GI 和歌山梅酒
WAKAYAMA
UMESHU
JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION

梅酒

GI Wakayama Umeshu

Qu'est-ce qu'un "GI Wakayama Umeshu" ?

Parmi les Umeshu dits "authentiques", il s'agit d'un Umeshu certifié par un jury, "GI Wakayama Umeshu Management Committee" dont la qualité du produit est garantie, conformément aux normes ci-après.

Normes de production des GI Wakayama Umeshu

- Seules les prunes vertes ou bien mûres cultivées dans la préfecture de Wakayama peuvent être utilisées dans la production.
- Le taux d'alcool doit être supérieur ou égal à 10% et inférieur à 35%
- En plus de l'alcool et des prunes, les ingrédients ne peuvent être que la chair de prune, le jus de prune, les sucres, y compris les substances sucrées, ainsi que l'acide carbonique.
- Pour 1 kilolitre d'alcool de macération, au moins 300 kilogrammes de prunes doivent être utilisés.
- Tout le processus de fabrication de l'Umeshu, jusqu'à l'embouteillage, doit se dérouler dans la préfecture de Wakayama.
- Etc.

Qu'est-ce qu'un Umeshu authentique?

Il s'agit d'une appellation désignant les Umeshu qui n'utilisent que de l'umé, du sucre et de l'alcool; ce sont donc des Umeshu sans conservateurs, colorants, acidifiants et parfums artificiels.

Le logo du GI Wakayama Umeshu

Le logo utilisé pour le GI Wakayama Umeshu est une représentation d'un Umeshu doré et brillant, versé dans un verre dans lequel flotte une fraîche ume verte, cueillie au début de la période de récolte.

Message du Président

Les Umeshu certifiés par l'Indication Géographique « GI Wakayama Umeshu » sont originaires de la première région productrice de prunes au Japon, Wakayama. Ces prunes fraîches et produites localement sont utilisées vertes ou bien mûres pour composer l'un des trois ingrédients, avec l'alcool et le sucre, avec lesquels sont produits ces Umeshu certifiés.

Pour être nommé GI Wakayama Umeshu, la fabrication d'un Umeshu doit suivre un processus strict ; pour un kilolitre d'alcool, plus de 300 kilogrammes de prunes doivent être utilisés, le temps de macération doit être de plus de 90 jours et toutes les étapes de fabrication doivent se dérouler dans la région de Wakayama.

Une fois prêt, le goût et le parfum du produit sont évalués par des experts de l'Agence Nationale des Impôts, des sommeliers spécialisés dans l'Umeshu ainsi que des producteurs d'Umeshu situés à Wakayama, soit tout un ensemble de connaisseurs, pour être reconnu comme un GI Wakayama Umeshu.

La particularité du goût des produits certifiés GI Wakayama Umeshu réside dans l'harmonie entre l'alcool choisi et la richesse de l'extrait de prune, qui offre une saveur puissante et généreuse. Populaires auprès des jeunes et du public féminin, ces produits peuvent être servis en apéritif comme pendant les repas, sublimant les plats avec lesquels ils sont servis.

Nous avons pour ambition que l'appellation GI Wakayama Umeshu soit reconnue au même titre que le Champagne produit dans la région Champagne en France et de promouvoir ainsi nos produits partout dans le monde.

