



L'Univers du
Honkaku Shochu
et de l'Awamori
Explorer ces spiritueux
typiquement
japonais !

Qu'est-ce que le Honkaku Shochu et l'Awamori ?



Vous avez peut-être déjà entendu parler du saké.
Mais saviez-vous qu'il existe d'autres boissons
alcooliques populaires d'origine japonaise, qui
s'appellent honkaku shochu et awamori ?
Ces boissons sont distillées, comme le
whisky ou le brandy, mais elles ont
chacune leurs propres
caractéristiques, bien
différentes de celles
des autres spiritueux
distillés dans le reste
du monde.

En effet, on peut même dire qu'elles offrent un
plus grand nombre de façons de les apprécier
que le whisky ou le brandy. Cette brochure vous
servira de guide pour connaître le honkaku
shochu et l'awamori, ces deux boissons
alcooliques distillées et typiquement japonaises.
Bienvenue dans l'univers du honkaku shochu et
de l'awamori !



Spiritueux délicieux du Japon !



Q Qu'est-ce qui différencie ces spiritueux du whisky ou du brandy ?

→Page 26

La plus grande différence réside dans le processus de fermentation, qui permet d'obtenir de l'alcool. Le honkaku shochu et l'awamori sont fabriqués avec un microorganisme appelé koji-kin, qui est un type de moisissure originaire du Japon. Voir la page 26 pour en savoir plus sur le travail incroyable du koji !



Q Comment déguster le honkaku shochu et l'awamori ?

→Page 18

Ils sont délicieux dégustés tels quels, avec des glaçons, ou bien allongés à l'eau plate ou pétillante. Ces boissons polyvalentes peuvent également être mélangées à de l'eau chaude, avec des boissons gazeuses, ainsi qu'avec du jus de fruit, à l'instar des cocktails. Et bien évidemment, ils peuvent accompagner différents mets, servis lors d'un repas. Voir la page 18 pour découvrir plus de possibilités de dégustation.



Q Dans quelles régions du Japon sont-ils produits ?

→Page 08

L'awamori est fabriqué uniquement à Okinawa, tandis que le honkaku shochu est produit dans tout le Japon, avec Kyushu, île située au sud de l'archipel, se positionnant comme la principale région productrice. Différents ingrédients sont utilisés selon les régions, ce qui confère aux produits des caractéristiques régionales uniques. Voir la page 8 pour en savoir plus.



Q Comment sont fabriqués le honkaku shochu et l'awamori ?

→Page 12

Le processus de production peut être divisé en trois grandes étapes : la mise en fermentation avec des levures et du koji, puis la distillation en alambic charentais, et enfin le stockage et la maturation. Voir la page 12 pour observer de près les spécificités de chaque étape.



Q Le shochu et l'awamori aident-ils vraiment à dissoudre les caillots sanguins ?

→Page 22

Comparés à d'autres boissons alcooliques, le honkaku shochu et l'awamori sont relativement peu caloriques et ne contiennent aucun sucre ni purine. Les résultats d'une recherche menée par des spécialistes suggèrent qu'ils peuvent également aider à dissoudre les caillots sanguins. Pour en savoir plus, voir la page 22.



Q Est-il vrai que ces boissons ont obtenu des certifications internationales ?

→Page 14

Tout comme pour le scotch ou le champagne, l'Organisation Mondiale du Commerce reconnaît les certifications d'un certain nombre d'indications géographiques (IG) à protéger à l'échelle internationale pour des variétés de honkaku shochu et d'awamori, fabriquées dans certaines régions du Japon. Voir la page 14 pour en savoir plus.



Honkaku shochu et awamori, nés dans les paysages spectaculaires du Japon

Eau pure et nature profuse

Le Japon jouit d'une abondance de dons de la nature, comme les climats tempérés et l'eau pure.

La culture traditionnelle du royaume des Ryukyu

Il y a plusieurs siècles, à l'époque du royaume des Ryukyu, la fabrication de l'awamori était strictement contrôlée, car cette boisson était servie aux hôtes étrangers de marque.

SECTION 1 : SPIRITUEUX DISTILLÉS TRADITIONNELS JAPONAIS DE CLASSE MONDIALE

Les paysages et la culture du Japon :

les racines des spiritueux de classe mondiale,

honkaku shochu et awamori

Une incroyable diversité géographique

Le Japon est connu dans le monde entier pour ses nombreux volcans ; en effet, les montagnes occupent environ 70% du territoire nippon.

Échanges culturels avec la Chine continentale

Malgré son territoire insulaire, le Japon a reçu beaucoup d'influences du continent asiatique. Des alcools distillés apportés du continent ont évolué avec le temps pour devenir des produits typiquement japonais.

Le honkaku shochu et l'awamori, deux spiritueux distillés traditionnels japonais, ont une histoire de cinq siècles.

L'awamori est fabriqué à Okinawa, à l'extrême sud du Japon, tandis que le honkaku shochu est produit dans l'ensemble de l'archipel, avec Kyushu, île située au sud, se positionnant comme la principale région productrice.

L'archipel japonais correspond à un territoire relativement long et étroit, s'étirant du nord au sud, ce qui offre une grande diversité climatique et confère à chaque région une identité culturelle différente. Le honkaku shochu et l'awamori sont souvent fabriqués avec des ingrédients fortement liés à ces paysages, incarnant un sens profond de l'histoire et des caractéristiques naturelles des régions où ils sont fabriqués.



Des ingrédients qui offrent une saveur locale de chaque région

Patate douce

芋

米 Riz

麦 Orge

Les cultures abondantes du Japon

créent des saveurs locales

caractéristiques de chaque région.

Les ingrédients utilisés pour fabriquer le honkaku shochu varient selon les régions.

