



El Poder, Embotellado.

¡El Sake Samurai ha vuelto! Una obra maestra inigualable que encarna el alma de Japón. El ideal definitivo del sake, forjado a lo largo de 400 años de historia y tradición.

Una copa rebosante de fuerza imparables—creada para el samurái que busca incansablemente la perfección tanto del paladar como del espíritu. Este extraordinario elixir, forjado a través de siglos de artesanía incomparable y ciencia de fermentación de vanguardia, encarna el orgullo, la valentía indomable y el espíritu innovador de un samurái dispuesto a conquistar nuevos horizontes. Eleve su copa con este exclusivo Samurai Sake, honrando a dos figuras históricas legendarias que son los pilares espirituales de esta creación. Cada gota poderosa está impregnada de tradición y fuerza, revelando una profundidad audaz y exquisita de umami que captura la esencia de la autenticidad.

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” ¡Disponible ahora!

Un legado al servicio del señor samurái de Sendai, Date Masamune

Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., con más de 330 años de historia como el productor oficial de saké del Dominio de Sendai, fundado por el señor feudal Date Masamune, presentó en diciembre de 2024 el “**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru**”. Este saké extraordinario, elaborado a partir de la recuperación de una receta de 300 años, alcanza una calidad inigualable gracias a la técnica de prensado centrífugo única de Katsuyama, que permite “**extraer el doble de componentes umami del arroz**”. Después de un envejecimiento en hielo durante 12 años a -5°C, este saké ha alcanzado un nivel de madurez y complejidad que solo el tiempo puede otorgar.

Inspirado en el legado de Date Masamune como líder samurái y mecenas cultural, Sendai refleja su visión a través de intercambios internacionales y artesanías tradicionales como el **Sendai Tansu**. Durante más de 300 años, Katsuyama Sake Brewery ha honrado esta herencia como el productor oficial de la familia Date, elaborando sakés reconocidos a nivel mundial.

¡Ganador de prestigiosas competencias internacionales de saké!

Katsuyama Sake Brewery ha recibido numerosos reconocimientos. El Junmai Ginjo “Ken” obtuvo el primer lugar en la SAKE COMPETITION en 2015 y 2016, y fue nombrado Champion Sake en el International Wine Challenge (IWC) de Londres en 2019. Ese mismo año, el Junmai Daiginjo “Den” ganó el título de President’s Sake en el **KURA MASTER** de Francia. El saké insignia Junmai Daiginjo “Akatsuki” recibió 95 puntos de **Wine Advocate de Robert Parker** en 2016, ocupando el primer lugar entre 800 nuevos sakés y el segundo en la categoría Super Premium en la SAKE COMPETITION 2024.

Un saké único y excepcional que revive una receta de 300 años

El tema “Ryoan” rinde homenaje a Heizaemon Isawa, el sexto líder de Katsuyama Sake Brewery, quien desempeñó un papel clave en el desarrollo de Sendai. Su restauración del templo ancestral de la familia Date, **Zuihō-ji**, preservó la cultura tradicional. Inspirado por los legados de Masamune y Heizaemon, **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** encapsula la historia de Sendai, el orgullo samurái y la innovación.

Inspirado en recetas de saké del período Edo (1603–1868), este saké combina tradición e innovación. Utilizando métodos históricos de elaboración, amplifica el umami y desbloquea el potencial del arroz para ofrecer un sabor rico y un final sedoso. Elaborado con arroz Yamada Nishiki Special A de la cosecha de 2012, cultivado cerca del monte Izumigatake y nutrido con agua rica en sílice, este saké refleja el terroir único de Katsuyama. Gracias a la extracción centrífuga y al envejecimiento frío durante 12 años, este saké alcanza un equilibrio perfecto entre profundidad, umami y frescura.

Presentado en un **Sendai Tansu** artesanal, esta edición limitada de solo 50 unidades ofrece una experiencia incomparable del saké premium de arroz.

