

Baromètre Sowine et Dynata

6 grandes tendances se dégagent.

1. Le vin est l'alcool préféré des Français.
2. Les critères de choix et d'achat évoluent.
3. Le bio gagne de plus en plus de terrain.
4. L'e-commerce est très favorable au marché des alcools.
5. Les spiritueux, notamment grâce à la mixologie, fascinent de plus en plus.
6. Le « no-low » (boissons peu ou pas alcoolisées) séduit et entame sa progression.

Introduction au shochu

Le shochu est l'un des alcools japonais les plus anciens. Initialement, il est arrivé au Japon par la Chine, via les îles de l'extrême sud Ryukyu, avant de se développer dans le Kyushu. Il s'agit du premier alcool japonais à avoir bénéficié de labels Indication Géographique (GI).

Le shochu est obtenu par distillation. Sa base peut varier, mais le principal ingrédient qui le compose est la patate douce. L'article explique son processus de fabrication et détaille son service. Un petit lexique vient compléter le tout.

Le shochu chaud chez Da Rosa

La boutique de José Da Rosa propose une formule à emporter étonnante – où le Japon rencontre le Portugal – pour la fin de l'hiver. Un verre de shochu bien chaud et un pastel de nata gourmand à souhait. La boisson contient évidemment du shochu, mais sur le modèle du vin chaud, elle contient aussi du jus d'orange sanguine de Sicile et de gingembre, des épices telles que la cardamome et l'anis étoilé.

Interview sur Kura Master par D. Laporte

Dans *FranceSushi*, Dominique Laporte, meilleur sommelier de France, revient sur la création de nouvelles contre-étiquettes pour rendre le saké plus accessible aux Français. Il insiste sur la grandeur de la boisson à plusieurs égards (importance du sourcing des produits de base comme le riz, qualité de l'eau, grande variété de sakés, reconnaissance internationale par GI, techniques de service, accords mets-saké).



Château Shirasagi 17
Type de saï: **DAIWA SAKURAI**
Issu d'un terroir unique.

Combiner les nouvelles technologies avec les apports et les méthodes traditionnelles pour créer de nouvelles saveurs dans le monde moderne.

Dominique Laporte
Vite pure, claire, cristalline et lumineuse, le vin blanc, les couleurs, les nuances et l'équilibre. Il est le maître à dire, le plus précieux et le plus rare. La touche est simple, gracieuse, soignée par une belle robe blanche qui vous protège du soleil et apporte un merveilleux équilibre. Découvrez l'art de la cuisine et un grand voyage.

Classement: Accordé mets/saké / 100°C / 20°C / 12°C / 12°C avec des légumes de saison et du pain.

Concours internationaux: **Kura Master 2019 Or**
Ingrédients: **Riz Yamadaohhiki, koji, eau.**
Taux de pollution: 1.7%, 720 ml, Alcool 14°

© 2020 Kura Master



publi-rédactionnel

DOMINIQUE LAPORTE,
MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

"Le saké est l'une des meilleures boissons du monde"