Chaque région cultive des céréales et d'autres cultures adaptées au sol local, qui constituent des ingrédients du honkaku shochu produit dans cette région. Par conséquent, différents types de honkaku shochu ont différents saveurs et arômes, en fonction des lieux de production. Ils offrent ainsi une grande variété à déguster.

L'awamori est fabriqué à partir du riz jasmín.

Principales régions productrices de honkaku shochu et d'awamori

Le honkaku shochu est produit principalement dans la partie sud de l'île de Kyushu. Les variétés de honkaku shochu fabriquées à partir des lies de saké ou à partir de riz sont également produites dans le reste de l'archipel. Aujourd'hui, le pays compte plus de 600 fabricants de honkaku shochu. D'autre part, l'awamori est fabriqué exclusivement à Okinawa.

Sucre brun

黒糖

蕎麦 Sarrasin



Techniques traditionnelles pour une saveur et un arôme riches

麹

«Koji»
Le Koji décompose les amidons contenus dans les ingrédients en sucre (glucose).

麹

発酵

«Fermentation»
Le sucre produit par le koji est ensuite fermenté avec des levures.

発酵

Le honkaku shochu et l'awamori sont nés du climat et de la culture du Japon.

Les caractéristiques les plus reconnaissables du processus de production de shochu sont la fermentation avec du koji et l'utilisation de l'alambic charentais.

Le koji-kin est un type de moisissure originaire du Japon. Ce microorganisme utilisé lors de la fermentation permet de faire ressortir la saveur et l'arôme des ingrédients.

Le honkaku shochu et l'awamori sont distillés une fois au moyen d'un alambic, ce qui permet à ces alcools de conserver la saveur et l'arôme des ingrédients tout au long de la distillation. Ainsi, ils présentent des goûts distincts, reflétant les lieux où ils ont été élaborés.

Ils sont alors stockés et vieillis après distillation, afin d'offrir des arômes encore plus profonds et complexes.

The Flavor and Aroma of Honkaku Shochu and Awamori

Come from Traditional Production Methods,

Carefully Preserved for Centuries.

蒸留

蒸留

«Distillation»
La saveur obtenue dépend du type et du temps de distillation.

熟成

«Maturation»
L'alcool distillé et non dilué est ensuite stocké afin de sublimer sa saveur et son arôme délicats.

熟成



Regarder de près le processus de production



Découpage



Moromi



Alcool non dilué



Maturation



Embouteillage

Ingrédients du koji
riz, orge, patate douce...

Cuisson à la vapeur

Mélange avec le koji-kin

Koji

Eau et levures

Pied-de-cuve

Des levures et de l'eau sont ajoutés au koji, de façon à déclencher la propagation des levures. Pour l'awamori, le processus de fermentation ne s'opère qu'une seule fois : il utilise uniquement le koji comme ingrédient.

Ingrédients principaux
patate douce, riz, orge, sarrasin ou canne à sucre – sont ajoutés dans la cuve de fermentation pour apporter de la saveur et de l'arôme

Cuisson à la vapeur

Mixage

Eau

Fermentation principale

Les ingrédients principaux ainsi que de l'eau sont ajoutés au pied-de-cuve, et ce mélange est laissé fermenter pendant 10 à 15 jours.

Apporter une saveur riche à travers l'alambic de distillation

Distillation en alambic

Alcool non dilué

Filtration

Maturation

Assemblage

Dilution à l'eau

Filtration

Embouteillage

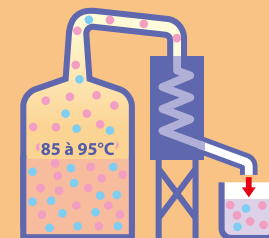
Awamori expédié sur le marché

Honkaku shochu expédié sur le marché

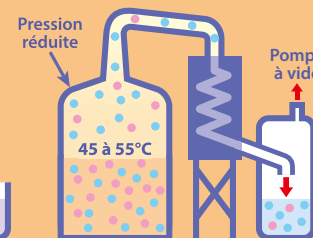
... Honkaku shochu
... Awamori

Plusieurs lots d'alcool peuvent être mélangés pour obtenir un meilleur équilibre des saveurs.

Distillation atmosphérique



Distillation à pression réduite



Distillation atmosphérique et distillation à pression réduite

Il existe deux types de distillation en alambic : la distillation atmosphérique et la distillation à pression réduite.

Au cours de la distillation atmosphérique, la cuve est chauffée à 85 - 95°C, ce qui permet d'extraire facilement la saveur caractéristique des matières premières avec l'alcool.

Lors de la distillation à pression réduite, la température de la cuve monte à 55 - 65°C, et cela ne permet d'extraire avec l'alcool que des éléments plus légers d'arôme et de goût.

● Composés qui s'évaporent facilement ● Composés qui s'évaporent difficilement

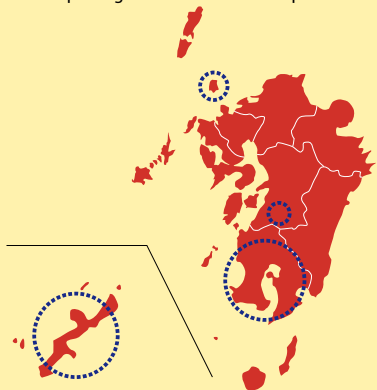


Indications géographiques

IG pour les boissons alcooliques

Les indications géographiques pour les boissons alcooliques attestent que celles-ci ont été produites dans une région spécifique, et qu'elles satisfont à certaines normes de qualité.

Au Japon, les IG pour les boissons alcooliques ont été mises en place par suite d'une pétition déposée par les régions productrices et ratifiée ensuite par l'Agence nationale des impôts.