El Encuentro de Dos Visionarios

Como el único proveedor oficial sobreviviente de la noble familia DATE del dominio de Sendai, la cervecería Katsuyama, bajo el liderazgo de Heizaemon Isawa, el maestro de la octava generación conocido como Ryōan, llevó el negocio familiar a la prosperidad durante los tiempos turbulentos de guerra y la Gran Depresión. Ryōan dedicó su vida al desarrollo político, económico, industrial y cultural de Sendai y Miyagi. Supervisó la restauración de templos y santuarios asociados con la familia DATE, ejemplificando el principio budista de “filantropía de los ricos.” Es particularmente notable que usó su fortuna personal para reorganizar audazmente el sector financiero, fundando el banco más grande del noreste de Japón y contribuyendo a la estabilidad económica de la región. Sus esfuerzos dejaron una marca imborrable en su tierra natal, ganándose con razón el título de “El Restaurador del Sendai Moderno.”

DATE Masamune fue un excepcional señor de la guerra y gobernante del dominio de Sendai, además de un reconocido mecenas de las artes. Sus iniciativas para desarrollar nuevos campos de arroz transformaron a Sendai en una de las principales regiones productoras de arroz de Japón. Diplomáticamente, envió la Embajada de Keichō a Europa, estableciendo relaciones con la monarquía española y el Vaticano. Gracias a sus políticas de preservación cultural, numerosas artes y oficios tradicionales han perdurado hasta nuestros días, como los famosos baúles “Sendai Tansu,” que son testimonio de la maestría en tallado, lacado y trabajo en metal. Como fundador del dominio de Sendai, sentó las bases para lo que hoy es la ciudad más grande del noreste de Japón.

La visión y las vidas influyentes de estos dos pioneros fomentaron el desarrollo y las tradiciones de su tierra natal, llevando prosperidad duradera a Sendai.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Doble Final Umami – Umami Grand Cru

Inspirado en las diversas recetas de sake del período Edo e impregnado con el espíritu aventurero de DATE Masamune—un legendario samurái y amante de la gastronomía—este sake representa un equilibrio perfecto entre tradición e innovación. A través de una cuidadosa selección de métodos históricos de fermentación, hemos duplicado la esencia del umami, revelando el potencial milagroso oculto en el arroz. ¿El resultado? Un perfil de sabor inigualable con un acabado sedoso y suave, similar a cristales finos de glucosa, capturando la esencia del sake de arroz premium.

Esta obra maestra se elabora con arroz Yamada Nishiki de grado especial A, cosechado durante la excepcional temporada de 2012, combinado con los recursos naturales puros de Sendai. Situado a unos 20 kilómetros al noroeste del centro de Sendai, al pie del Monte Izumigatake (con una elevación de 1.175 metros), se encuentra un campo de arroz con 800 años de historia, alimentado por aguas subterráneas ricas en sílice, ideales para la elaboración de sake. Esta agua única aporta un carácter y textura distintivos al sake de Katsuyama.

Utilizando el método exclusivo de extracción centrífuga de Katsuyama, logramos un equilibrio notable entre una rica profundidad y un final limpio y fresco. Esta técnica innovadora intensifica los sabores de umami mientras mantiene una suavidad incomparable.

Envejecido durante 12 años bajo condiciones de frío controlado meticulosamente, este sake alcanza un nivel de madurez que solo el tiempo puede revelar. La calidad superior del arroz, combinada con un envejecimiento prolongado, revela una profundidad y complejidad que elevan este sake a la cima del arte de la elaboración japonesa.

RYOAN LEGEND se presenta elegantemente en un Sendai Tansu diseñado especialmente, un legado cultural de Lord DATE Masamune. Esta edición exclusiva está limitada a solo 50 conjuntos en todo el mundo. Es una experiencia de lujo reservada para los conocedores más exigentes, ofreciendo una oportunidad única para saborear la esencia concentrada y excepcional del umami del arroz.

RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru

- Ingredientes: Arroz (nacional), Koji de arroz (arroz nacional)
- Porcentaje de pulido: 35%
- Variedad de arroz: 100% Yamada Nishiki
- Contenido de alcohol: 16%
- Volumen: 720 ml
- Almacenamiento: Refrigerado (transporte a temperatura ambiente permitido)
- Maestro cervecero: Mitsuki Goto
- Temperatura recomendada para servir: 8–14°C
- Precio: ¥1.000.000 (sin impuestos)
- Ventas: Edición limitada a 50 botellas