



## 183023 Baladin Xyauyù Kioke 2016

**Proefnotitie:** Xyauyù Kioke heeft een diepe robijnrode, heldere kleur en geen schuimkraag. De geuren bevatten subtiele tonen van bessen, dadels en karamel, met een vleugje wierook. Bij het nippen komen de houtachtige en frisse tonen van de bessen naar voren, gecombineerd met een prachtig delicaat van harsachtige accenten en een vleugje umami. De afdronk is kruidachtig.

**Specificaties:**

<b>Producent</b>	Baladin
<b>Land van herkomst</b>	Italië
<b>Streek / Gebied</b>	Piemonte
<b>Sluiting</b>	Kurk
<b>Categorie</b>	Bier
<b>Artikelnummer</b>	183023
<b>Alcoholpercentage</b>	14%



**Smaakprofiel:** Kruidachtig, bitter, fris

**Productieproces:** Baladin Xyauyù is ontstaan uit de combinatie van twee ambachtelijke tradities die verband houden met de kunst van het fermenteren. Xyauyù, na fermentatie en 18 maanden rijpingstijd, wordt in de open lucht gerijpt in een nieuw Kioke-vat (betekenis: nog nooit gebruikt voor de fermentatie van soja). Het vat geeft delicate harsachtige tonen en een licht zure toets, voor een uniek aromatisch profiel.

**Bier & spijs:** Lang gerijpte kaas (36 maanden), pudding en gebak.

**Achtergrondinformatie:** Aan het einde van 'Expo 2015' ontvangt Teo Musso als geschenk het Kioke vat van Yasuo Yamamoto, dat in het Japanse paviljoen wordt tentoongesteld.

In Japan was het de traditie om de fermentatie van sojasaus plaats te laten vinden in de Kioke-vaten. De productie van Kioke-vaten verdwijnt in Japan en wordt vervangen door roestvrijstalen fermentatievaten. Om de traditie te behouden, heeft Yasuo Yamamoto, de laatste generatie in een familie van sojasausproducenten, besloten de vaten voor andere doeleinden in te zetten. Zo kwam hij op het idee om een Xyauyù te laten rijpen in dit kostbare vat genaamd Kioke. Het Kioke vat heeft een open bovenkant en wordt geproduceerd op het eiland Shodo.