球磨焼酎

Kuma Shochu

Shochu à base de riz, fabriqué dans la région de Kuma au sein du département de Kumamoto, notamment dans la ville de Hitoyoshi. Ce shochu est connu pour sa saveur suave et délicate apportée par le riz, ainsi que pour sa fraîcheur. Ses variétés élaborées à travers la distillation atmosphérique offrent un arôme caractéristique du riz, tandis que celles qui sont issues de la distillation sous vide présentent des notes fruitées.



壱岐焼酎

Iki Shochu

Shochu à base d'orge, fabriqué sur l'île d'Iki. On apprécie ici le mélange de la fraîcheur aromatique apportée par l'orge et de la riche suavité du koji de riz, laissant ensuite la place à un arrière-goût frais.



SATSUMA
SHOCHU

Satsuma Shochu

Shochu à base de patate douce, fabriqué dans le département de Kagoshima avec des patates et de l'eau locales. Son arôme spécifiquement complexe et corsé s'harmonise avec sa saveur riche aux notes suaves et onctueuses même avant la maturation.



琉球泡盛

Ryukyu Awamori

Un type de honkaku shochu fabriqué à Okinawa, utilisant uniquement le koji noir. Le koji de riz utilisé comme ingrédient principal contient juste ce qu'il faut d'huile pour donner une saveur corsée. Le ryukyu awamori âgé de trois ans ou plus est appelé kusu, et présente un arôme particulièrement riche et profond.

Les indications géographiques (IG) sont associées à différents produits, dont les produits alimentaires, afin d'indiquer que ceux-ci sont produits dans une région spécifique, et qu'ils répondent à certaines normes de qualité.

Ces indications sont protégées, et seuls les produits qui satisfont à ces exigences peuvent utiliser les appellations spécifiques, telles que le Scotch whisky, ou le vin de Champagne.

Le honkaku shochu et l'awamori ont tous les deux leurs propres IG : Kuma shochu, Iki shochu, Satsuma shochu et Ryukyu awamori. D'autres IG du honkaku shochu devraient être développées à l'avenir.

Logos attestant la qualité et la fiabilité de produits fabriqués au Japon

Informations figurant sur l'étiquette



Catégorie de produit

Nom de marque

"Honkaku Shochu" ou "Awamori"

Nom et adresse du producteur

Ingrédients

Volume

Pourcentage d'alcool

(Label shown is an example.)

Distillation en alambic et distillation continue

La distillation en alambic permet à l'alcool de conserver les riches arômes des ingrédients.

La distillation continue, comme son nom le suggère, consiste à répéter la distillation de manière continue. Cette technique est utilisée pour produire de façon efficace de l'alcool très concentré, dans lequel on ne retrouve ni la saveur, ni l'arôme des ingrédients.



Distillation en alambic



Distillation continue



Boissons alcooliques que l'on peut apprécier quotidiennement

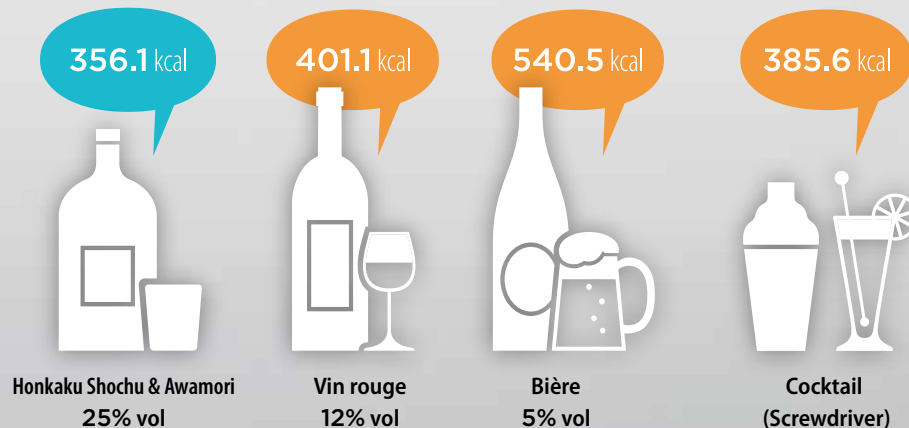
Grâce à leur saveur et leurs arômes riches, le honkaku shochu et l'awamori peuvent être dégustés tels quels, ou bien dilués avec de l'eau chaude ou des glaçons, ou encore en cocktail : ils offrent un large éventail de possibilités. Ils peuvent également accompagner toutes sortes de mets, en les mettant en valeur tout au long du repas. Les deux sont peu caloriques, ne contenant ni sucre ni purine.



SECTION 2: APPRÉCIER LE HONKAKU SHOCHU ET L'AWAMORI

Comparaison des calories de différentes boissons (par 50g d'alcool)

Le honkaku shochu et l'awamori contiennent plus d'alcool que les boissons fermentées, comme la bière et le vin. On a tendance à considérer naturellement qu'ils sont caloriques, et pourtant en réalité, ce n'est pas le cas. Le honkaku shochu et l'awamori ne contiennent pas de sucre, ce qui en fait des options idéales pour ceux qui surveillent leur poids.



* Valeurs calculées sur la base des Tableaux standards de composition des aliments du Japon : la valeur calorique peut varier selon les marques ou les recettes.

* Etant donné que le degré d'alcool varie selon les types de boisson alcoolique, le volume total de boisson pour consommer 50g d'alcool diffère également. En ce qui concerne le honkaku shochu, ce volume est d'environ 244g.



De nombreuses façons d'apprécier ces spiritueux

Le honkaku shochu et l'awamori offrent un éventail d'options gourmandes pour la dégustation. Il n'existe pas une façon « correcte » pour boire ces spiritueux – expérimentez et trouvez votre préférence !

Avec de l'eau chaude

Mélanger 6 volumes de honkaku shochu à 25% vol avec 4 volumes d'eau chaude. Cette dernière permet de dégager les notes suaves et savoureuses de ces spiritueux.