Nakano yukio
Le Comité de Gestion des GI Wakayama Umeshu

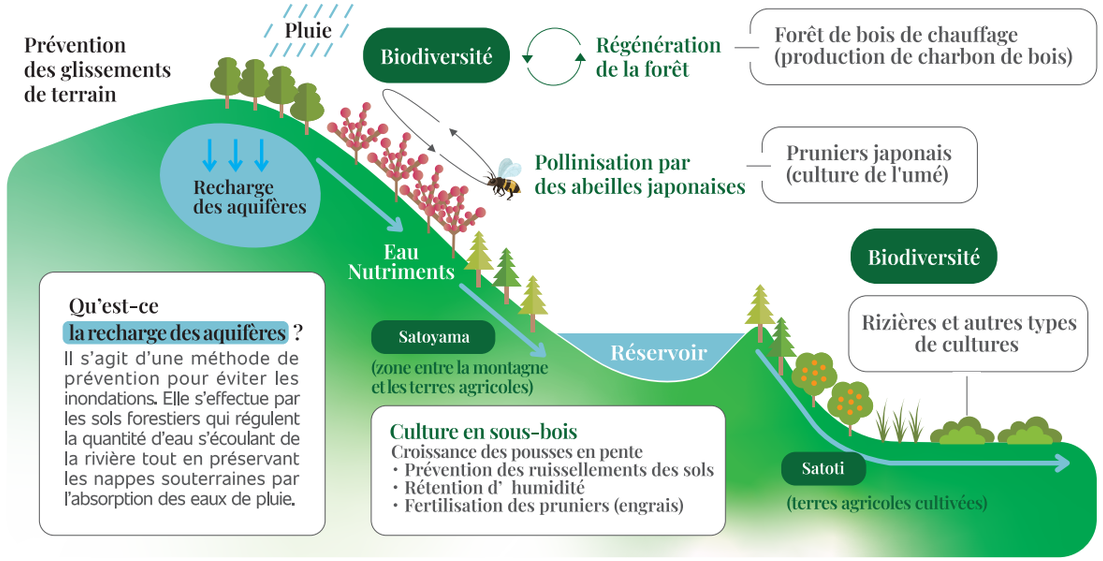
Les umé de la préfecture de Wakayama

L'umé est un fruit au goût très acide, qui ne devient pas sucré en mûrissant. Depuis des siècles, les Japonais l'apprécient comme un aliment bon pour la santé. La préfecture de Wakayama est la première région productrice d'umé au Japon et produit 65% de la production nationale. La principale variété cultivée dans la préfecture, la "Nanko umé", est réputée pour sa grande taille, sa fine peau, sa chair tendre et abondante, et est considérée comme l'une des meilleures variétés d'umé au Japon. De plus, dans les champs de prunes de la préfecture, situés majoritairement à Minabe et Tanabe, s'est développé un système agricole durable qui durera pour les générations futures.

Le système agricole de l'umé de Minabe - Tanabe →

Le système agricole de l'umé de Minabe - Tanabe

En 2015, l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture a reconnu le système agricole de l'umé de Minabe - Tanabe, système agricole basé sur la culture en cycle des ume, en tant que ***Patrimoine agricole mondial***.



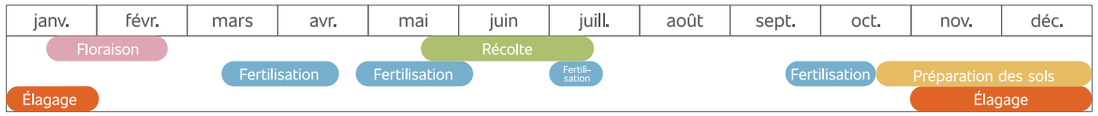
Rétention d'eau en zones montagneuses à faible densité et prévention de catastrophes naturelles	Les pruniers étant cultivés sur des sols pentus, faibles en nutriments et sujets à l'effondrement, des forêts d'ubamegashi et d'autres arbres à charbon, la matière première du charbon de bois blanc de la région, dit Kishu-binchotan, ont été placées autour de la pruneraie afin de retenir l'eau et de prévenir tout écroulement mais aussi de protéger les terres en aval.
Symbiose avec les abeilles japonaises	Les abeilles qui vivent dans la forêt aident à la pollinisation des Nanko umé, ces derniers nécessitant l'intervention des abeilles pour la pollinisation.
Production,transformation et vente des ume	Toute la communauté est impliquée depuis la production jusqu'à la vente des ume.
Préservation d'un écosystème diversifié	En réduisant les effondrements et les inondations, l'environnement naturel est protégé et la biodiversité préservée.

Pour plus d'informations : **https://www.giahs-minabetanabe.jp/en/ (en anglais)**

Qu'est-ce qu'un Système Ingénieux du *Patrimoine Agricole Mondial* ?

