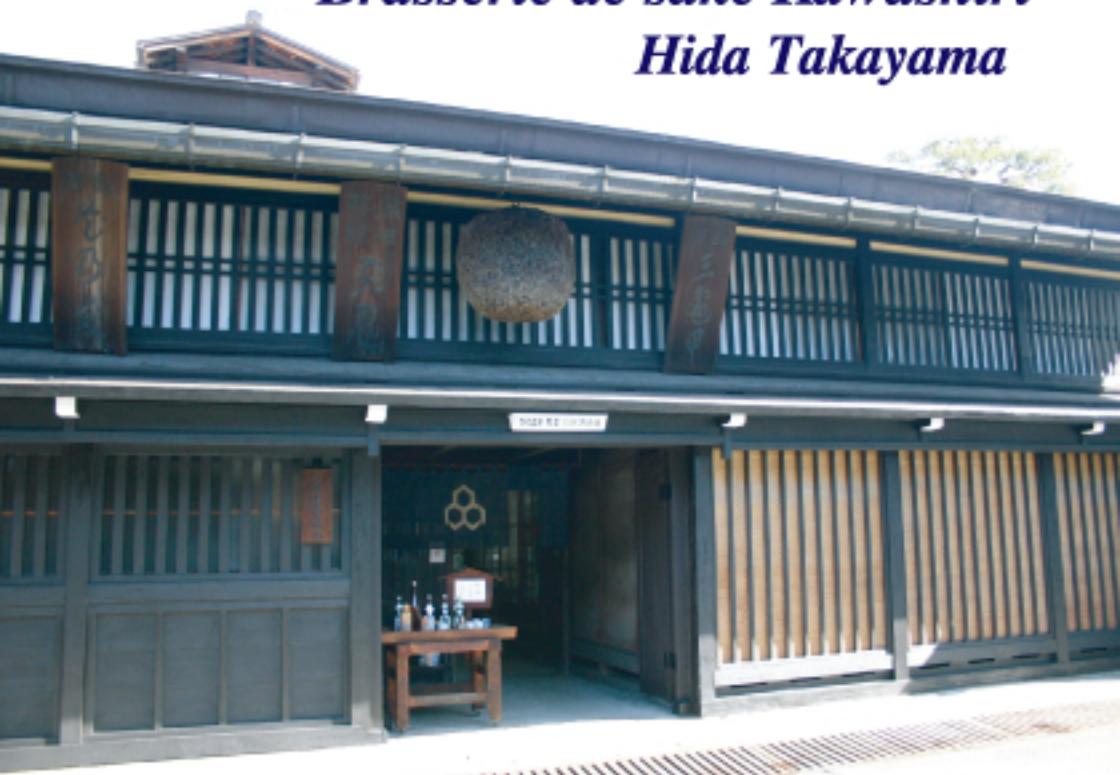


Brasserie de saké Kawashiri Hida Takayama



La région de Hida Takayama est une terre bénie pour la production de saké. Toutes les conditions sont réunies : l'hiver est rigoureux grâce aux monts Norikura, Hakusan et Ontake qui l'entourent, on y trouve de l'eau de qualité et du riz à saké. Notre brasserie a été fondée à la fin de l'époque d'Edo, en l'an 10 de l'Ere Tenpo (1839). Visant une production de qualité en petite quantité dans des locaux situés dans la vieille ville, notre brasserie a arrêté, dans les années 1970, l'usage des sucres ajoutés et des additifs, de même que le commerce de gros, pour se consacrer à la vente directe de ses produits.

Il faut savoir que notre saké a du caractère et que, jeune, il peut paraître abrupt. Quelques années de repos lui étaient en fait nécessaires pour gagner toute son harmonie. Mon prédécesseur et moi-même, la 7^{ème} génération, avons dès lors décidé de nous spécialiser dans les sakés vieillis, les *koshu* : comme pour un saké de terroir nous utilisons uniquement du riz de la région de Hida et faisons ensuite vieillir plusieurs années notre saké en fûts.