Avec de l'eau froide

Allonger à l'eau froide est sans doute la façon la plus populaire de déguster le honkaku shochu et l'awamori : cela rend ces alcools plus doux et souples en bouche, tout en permettant de conserver leur saveur et leurs arômes particuliers.

Tel quel

Verser le honkaku shochu ou l'awamori directement dans une petite coupe ou un petit verre, pour apprécier sa pleine puissance.



Avec des glaçons

Verser l'alcool dans un verre avec des glaçons. Au fur et à mesure que les glaçons fondent, la saveur du spiritueux évolue progressivement.

Avec de l'eau gazeuse

Mélanger le honkaku shochu ou l'awamori avec de l'eau gazeuse pour apprécier davantage son arôme dans une boisson rafraîchissante.

Avec du jus de fruit et en cocktail

Mélanger avec du jus de fruit frais, ou bien utiliser ces alcools dans un cocktail pour apporter une touche gourmande aux recettes familières.



Parfait accord avec des mets variés !

Boissons à déguster avec les repas

Au Japon, un pays reconnu pour la diversité de ses cultures culinaires, le honkaku shochu et l'awamori sont très appréciés pour leur saveur qui accompagne très bien l'ensemble du repas.

Cuisine japonaise



Plats de viande

Goût frais et clair qui ne perturbe pas la saveur des plats

Non seulement en parfait accord avec les plats traditionnels de la cuisine japonaise, tels que les tempura ou les sushis, le honkaku shochu et l'awamori se marient également très bien avec les cuisines d'autres pays : les cuisines italienne, française, chinoise, entre autres. Ces spiritueux accompagnent particulièrement bien les plats gourmands et riches en saveurs, et sont idéals pour se rafraîchir le palais.

On peut apprécier une boisson alcoolisée servie avant le repas comme apéritif, tout au long du repas, ou encore après le repas en digestif. Le honkaku shochu et l'awamori sont polyvalents, ce qui permet de les déguster aussi bien avant, pendant qu'après le repas, et ils accompagnent bien tous les types de plats.



Cuisines occidentales



Choisir un honkaku shochu ou un awamori pour accompagner des mets

Si vous voulez choisir un honkaku shochu ou un awamori pour accompagner vos mets, sachez que ces alcools permettent de faire ressortir les saveurs des plats, en rafraîchissant votre palais sur lequel ces saveurs sont mises en valeur.

Le plat et la boisson peuvent s'harmoniser en créant une synergie : trouver le bon honkaku shochu ou awamori pour chaque plat fait partie du plaisir.

Cuisine chinoise



Les bienfaits cachés du honkaku shochu et de l'awamori

Le honkaku shochu et l'awamori aident-ils à dissoudre les caillots sanguins ?

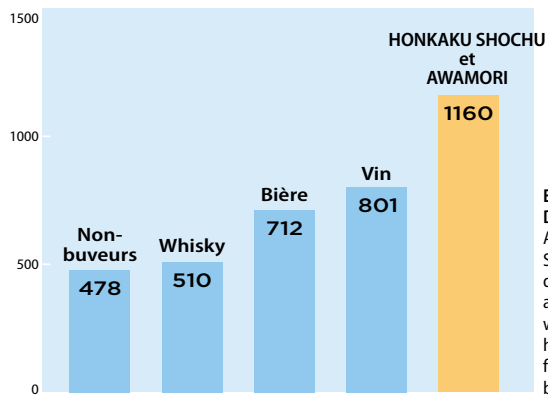
En 1988, le professeur émérite Hiroyuki Sumi de l'Université des sciences et des arts de Kurashiki a publié un article avec des données cliniques, suggérant que le honkaku shochu et l'awamori pouvaient aider à dissoudre les caillots sanguins.

« Selon l'article, le fait de boire du honkaku shochu et de l'awamori entraîne une activation plus importante des enzymes qui dissolvent les caillots, comparés à d'autres boissons alcooliques. Ses recherches ont commencé en 1982, et les données cliniques ont été collectées auprès des sujets pendant environ cinq ans. »

« A l'époque, la plupart des autres recherches sur les boissons alcooliques se focalisaient sur leurs aspects négatifs, tels que l'alcoolisme ou l'intoxication alcoolique. Lorsque ce travail a été publié, qui démontrait des effets bénéfiques de ces boissons, il a attiré une attention considérable. »

« Un travail de recherche ultérieur a permis de découvrir que les composés aromatiques dans le honkaku shochu et l'awamori peuvent stimuler l'activation des enzymes qui dissolvent les caillots sanguins. Cela a également permis de constater qu'il existe une centaine de composés aromatiques dans le honkaku shochu et l'awamori et que chacun d'entre eux stimule la sécrétion des enzymes ».

Les travaux du professeur Sumi ont largement été couverts par les médias japonais, et ont contribué de manière importante au nouvel engouement pour le honkaku shochu et l'awamori.



Effects of Alcohol Consumption by Type on Blood-Clot-Dissolving Enzymes

Activated plasmin was measured using synthetic substrate S-2251 (H-D-Val-Leu-Lys-pNA). Subjects drank amounts of different alcoholic drinks equivalent to 30–60 ml of pure alcohol content, and fibrinolytic activation in the bloodstream was measured one hour later. Values measured after drinking honkaku shochu and awamori showed the most activation by far. Unit used to determine blood-clot-dissolving effects in blood stream: nmol pNA/dL blood plasma



Le honkaku shochu et l'awamori peuvent aider à dissoudre les caillots sanguins, qui pourraient autrement entraîner un durcissement des artères, des crises cardiaques et des attaques cérébrales. Le professeur émérite Hiroyuki Sumi de l'Université des sciences et des arts de Kurashiki a publié un article sur le sujet avec des données cliniques, qui ont attiré l'attention à l'échelle nationale, et qui ont sans doute contribué à faire renaître l'engouement pour le honkaku shochu et l'awamori au Japon.