L'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (ou FAO, dont le siège est situé à Rome en Italie) a créé cette appellation en 2002 afin de reconnaître les cultures, paysages agricoles et ruraux traditionnels importants, y compris la sylviculture et la pisciculture, qui doivent être transmis aux générations futures. Elle promeut dans leur ensemble leur conservation ainsi que leur utilisation durable. Aujourd'hui, 62 zones de 22 pays différents ont été reconnues comme tels et "Minabe-Tanabe" fait partie des 11 SIPAM situés au Japon.

Calendrier de la culture de l'umé



❶ Plumeister Arimoto

Plumity Black

Variété de Prune	Nanko Umé
Alcool de base	Alcool distillé
Degré d'alcool	19,1°
Volume	720ml

La bouche débute par une belle douceur portée par un milieu de bouche tenu par une belle acidité. L'alcool est très bien maitrisé en aromatique : on retrouve la prune reine-claude mure juteuse ou se mêlent des arômes d'épices douces comme le safran. Finale avec une superbe amertume qui allonge la bouche.

Couleur Umeshu a la robe vieil or orange aux reflets ambre

Parfum Premier nez délicat complexe aux arômes de fruits jaunes frais et épices douces. Après aération, le deuxième nez évolue, on découvre ces aromes de prune mûre et d'abricot frais, des notes de vanilles ainsi qu'un léger arome de lys fumé.

Accords Homard pêches blanches rôties sauce curry madras et camomille

Température de consommation 12 - 14°C

Méthode de conservation À conserver à température ambiante

Yohei Arimoto représente la troisième génération de la famille de producteurs d'umé, Plumeister Arimoto. Depuis 2013, il propose de l'uméshu de haute qualité.

❷ Sujimoto Farm Ltd.

Kishuroman

Variété de Prune	Nanko Umé
Alcool de base	Shochu de riz
Degré d'alcool	10.5°
Volume	720ml

Très jolie bouche qui commence par une douceur maitrisée allant vers un milieu de bouche aromatique porté par une superbe acidité. Un bel équilibre entre la sucrosité et l'alcool. On retrouve ces arômes de fruits jaunes mûrs mêlés à des fruits secs tels que la noix et la noisette

Couleur Un umeshu a la robe jaune vieil or aux reflets légèrement tuile

Parfum Premier nez intense net aux arômes de fruits jaunes et boisés. Le deuxième nez évolue sur des arômes de prune et de pêche jaune. On décèle des arômes pâtissiers de vanilles avec des notes liées à un élevage sous-bois qui apportent de la complexité au nez

Accords Palet de Saint-Marcelin au cœur coulant abricot

Température de consommation 12 - 14°C

Méthode de conservation À conserver à température ambiante

La Maison Sujimoto cultive les umés depuis plus de 60 ans. Elle propose maintenant plusieurs produits à base d'umé dont l'umeshu depuis 2013. Ses umeshus sont préparés avec du shochu de riz.

❸ Nakata Foods Co., Ltd.

Nankokanjuku Umeshu TARU

Variété de Prune	Nanko Umé
Alcool de base	Alcool distillé
Degré d'alcool	20°
Volume	720ml

La bouche débute en douceur avec un milieu de bouche puissant mais équilibré par la sucrosité belle acidité en finale, aromatique porté par les arômes d'élevage torréfaction tonka

Couleur Robe ambre aux reflets oranges

Parfum Premier nez net intense avec des arômes de fruits jaunes mûrs. Deuxième nez délicat porte par la prune reine-claude mûre et des épices douces comme la vanille la tonka

Accords Tatin de poire, crème glace à la cascara

Température de consommation 10 - 12°C

Méthode de conservation À conserver à température ambiante

Fondée en 1897, Nakata Foods est la plus grande entreprise du Japon proposant de l'uméboshi et de l'umeshu. Ses umeshus sont préparés selon les techniques traditionnelles, transmises de génération en génération.

❹ Nakano BC Co., Ltd.

