



הכוח, כלוא בבקבוק

סאקה הסמוראי חזר—יצירת מופת בלתי רגילה המגלמת את נשמת יפן! אידיאל הסאקה האולטימטיבי, שנוצר לאורך 400 שנות מסורת והיסטוריה.

כוס מלאה בכוח בלתי ניתן לעצירה—נוצרה עבור הסמוראי ששואף ללא הרף לשלמות הטעם והרוח. השיקוי יוצא הדופן הזה, שעוצב לאורך מאות שנים של אומנות חסרת תחרות ומדע בישול מתקדמים, מגלם את הגאווה, האומץ הבלתי מנוצח והרוח החדשנית של הסמוראי שמוכן לכבוש אופקים חדשים. הרימו את כוסכם עם סאקה סמוראי עליון זה, לכבודם של שני ענקי ההיסטוריה העומדים כעמודי התווך הרוחניים שלו. כל טיפה עוצמתית ספוגה במסורת ובכוח, חושפת עומק אוממי נועז ומשמעותי שמגלם את מהות האותנטיות.

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

זמין עכשיו!

מורשת לתמיכה במנהיג הסמוראים של סנדאי, דאטה מסאמונה

בעלת היסטוריה של מעל 330 שנה כיצרן, Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., חברת הסאקה הרשמי של מחוז סנדאי, שהוקם על ידי הפאודל דאטה מסאמונה, השיקה “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” בדצמבר 2024 את

הסאקה יוצא הדופן הזה, שנוצר על בסיס החייאת מתכון בן 300 שנה, מגיע לאיכות שאין המאפשרת, Katsuyama לה תחרות בזכות שיטת הסחיטה הצנטריפוגלית הייחודית של “**הפקת פי שניים מרכיבי אומאמי מהאורז**”. לאחר יישון בקרח במשך 12 שנים בטמפרטורה של מינוס 5 מעלות צלזיוס, הסאקה הזה מגיע לרמת בשלות ומרכבות שרק הזמן יכול להעניק.

בהשראת המורשת של דאטה מסאמונה כמנהיג סמוראים ופטרוני תרבותי, סנדאי מגלמת במשך **Sendai Tansu** את חזונו דרך חילופים בינלאומיים ואומנויות מסורתיות כגון כיבדה את המורשת הזו כיצרן הרשמי Katsuyama Sake Brewery, למעלה מ-300 שנה של משפחת דאטה, תוך יצירת סאקה שזכה להכרה עולמית.

זוכה בתחרויות הסאקה היוקרתיות בעולם!

דורג “Ken” Junmai Ginjo זכתה בפרסים רבים. ה Katsuyama Sake Brewery חברת Champion בשנים 2015 ו-2016, ונבחר ל SAKE COMPETITION במקום הראשון ב בלונדון בשנת 2019. באותה International Wine Challenge (IWC) בתחרות KURA בתחרות President’s Sake זכה בתואר “Den” Junmai Daiginjo-שנה, ה Wine-קיבל 95 נקודות מ “Akatsuki” Junmai Daiginjo בצרפת. סאקה הדגל **MASTER Advocate של רוברט פארקר** בשנת 2016, דורג במקום הראשון מבין 800 סאקות SAKE COMPETITION 2024 של Super Premium חדשים ובמקום השני בקטגוריית

סאקה ייחודי ומיוחד, המחיה מתכון בן 300 שנה

Katsuyama Sake מוקיר את הייצואימון איסאווה, ראש הדור השישי של “Ryoan” הנושא ששיחק תפקיד מפתח בפיתוח סנדאי. שיקום המקדש המשפחתי של משפחת Brewery, שימר את התרבות המסורתית. בהשראת המורשת של מסאמונה, דאטה מגלם את ההיסטוריה של **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo**, והייצואימון סנדאי, גאוות הסמוראים והחדשנות

בהשראת מתכוני סאקה מהתקופה האדו (1603–1868), הסאקה הזה משלב מסורת וחדשנות. באמצעות שיטות ייצור מסורתיות, הוא מגביר את האומאמי ומממש את **Yamada Nishiki** הפוטנציאל של האורז, ומציע טעם עשיר וגימור חלק. הוא מיוצר מאורז משנת 2012, שגדל ליד הר איזומיגאטקה עם מים עשירים בסיליקה, ומשקף **Special A** בזכות שיטת מיצוי צנטריפוגלית ויישון קר של 12. Katsuyama את הטרואר הייחודי של שנה, הסאקה הזה משיג איזון מושלם בין עומק, אומאמי ורעננות

בעבודת יד, והמהדורה המוגבלת הזו, שמוגבלת ל-50 **Sendai Tansu**-הסאקה מוצג ב יחידות בלבד, מציעה חוויה שאין לה מתחרים של סאקה פרימיום מבוסס אורז