Apprécier le honkaku shochu et l'awamori

Le professeur émérite Sumi a également publié les commentaires suivants, qu'il faut noter pour pleinement apprécier le honkaku shochu et l'awamori.

« Le fait de boire de l'alcool non seulement stimule l'activation des enzymes, mais a également un effet relaxant, ce qui est considéré comme favorable pour prévenir les caillots sanguins. Les enzymes agissent de manière plus efficace lorsque notre corps est en repos, et au contraire, l'action est moins efficace lorsque notre corps est sous le stress. Autrement dit, les effets des enzymes activés sont facilement affectés par des stress externes. »

« Le honkaku shochu et l'awamori, pour lesquels il a été prouvé qu'ils étaient les plus efficaces dans la stimulation de la sécrétion des enzymes, titrent 25%. La quantité idéale de consommation est d'environ 120 ml par jour. Une consommation modérée est suffisante, vous permettant ainsi d'apprécier les effets de l'alcool qui restent légers. La meilleure façon de boire ces alcools en termes d'efficacité est de les mélanger avec de l'eau chaude : cela vous permet de sentir davantage les composés aromatiques, tout en améliorant l'absorption par les organes internes. Si vous n'aimez pas ou ne supportez pas l'alcool, rien que le fait de sentir l'odeur du honkaku shochu ou de l'awamori mélangé avec de l'eau chaude est considéré comme pouvant aider à prévenir les caillots sanguins. »

« Si vous buvez de l'alcool, il est toujours conseillé de le faire pendant le repas. Cela permet de prévenir une augmentation rapide du niveau d'alcool dans votre corps. »

De plus, le honkaku shochu et l'awamori sont tous les deux peu caloriques, ne contenant ni sucre ni purine. Comme le professeur émérite Sumi le mentionne, ces boissons présentent de nombreuses qualités dont on peut bénéficier – si l'on en consomme avec modération, bien sûr.

Professeur Hiroyuki Sumi

Professeur émérite de l'Université des sciences et des arts de Kurashiki, également docteur en médecine. Après avoir obtenu son diplôme à l'Ecole supérieure des sciences médicales de l'Université de Tokushima, M. Sumi a travaillé en tant que chercheur au sein de la Faculté de chimie et de biochimie de l'Université de Kyushu, puis à l'Hôpital Michael Reese à Chicago, en tant que chercheur du MEXT détaché à l'étranger. Il a également été professeur assistant de biochimie à l'Université médicale de Miyazaki. Depuis 1997, il est professeur et le doyen de la Faculté des sciences de la vie de l'Université des sciences et des arts de Kurashiki. M. Sumi est une personnalité scientifique de premier plan dans le domaine de la fonction des aliments fermentés, tels que le natto, ainsi que dans la recherche sur les effets favorisant la dissolution des caillots sanguins du honkaku shochu.



SECTION 3: HISTOIRE ET CULTURE DES SPIRITUEUX DISTILLÉS

Spiritueux distillés au Japon et dans le monde

Le koji et la distillation unique en alambic rendent les spiritueux japonais uniques !



Spiritueux distillés européens

	 France, etc.	 Royaume-Uni, etc.	 Russie, etc.
	Brandy	Whisky	Vodka
Ingrédients	Fruit	Malt	Malt, céréales, pommes de terre
Méthode de distillation	Distillation en alambic (deux fois)	Distillation en alambic (deux fois)	Distillation continue
Teneur en alcool	40%	40%	40%
Caractéristiques	Vieillis en fûts pour la saveur et l'arôme		Filtré (raffiné) à travers du charbon de bouleau blanc

Spiritueux distillés asiatiques

	 Corée du Sud	 Chine	 Japon
	Soju (dilué)	Baijiu	Honkaku Shochu & Awamori
Ingrédients	Agents enzymatiques, céréales, féculé	Koji de riz gluant, céréales	Koji de riz, koji d'orge, céréales, patates douces
Méthode de distillation	Distillation continue	Distillation à la vapeur	Distillation en alambic (une fois)
Teneur en alcool	20%	55%	25%
Caractéristiques	Préparé avec de l'alcool hautement distillé, qui est dilué et mélangé avec des édulcorants, etc.	Fermenté sans ajout d'eau ; connu pour son parfum et son goût puissants	Conservent la saveur et l'arôme des ingrédients

Pour chaque boisson, les ingrédients, la méthode de distillation et la teneur en alcool les plus courants sont indiqués.



Plusieurs facteurs rendent le honkaku shochu et l'awamori uniques, par rapport aux spiritueux distillés du reste du monde.

L'une des plus grandes différences réside dans la façon dont les ingrédients sont transformés en sucre pendant le processus de production.

La fabrication de ces boissons implique l'étape initiale de transformer les ingrédients en sucre (glucose), qui sera ensuite fermenté en alcool. Les spiritueux européens sont fabriqués à partir d'ingrédients issus de cultures et contenant beaucoup de glucose, comme par exemple le raisin (brandy) ou l'orge (whisky), et ainsi, ces ingrédients se transforment en sucre par eux-mêmes.

Or, les spiritueux asiatiques sont élaborés en utilisant le koji pour transformer les ingrédients en sucre.

Le koji-kin est un microorganisme – une moisissure, en réalité. Il existe de nombreuses variétés de koji : celles qui sont utilisées au Japon, en Chine, ou en Asie du Sud-Est sont complètement différentes les unes des autres. Les méthodes de distillation adoptées sont également différentes.

Le whisky et le brandy sont distillés deux fois, parce que le moût fermenté contient assez peu d'alcool, titrant seulement 7%. En ce qui concerne le honkaku shochu et l'awamori, le moût contient plus d'alcool (environ 15%). Par conséquent, même s'ils ne sont en général distillés qu'une seule fois, les spiritueux obtenus titrent environ 40%, avant la dilution. La distillation unique signifie également que la saveur et l'arôme des ingrédients sont mieux préservés.