Beninanko

Variété de Prune	Nanko Umé
Alcool de base	Alcool distillé
Degré d'alcool	20°
Volume	720ml

La bouche débute par une grande douceur relayée par un alcool marqué, soutenu par une belle acidité. Le milieu de bouche est rond et fruité, on retrouve cette prune juteuse ou se mêlent des arômes de pruneaux et épices telles que le poivre blanc. La finale est portée par la chaleur

Couleur Un umeshu à la robe jaune vieil or intense aux reflets ambrées on constate une grande concentration au visuel

Parfum Le premier nez est très expressif net et variétal. On retrouve instinctivement les arômes de prunes rouges très mûres presque juteuses. Le deuxième nez se développe avec des arômes d'amandes amères, de vanille fraiche de caramel on perçoit un alcool présent

Accords Tajine de volailles aux mirabelles

Température de consommation 10 - 12°C

Méthode de conservation À conserver au frais ou à température ambiante

Au début du 20e siècle, la maison Nakano BC produisait de la sauce soja. Elle a ensuite élargi ses activités en proposant du saké, du shochu, du gin et depuis 1979, de l'umeshu. Ces boissons sont déjà distribuées en Europe et aux États-Unis.

⑤ Heiwa Shuzou Co., Ltd.

Umekoshu

Variété de Prune	Nanko Umé
Alcool de base	Alcool distillé
Degré d'alcool	19,5°
Volume	720ml

La bouche débute par une légère douceur avec un milieu de bouche puissant marqué par les arômes de l'élevage et notes de prunes en finale

Couleur	Un umeshu à la robe jaune vieil or aux reflets orange
Parfum	Premier nez intense porté par des arômes de fruits à l'eau de vie. Le deuxième nez évolue avec des arômes de vanille des notes boisées liées a un élevage sous-bois. On retrouve ses arômes de fruits jaunes plus mûr tels que la prunes et la pêche blanche
Accords	En digestif, avec chocolats ou cigares
Température de consommation	12 - 14°C ou sur glace
Méthode de conservation	À conserver à température ambiante

HEIWA SHUZOU

Heiwa Shuzo est une maison de saké fondée en 1928. Elle propose également de l'umeshu à maturation longue et de la bière artisanale.

⑥ Yoshimura Hideo Shoten Co., Ltd.

Kanjukunankobai Koi Umeshu

Variété de Prune	Nanko Umé
Alcool de base	Alcool distillé et saké
Degré d'alcool	13°
Volume	720ml

Bouche dissociée ; alcool présent, sucre léger et acidité très basse. La finale porte sur amertume de pâte de prune et alcool.

Couleur	Un umeshu plus profond, trouble, non filtré a la robe orange aux reflets tuile
Parfum	Premier nez peu intense aux arômes de pâtes de fruits, pâte miso et cacahouète. Après aération, le deuxième nez évolue légèrement avec des arômes de nougat, sésames où se mêlent des saveurs salines.
Accords	Gâteaux apéritifs
Température de consommation	10 - 12°C
Méthode de conservation	À conserver à température ambiante

Fondée en 1915, la maison Yoshimura Hideo Shoten perpétue la fabrication du saké dans le respect de la tradition, tout en gardant un esprit innovant. Ainsi, elle propose également du shochu à maturation longue et plusieurs références d'umeshu.

Message de la sommelière

Aujourd'hui j'ai la chance de pouvoir être Ambassadrice du GI Wakayama Umeshu, ce magnifique produit qui a besoin d'être mis en avant car son potentiel est énorme en terme d'accord.

