



# O Poder, Engarrafado.

**O Sake Samurai está de volta-uma obra-prima incomparável que incorpora a alma do Japão! O ideal supremo do sake, forjado ao longo de 400 anos de história e tradição.**

Uma taça transbordando de força inabalável—criada para o samurai que incansavelmente busca a perfeição de sabor e espírito. Este elixir extraordinário, forjado através de séculos de artesanato incomparável e ciência de fermentação de ponta, incorpora o orgulho, a coragem indomável e o espírito inovador de um samurai pronto para conquistar novos horizontes. Erga sua taça com este sake supremo Samurai, homenageando duas figuras lendárias que servem como pilares espirituais dessa criação. Cada gota poderosa está impregnada de tradição e força, revelando uma profundidade ousada e marcante de umami, que captura a essência da autenticidade.

## “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” Disponível agora!

### Um legado ao serviço do líder samurai de Sendai, Date Masamune

A Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., com mais de 330 anos de história como a produtora oficial de saquê do Domínio de Sendai, fundado pelo senhor feudal Date Masamune, apresentou em dezembro de 2024 o “**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru**”. Este saquê extraordinário, criado ao reviver uma receita de 300 anos, atinge uma qualidade incomparável graças à exclusiva técnica de prensagem centrífuga da Katsuyama, que permite “**extrair o dobro dos componentes umami do arroz**”. Após 12 anos de maturação em gelo a -5°C, este saquê alcançou um nível de maturidade e complexidade que só o tempo pode proporcionar.

Inspirado no legado de Date Masamune como líder samurai e patrono cultural, Sendai reflete sua visão por meio de trocas internacionais e artes tradicionais, como o **Sendai Tansu**. Por mais de 300 anos, a Katsuyama Sake Brewery honra esse legado como a produtora oficial da família Date, enquanto cria saquês aclamados mundialmente.

### Vencedor de prestigiosas competições internacionais de saquê!

A Katsuyama Sake Brewery conquistou diversos prêmios. O Junmai Ginjo “Ken” ficou em primeiro lugar na SAKE COMPETITION em 2015 e 2016, e foi nomeado Champion Sake no International Wine Challenge (IWC) de Londres em 2019. No mesmo ano, o Junmai Daiginjo “Den” recebeu o título de President’s Sake no **KURA MASTER** na França. O saquê principal Junmai Daiginjo “Akatsuki” obteve 95 pontos no **Wine Advocate de Robert Parker** em 2016, ocupando o primeiro lugar entre 800 novos saquês e o segundo lugar na categoria Super Premium da SAKE COMPETITION 2024.

### Um saquê único e excepcional que reviva uma receita de 300 anos

O tema “Ryoan” presta homenagem a Heizaemon Isawa, o sexto líder da Katsuyama Sake Brewery, que desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento de Sendai. Sua restauração do templo ancestral da família Date, Zuihō-ji, preservou a cultura tradicional. Inspirado pelos legados de Masamune e Heizaemon, o **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** encapsula a história de Sendai, o orgulho samurai e a inovação.

Inspirado em receitas de saquê do período Edo (1603–1868), este saquê combina tradição e inovação. Usando métodos tradicionais de produção, intensifica o umami, revelando o potencial do arroz para oferecer um sabor rico e um final aveludado. Feito com arroz Yamada Nishiki Special A da colheita de 2012, cultivado perto do Monte Izumigatake e alimentado com água rica em sílica, reflete o terroir único da Katsuyama. Com extração centrífuga e 12 anos de maturação fria, este saquê alcança um equilíbrio perfeito entre profundidade, umami e frescor.

Apresentado em um Sendai Tansu artesanal, esta edição limitada, com apenas 50 conjuntos, oferece uma experiência incomparável de saquê premium de arroz.