Une méthode unique de fermentation profitant des propriétés du koji



黒麹
Koji Noir

Saveur profonde et arrière-goût frais

Le koji noir utilisé dans le honkaku shochu était initialement utilisé pour élaborer l'awamori. Ce type de koji se propage rapidement, et produit une quantité considérable d'acide (acide citrique), en rendant ainsi le moût de fermentation suffisamment acide pour empêcher les micro-organismes indésirables de se développer. Le honkaku shochu ainsi élaboré offre une saveur distinctivement profonde et un arrière-goût frais.



白麹
Koji Blanc

Arrière-goût sec et délicat

La plupart des honkaku shochu produits aujourd'hui sont élaborés avec le koji blanc. Celui-ci ressemble beaucoup au koji noir, et produit une grande quantité d'acide (acide citrique), tout en étant plus facile à manipuler que le koji noir. Il apporte une saveur plus sèche et délicate au shochu, comparé à celui qui est élaboré avec le koji noir.



黄麹
Koji jaune

Léger et clair

Le koji jaune est utilisé dans plusieurs aliments japonais traditionnels, comme par exemple le saké, le miso, et la sauce soja. Ce type de koji ne produit pas autant d'acide (acide citrique) que les autres, ce qui signifie qu'il se détériore facilement dans un climat chaud. Toutefois, les environnements modernes de production permettent de contrôler la température et de bien gérer l'hygiène, ce qui facilite la production de honkaku shochu avec le koji jaune. Ce dernier offre une saveur légère et claire.

* Les photos présentent les spores de koji : la couleur du koji réellement utilisé dans la fabrication est proche du blanc.

Il existe plusieurs types de koji !

Jusqu'à il y a environ un siècle, le koji jaune était également utilisé pour fabriquer le honkaku shochu.

Toutefois, le koji jaune, intégré dans le moût de fermentation, ne produisait pas suffisamment d'acide pour empêcher sa détérioration. Dans les régions chaudes comme le sud de Kyushu, on voyait souvent les moûts de fermentation s'avarié.

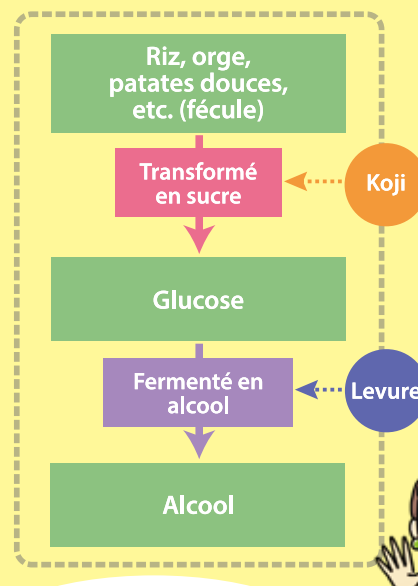
Le koji jaune, type de koji-kin qui a été utilisé au Japon pendant la plus longue période, est un type indigène que l'on ne trouve qu'au Japon.

Le koji-kin est utilisé pour fabriquer un grand nombre d'aliments traditionnels japonais, tels que le saké, le miso et la sauce soja.

Ce type de moisissure s'attache spontanément aux épis de riz. Ainsi, les Japonais ont commencé à l'utiliser pour fabriquer divers aliments, avec le développement de la riziculture dans le pays.

Une méthode japonaise unique de fermentation au koji

Dans le moût, le koji transforme la fécule en glucose, qui se transforme à son tour en alcool grâce à la levure. Étant donné que ces deux processus de fermentation se produisent simultanément dans une même cuve, ce phénomène est appelé : « fermentation multiple parallèle ».



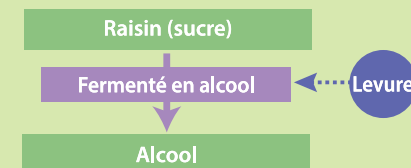
Processus caractéristique et unique de fermentation multiple parallèle !

Pourtant, à Okinawa, situé encore plus au sud, le processus de fabrication d'awamori ne rencontrait jamais un tel problème.

Lorsque les fabricants de honkaku shochu ont utilisé à titre d'essai le koji noir, qui était en général utilisé pour fabriquer l'awamori, ils ont constaté que leurs moûts de fermentation ne s'abîmaient plus, et cela leur a permis d'augmenter considérablement le volume de production.

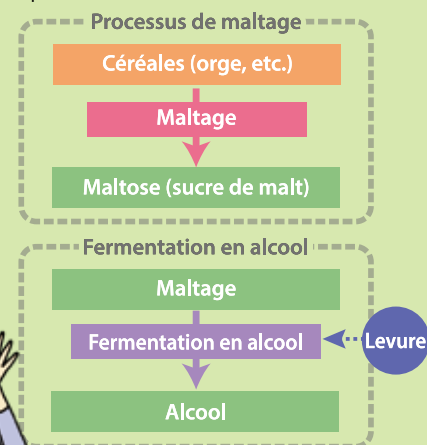
Vin et brandy

Le raisin utilisé comme ingrédient principal contenant en soi beaucoup de sucre, il n'est pas nécessaire de transformer de la fécule en sucre.



Bière et whisky

Le malt est une céréale germée, dont la fécule est transformée en sucre (maltose). Ce processus est interrompu par une forte chaleur avant que la fermentation ne commence. C'est-à-dire que la transformation de la fécule en sucre s'opère indépendamment de la fermentation.



Dès lors, le koji noir est adopté dans la fabrication du honkaku shochu.

Plus tard, un autre type de koji a été découvert : koji blanc. Aujourd'hui, nous pouvons comparer et apprécier les saveurs apportées par ces trois types de koji.