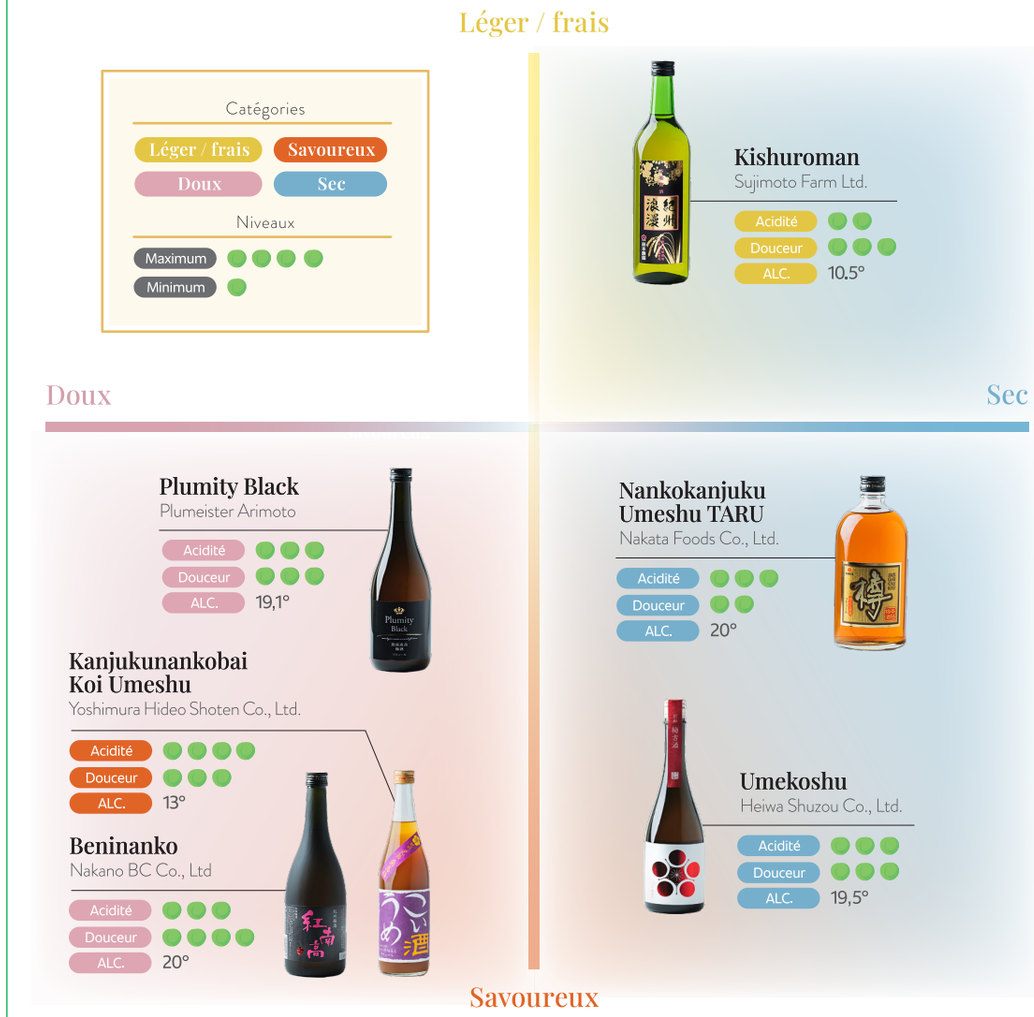
Grâce à sa superbe fraicheur et sa texture enrobante, le GI Wakayama Umeshu est une boisson qui peut s'allier à tout moment d'un repas ; de l'apéritif sous forme de cocktail, servi avec une entrée et même avec un plat.

Le GI Wakayama Umeshu a sa place dans l'univers de la gastronomie française.

J'espère vous donner envie de découvrir et travailler avec cette magnifique boisson.

Amandine Pastourel
Ambassadrice du
GI Wakayama Umeshu

Cartogramme des GI Wakayama Umeshu



Plan de la préfecture de Wakayama

Bourg de Minabe
1 Plumeister Arimoto
2 Sujimoto Farm Ltd.

Ville de Tanabe
3 Nakata Foods Co.,Ltd.

Ville de Kainan
4 Nakano BC Co., Ltd.
5 Heiwa Shuzou Co.,Ltd.

Ville d'Iwade
6 Yoshimura Hideo Shoten Co., Ltd.

Nous contacter

GI Wakayama Umeshu Management Committee

Mail : info@wakayama-umeshu.jp
Site web : https://giwakayama.com/

Site web

Facebook :
https://www.facebook.com/nanko.umeshu

Facebook

The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture,Fisheries,and Processed Food Products

Mail : e0717001@pref.wakayama.lg.jp