## O Encontro de Dois Visionários

Como o único fornecedor oficial remanescente da nobre família DATE do domínio de Sendai, a Cervejaria Katsuyama, sob a liderança de Heizaemon Isawa, o oitavo mestre da geração, conhecido como Ryōan, guiou o negócio da família rumo à prosperidade durante os tempos turbulentos de guerra e a Grande Depressão. Ryōan dedicou sua vida ao desenvolvimento político, econômico, industrial e cultural de Sendai e Miyagi. Ele supervisionou a restauração de templos e santuários associados à família DATE, personificando o princípio budista de “filantropia dos ricos”. Notavelmente, ele utilizou sua fortuna pessoal para reestruturar corajosamente o setor financeiro, fundando o maior banco do nordeste do Japão e contribuindo para a estabilidade econômica da região. Seus esforços deixaram uma marca indelével em sua terra natal, ganhando-lhe o título de “O Restaurador do Sendai Moderno.”

DATE Masamune foi um extraordinário guerreiro e governante do domínio de Sendai, além de um renomado patrono das artes. Suas iniciativas para o desenvolvimento de novos campos de arroz transformaram Sendai em uma das principais regiões produtoras de arroz do Japão. Diplomáticamente, ele enviou a Embaixada Keichō à Europa, estabelecendo relações com a monarquia espanhola e o Vaticano. Sob suas políticas de preservação cultural, diversas artes e ofícios tradicionais foram mantidos, como as famosas caixas “Sendai Tansu”, que representam a maestria em entalhes, lacas e trabalhos em metal. Como fundador do domínio de Sendai, ele lançou as bases da maior cidade do nordeste do Japão.

A visão e a vida marcante desses dois pioneiros fomentaram o desenvolvimento e as tradições de sua terra natal, trazendo prosperidade duradoura para Sendai.

### RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Duplo Umami – Umami Grand Cru

Inspirado pelas diversas receitas de sake do período Edo e impregnado pelo espírito aventureiro de DATE Masamune—um lendário samurai e gourmet—este sake representa um equilíbrio perfeito entre tradição e inovação. Através da seleção cuidadosa de métodos históricos de fermentação, dobramos a essência do umami, revelando o potencial milagroso escondido no arroz. O resultado? Um perfil de sabor inigualável com um acabamento aveludado e suave, semelhante a cristais finos de glicose, capturando o coração do sake de arroz premium.

Esta obra-prima é feita com arroz Yamada Nishiki Special A, colhido durante a excepcional safra de 2012, combinado com os recursos naturais puros de Sendai. Localizado a cerca de 20 quilômetros a noroeste do centro de Sendai, aos pés do Monte Izumigatake (1.175 metros de altitude), está um campo de arroz com 800 anos de história, alimentado por águas subterrâneas ricas em sílica, ideais para a produção de sake. Esta água confere ao sake da Katsuyama um caráter e uma textura únicos.

Usando o método exclusivo de extração centrífuga da Katsuyama, alcançamos um equilíbrio notável entre uma riqueza profunda e um acabamento limpo e fresco. Esta técnica inovadora intensifica os sabores umami, mantendo uma suavidade incomparável.

Envelhecido por 12 anos sob condições rigorosamente controladas de frio extremo, este sake atinge um nível de maturidade que apenas o tempo pode revelar. A qualidade superior do arroz, combinada com o envelhecimento prolongado, revela uma profundidade e complexidade que elevam este sake ao auge da arte de fermentação japonesa.

O RYOAN LEGEND é elegantemente apresentado em uma Sendai Tansu, um armário artesanal, símbolo do legado cultural de Lord DATE Masamune. Esta edição exclusiva é limitada a apenas 50 conjuntos em todo o mundo. É uma experiência de luxo reservada para os conhecedores mais exigentes, oferecendo uma oportunidade única de saborear a essência concentrada e distinta do umami do arroz.

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

- Ingredientes: Arroz (nacional), Koji de arroz (arroz nacional)
- Proporção de polimento: 35%
- Variedade de arroz: 100% Yamada Nishiki
- Teor alcoólico: 16%
- Volume: 720 ml
- Armazenamento: Refrigerado (transporte em temperatura ambiente permitido)
- Mestre Cervejeiro: Mitsuki Goto
- Temperatura recomendada para servir: 8–14°C
- Preço: ¥1.000.000 (sem impostos)
- Vendas: Edição limitada a 50 garrafas