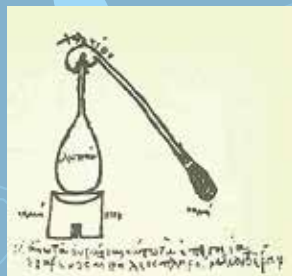


Histoire du honkaku shochu et de l'awamori

Mésopotamie

Technique de distillation

Vers l'Europe via la mer Méditerranée



Alambic de la Grèce antique

D'après la forme de l'alambic, on suppose que la vapeur générée des ingrédients réchauffés était ensuite refroidie et collectée comme extrait.



L'histoire des spiritueux distillés commence avec l'invention de l'alambic.

Le premier spiritueux distillé au monde aurait été fabriqué en Éthiopie au 8ème siècle avant notre ère, à partir de bière. Plus tard, dans des documents datés du 4ème siècle av. J.-C., le philosophe de la Grèce antique Aristote mentionne la distillation de substances comme l'eau de la mer et le vin.

Entrée « shochu » dans un dictionnaire portugais

Au cours des 15ème et 16ème siècles, des missionnaires jésuites se rendent au Japon afin de diffuser le christianisme. Un dictionnaire de cette époque contient une entrée « Xochu », défini comme « alcool fabriqué par un réchauffement sur une flamme. »



Gandhara



Les spiritueux distillés ont une histoire incroyablement longue !

Les spiritueux japonais distillés rapportés par des missionnaires

Vers le milieu du seizième siècle, Jorge Alvares, explorateur portugais qui séjourna à Kagoshima, envoya une lettre au missionnaire chrétien Francis Xavier. Dans cette lettre, Alvares écrit que tous les habitants de Kagoshima, quel que soit leur statut social, boivent du shochu.



Thaïlande

Hypothèse Péninsule coréenne

Hypothèse Asie du Sud-Est

Hypothèse Îles de Ryukyu

Le honkaku shochu et l'awamori sont des spiritueux distillés typiquement japonais !



The Origins of the Uniquely Japanese Distilled Spirits Honkaku Shochu and Awamori



Techniques de distillation importées de l'étranger

Okinawa
Awamori

Koji noir

Techniques de fermentation et de développement de koji

Saké

Koji jaune

Honkaku Shochu

Le honkaku shochu et l'awamori sont nés de la rencontre entre les techniques de distillation importées de l'étranger et les techniques propres pratiquées au Japon. Ces spiritueux ne ressemblent à aucune boisson existant ailleurs dans le monde, ancrés dans l'histoire, le climat et la culture du Japon.

Ingrédients locaux de la région productrice

L'histoire, le climat, la culture du Japon sont étroitement liés à ces boissons. Ce sont les différents ingrédients et la méthode de production choisis par chaque région qui donnent aux produits leurs caractéristiques uniques.

Diverses méthodes de maturation apportent une saveur profonde

L'étape de maturation apporte aux spiritueux des saveurs plus profondes et complexes. L'awamori qui a été affiné plusieurs années est appelé « kusu », et est particulièrement apprécié



Pots en faïence

Fûts

Cuves

A l'Est, la distillation a donné naissance à un spiritueux du Moyen Orient, appelé « arak », et ces techniques ont continué à se diffuser pour atteindre la Chine continentale et le Japon.

Il existe plusieurs hypothèses quant à l'itinéraire par lequel la distillation a été transmise au Japon.

Certains considèrent qu'elle est arrivée en passant par les îles de Ryukyu, dont Okinawa.

D'autres pensent que ce sont des pirates japonais qui l'ont rapportée d'Asie du Sud-Est.

D'autres supposent que la technique a été introduite au Japon par la péninsule coréenne.

Quelle que soit la façon exacte dont la distillation est arrivée au Japon, on suppose que la production du honkaku shochu au Japon a commencé entre la fin du 15ème siècle et la fin du 16ème siècle.



SECTION 4: FAITS INTÉRESSANTS CONCERNANT LE HONKAKU SHOCHU ET L'AWAMORI



Le 1er novembre est la Journée du honkaku shochu et de l'awamori au Japon

Les fabricants lancent la production de honkaku shochu et d'awamori en août ou en septembre, et chaque année, une nouvelle cuvée arrive sur le marché autour du début du mois de novembre. C'est pourquoi le 1er novembre a été choisi pour organiser des événements mettant en scène le honkaku shochu et l'awamori à l'échelle du pays.



Shitsugi : un processus unique de maturation de l'awamori

Depuis l'époque du royaume des Ryukyu, il y a plusieurs siècles, les fabricants d'awamori d'Okinawa ont toujours pratiqué un processus de maturation appelé « shitsugi ». Ce processus unique consiste à utiliser plusieurs récipients, qui sont remplis chacun leur tour, en fonction du temps de maturation de l'awamori qu'ils contiennent.

Kusu : awamori mûré et conservé précieusement

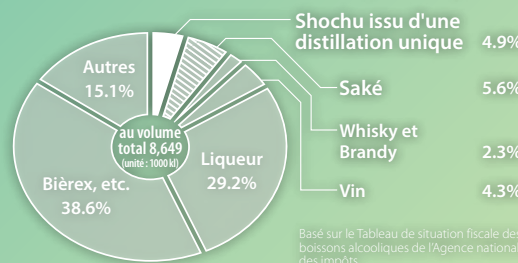
Au fur et à mesure que l'awamori vieillit, il développe une saveur de plus en plus profonde. L'awamori mûré est appelé « kusu ». Les normes d'appellation du kusu sont également strictes : seuls les produits 100 % awamori mûré d'au moins trois ans peuvent porter ce nom.