המפגש בין שני חזיונאים

כמוסד הרשמי היחיד שנותר לספק את בית האצולה דאטה מדומיין סנדאי, מבשלת הסאקה קֶטְסוּיָמָה, בהנהגת הדור השמיני, הידוע בשם ריואן, הובילה את העסק המשפחתי לשגשוג בתקופות סוערות של מלחמה והשפל הגדול. ריואן הקדיש את חייו לפיתוח הפוליטי, הכלכלי, התעשייתי והתרבותי של סנדאי ומיאגי. הוא עמד בראש שחזור המקדשים והמזבחות הקשורים לבית דאטה, וגילם את עקרון הבודיהיזם של “פילנתרופיה של העשירים”. באופן בולט, הוא השקיע את עושרו האישי בארגון מחדש נועז של המגזר הפיננסי, ייסד את הבנק הגדול ביותר בצפון-מזרח יפן ותרם ליציבות הכלכלית של האזור. מאמציו הותירו חותם בל יימחה על מולדתו, והוא זכה בצדק לכינוי “משקם סנדאי המודרנית”.

דאטה מֶסְמוּנָה היה שליט וסמוראי יוצא דופן, כמו גם פטרוני של האומנויות. יוזמותיו לפיתוח שדות אורז חדשים הפכו את סנדאי לאחת מהאזורים המובילים בייצור אורז ביפן. מבחינה דיפלומטית, הוא שלח את שגרירות קייצ'ו לאירופה, ויצר קשרים עם המונרכיה הספרדית והוולית'קן. הודות למדיניות שימור התרבות שלו, אומנויות ומלאכות מסורתיות רבות נשמרו, כגון ארונות “סנדאי טנסו” המפורסמים, המשקפים אומנות מרהיבה בגילוף, לכה ועיבוד מתכות. כמייסד דומיין סנדאי, הוא הניח את היסודות לעיר הגדולה ביותר בצפון-מזרח יפן כיום.

החזון והחיים המשמעותיים של שני החלוצים הללו טיפחו את הפיתוח והמסורת של מולדתם, והבטיחו שגשוג מתמשך לסנדאי.

Umami Grand Cru – גימור אומאמי כפול – RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo

בהשראת מתכוני סאקה מגוונים מתקופת אדו ומתובל ברוח ההרפתקנות של דאטה מֶסְמוּנָה—סמוראי מפורסם ואנין טעם—סאקה זה מגלם איזון מושלם בין מסורת לחדשנות. באמצעות בחירה קפדנית של שיטות בישול היסטוריות, הכפלנו את מהות האומאמי, וחשפנו את הפוטנציאל המופלא המסתתר באורז. התוצאה היא עושר טעמים שאין שני לו, עם גימור חלק וקטיפתי שמזכיר גבישים עדינים של גלוקוז, הלוכד את תמציתו של סאקה פרימיום.

היצירה הזו מיוצרת מאורז מסוג Yamada Nishiki Special A שנקצר בעונת 2012 יוצאת הדופן, בשילוב עם המשאבים הטבעיים הטהורים של סנדאי. שדות האורז, הממוקמים כ-20 ק"מ מצפון-מערב למרכז סנדאי, שוכנים למרגלות הר איזומיגאטקה (1,175 מטרים), ומוזנים במי תהום רכים ועשירים בסיליקה. המים הללו, אידיאליים לייצור סאקה, מעניקים ליצירות של קֶטְסוּיָמָה מרקם וטעם ייחודיים.

באמצעות שיטת המיצוי הצנטריפוגלית הייחודית של קֶטְסוּיָמָה, הושגה איזון יוצא דופן בין עושר עמוק לגימור נקי ורענן. טכניקה חדשנית זו מרכזת את טעמי האומאמי תוך שמירה על חלקות שאין דומה לה.

לאחר שהתיישן במשך 12 שנים באחסון קרח מוקפד, הסאקה הזה מגיע לרמת בגרות שרק הזמן יכול להעניק. איכות האורז המעולה, בשילוב עם יישון ממושך, חושפת עומק ומורכבות שמרימים את הסאקה הזה לשיא אומנות הבישול היפני.

RYOAN LEGEND מוצג באופן אלגנטי בארון “סנדאי טנסו” ייחודי, מורשת תרבותית של הלורד דאטה מֶסְמוּנָה. מהדורה בלעדית זו מוגבלת ל-50 סטים בלבד ברחבי העולם. תענוג המיועד לאניני טעם התובעניים ביותר, ומציע חוויה ייחודית החורגת מסאקה מסורתית, המאפשרת לכם לטעום את תמצית האומאמי המרוכזת והייחודית של האורז.

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

- **מרכיבים:** אורז (מקומי), קוג'י אורז (אורז מקומי)
- **יחס הברקה:** 35%
- **Yamada Nishiki סוג האורז:** 100%
- **תכולת אלכוהול:** 16%
- **נפח:** 720 מ"ל
- **אחסון:** אחסון בקירור (הובלה בטמפרטורת החדר מקובלת)
- **מאסטר יצרן:** מיצואקי גוטו
- **טמפרטורת הגשה מומלצת:** 8–14°
- **מחיר:** ¥1,000,000 (לא כולל מס)
- **מכירה:** מהדורה מוגבלת ל-50 בקבוקים בלבד