Autres dates spéciales pour le honkaku shochu et l'awamori

Les 9 et 10 mai sont les Journées de la cassonade brune. Le 1er juillet est la Journée de l'Iki shochu. Le 8 août est la Journée du Kuma shochu. Chacune de ces dates a été choisie pour des raisons spécifiques, dont certaines sont très surprenantes. Si vous êtes intéressé, essayez de découvrir les histoires qui se cachent derrière ces dates !

Volume de vente des boissons alcooliques au Japon



Le honkaku shochu et l'awamori sont autant appréciés que le saké

Au Japon, le honkaku shochu et l'awamori sont aussi populaires que le saké, et dégustés dans tout le pays. A peu près les mêmes quantités de saké et de honkaku shochu/awamori sont produites et vendues au Japon

Honkaku shochu ou awamori « pré-mélangé » pour une saveur plus douce

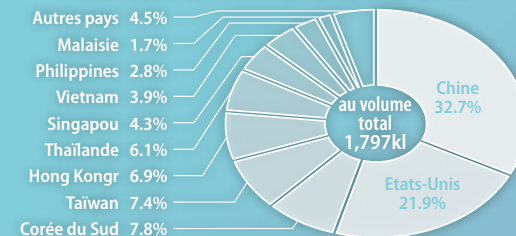
Une façon originale de déguster le honkaku shochu ou l'awamori est de le préparer en « pré-mélangé ». C'est très simple : il suffit d'ajouter de l'eau au spiritueux, et de le laisser reposer pendant un à trois jours avant de le déguster. Cela donne une boisson agréable et souple en bouche. N'hésitez pas à la découvrir !



Honkaku shochu et awamori exportés vers le monde

Le honkaku shochu et l'awamori sont exportés du Japon vers différents pays du monde entier. La Chine et les Etats-Unis sont les principaux marchés importateurs : ensemble, ils représentent plus de la moitié de l'exportation de ces produits.

Exportation du shochu par pays destinataire



* Volume d'exportation de shochu (shochu issu d'une distillation unique et shochu issu d'une distillation continue) selon les statistiques sur le commerce international du ministère des Finances. ** Le classement des 10 premiers pays est établi selon les volumes de 2019.

Services élégants et typiques de chaque région

Il existe une grande variété de services à honkaku shochu et à awamori, utilisés dans différentes régions. A Kagoshima, les habitants servent du honkaku shochu dans un kuro-joka, récipient unique qui ressemble à une théière aplatie. Dans la région de Kuma, ils utilisent, pour servir du honkaku shochu réchauffé, un gara, dont le fond n'est pas vernissé. A Okinawa, l'awamori est souvent servi dans un karakara, contenant une boule en argile à l'intérieur qui fait du bruit lorsqu'il n'y a plus d'awamori dedans, ou encore dans un dachibin, récipient portable dont la forme permet de le porter confortablement autour de la taille.



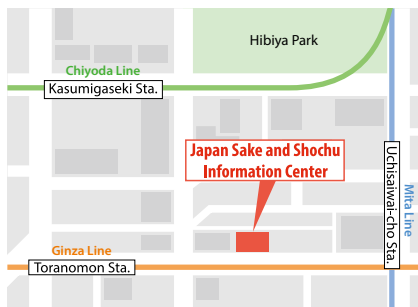
Distillation traditionnelle en fût en bois

Tandis que les alambics en métal sont le plus fréquemment utilisés pour distiller le honkaku shochu et l'awamori, quelques fabricants ont retrouvé l'utilisation de l'alambic composé de fûts en bois. Le shochu distillé avec ce dispositif aura perdu un peu de sa teneur en alcool entre les différents fûts, mais se sera imprégné des arômes subtils du bois.



Centre japonais d'information sur le saké et le shochu

Le Centre japonais d'information sur le saké et le shochu permet aux visiteurs du monde entier de voir et de connaître le saké, le honkaku shochu et l'awamori japonais, et ainsi de découvrir leurs attraits.



<Adresse:>

Nihon Shuzo Toranomon Building, rez-de-chaussée,
1-6-15 Nishi-Shimbashi, Minato-ku, Tokyo 105-0003
Tél : +81(0)3 35 19 20 91 – Fax : +81(0) 3 35 19 20 94
Mail : jss-info@japansake.or.jp

- Horaires : 10h00 – 18h00
- Fermeture : les samedis, dimanches, jours fériés, ainsi que pendant les fêtes de fin d'année et du Nouvel An
- Pour une visite en groupe de 10 personnes ou plus, veuillez contacter au préalable le Centre.

L'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu a été créée en 1953, conformément à la Loi japonaise sur la sécurisation des taxes sur les boissons alcooliques et les Associations des Commerces de liqueur. Celle-ci a pour l'objectif de garantir les revenus du gouvernement provenant de la taxation et d'assurer la sûreté et la sécurité des transactions commerciales des boissons alcooliques.

Presque tous les fabricants d'alcools japonais sont des membres volontaires de l'Association (en mars 2019, l'Association compte au total 1 708 membres : 1 422 fabricants de saké, 273 fabricants de honkaku shochu, et 13 fabricants de mirin)

Seule organisation industrielle officielle représentant les alcools japonais –saké, honkaku shochu, et awamori –, nous visons à promouvoir ces boissons aussi bien au Japon que sur les marchés étrangers.

Site web de l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu

<https://www.honkakushochu-awamori.jp/>



Site en anglais



Site en coréen



Site en chinois

Le 1er novembre est la Journée du Honkaku shochu et de l'Awamori !

- ◎Au Japon, l'âge légal de consommation d'alcool est de 20 ans.
- ◎Buvez de façon responsable. Ne conduisez pas après avoir bu de l'alcool.
- ◎Pensez à recycler les contenants de boissons.
- ◎Les femmes enceintes ou allaitantes doivent éviter de consommer des boissons alcooliques : cela pourrait avoir des effets négatifs sur les enfants à naître et les bébés.



日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

無断転載を禁止します。

202109