



La Potenza, Racchiusa in Bottiglia.

Il Sake Samurai è tornato—un capolavoro senza pari che incarna l’anima del Giappone! L’ideale supremo del sake, forgiato attraverso 400 anni di storia e tradizione.

Una coppa traboccante di forza incrollabile—creata per il samurai che ricerca instancabilmente la padronanza del gusto e dello spirito. Questo straordinario elisir, forgiato attraverso secoli di artigianato impareggiabile e scienza brassicola all’avanguardia, incarna l’orgoglio, il coraggio indomito e lo spirito innovativo del samurai pronto a conquistare nuovi orizzonti. Alzate il calice con questo supremo Sake del Samurai, un omaggio alle due leggendarie figure storiche che ne rappresentano i pilastri spirituali. Ogni potente goccia è intrisa di tradizione e forza, rivelando una profondità audace e autentica di umami che riflette l’essenza della purezza.

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

La Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., con oltre 330 anni di storia come birrificio ufficiale del dominio di Sendai fondato dal signore feudale Date Masamune, ha lanciato a dicembre 2024 il “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”. Questo straordinario sake, creato riscoprendo una ricetta di 300 anni fa, raggiunge una qualità eccezionale grazie al metodo esclusivo di pressatura centrifuga sviluppato dalla Katsuyama, che estrae **“il doppio dei componenti umami dal riso”**. Attraverso un invecchiamento glaciale di 12 anni a meno 5 gradi Celsius, questo sake ha raggiunto un livello di maturità e complessità che solo il tempo può donare.

Ispirato all’eredità di Date Masamune come leader samurai e mecenate culturale, Sendai incarna la sua visione attraverso scambi internazionali e arti come il **Sendai Tansu**. La Katsuyama Sake Brewery, birrificio ufficiale della famiglia Date da oltre 300 anni, onora questa tradizione producendo sake di fama mondiale.

Vincitore di Competizioni Prestigiose in Tutto il Mondo!

La Katsuyama Sake Brewery ha ottenuto numerosi riconoscimenti. Il Junmai Ginjo “Ken” si è classificato primo alla SAKE COMPETITION nel 2015 e nel 2016 ed è stato nominato Champion Sake all’IWC di Londra nel 2019. Nello stesso anno, il Junmai Daiginjo “Den” ha vinto il titolo di Sake del Presidente al **KURA MASTER** in Francia. Il sake di punta Junmai Daiginjo “Akatsuki” ha ricevuto 95 punti dal **Wine Advocate di Robert Parker** nel 2016, classificandosi primo tra 800 nuovi sake e secondo nella categoria Super Premium della SAKE COMPETITION 2024.

Un Sake Unico ed Eccezionale, che Rivitalizza una Ricetta di 300 Anni

Il tema “Ryoan” rende omaggio a Heizaemon Isawa, il sesto proprietario della Katsuyama Sake Brewery, che ha avuto un ruolo chiave nello sviluppo di Sendai. La sua restaurazione del tempio ancestrale della famiglia Date, lo **Zuihō-ji**, ha preservato la cultura tradizionale. Ispirato dalle eredità di Masamune e Heizaemon, il **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** incarna la storia di Sendai, l’orgoglio dei samurai e l’innovazione.

Ispirato alle ricette di sake del periodo Edo (1603–1868), questo sake combina tradizione e innovazione. Utilizzando metodi storici, amplifica l’umami, svelando il potenziale nascosto del riso per offrire una ricchezza e una morbidezza impareggiabili. Prodotto con riso **Yamada Nishiki Special A** del 2012, coltivato vicino al Monte Izumigatake con acqua ricca di silice, riflette il terroir unico della Katsuyama. Grazie all’estrazione centrifuga e a un invecchiamento glaciale di 12 anni, questo sake raggiunge un perfetto equilibrio tra profondità, umami e freschezza.

Presentato in un **Sendai Tansu** artigianale, questa edizione limitata a soli 50 set offre un’esperienza senza precedenti del sake di riso premium..

L’Incontro di Due Visionari

Come unico fornitore ufficiale sopravvissuto della nobile famiglia DATE del dominio di Sendai, la Casa Katsuyama e il suo ottavo maestro birraio, Heizaemon Isawa, noto come Ryōan, hanno portato questa azienda familiare alla prosperità durante periodi tumultuosi segnati dalla guerra e dalla Grande Depressione. Dedicato allo sviluppo politico, economico, industriale e culturale di Sendai e Miyagi, Ryōan sovrintese alla restaurazione dei templi e dei santuari legati alla famiglia DATE, incarnando il principio buddista della “Filantropia dei Ricchi”. In particolare, investì la sua fortuna personale per riorganizzare coraggiosamente il settore finanziario, fondando la più grande banca del nord-est del Giappone e contribuendo alla stabilità economica della regione. I suoi sforzi lasciarono un’impronta indelebile sulla sua terra natale, guadagnandosi giustamente il titolo di “Restauratore del Sendai Moderno”.

DATE Masamune fu un eccezionale signore della guerra e governatore del dominio di Sendai, nonché un mecenate delle arti. Le sue iniziative per sviluppare nuovi campi di riso trasformarono Sendai in una delle principali regioni produttrici di riso del Giappone. Sul piano diplomatico, inviò l’Ambasciata Keichō in Europa, stabilendo relazioni con la monarchia spagnola e il Vaticano. Sotto le sue politiche di conservazione culturale, numerose arti emestieri tradizionali furono preservati, come il rinomato “Sendai Tansu,” un esempio della maestria nella scultura, nella laccatura e nella lavorazione del metallo. Fondatore del dominio di Sendai, pose le basi di quella che oggi è la città più grande del nord-est del Giappone.

La visione e le vite straordinarie di questi due pionieri hanno nutrito lo sviluppo e le tradizioni della loro terra natale, garantendo una prosperità duratura a Sendai.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – FINITURA DOPPIO UMAMI – Umami Grand Cru

Ispirato alle ricette di sake del periodo Edo e intriso dello spirito avventuroso di Date Masamune—un samurai e raffinato epicureo—questo sake rappresenta una perfetta armonia tra tradizione e innovazione. Attraverso una selezione meticolosa dei metodi storici di fermentazione, abbiamo raddoppiato l’essenza dell’umami, svelando il potenziale miracoloso nascosto nel riso. Il risultato è una ricchezza di sapori senza precedenti e una finitura setosa e polverosa, simile a cristalli di glucosio raffinati, che cattura l’essenza stessa del sake di alta qualità.

Questo capolavoro è realizzato utilizzando riso Yamada Nishiki di grado Speciale A raccolto durante l’eccezionale stagione del 2012, combinato con le risorse naturali pure di Sendai. Situato a 20 chilometri a nord-ovest del centro di Sendai, ai piedi del Monte Izumigatake (1.175 metri di altitudine), si trova un campo di riso con 800 anni di storia, nutrito da acque sotterranee dolci ricche di silice. Quest’acqua, ideale per la produzione di sake, conferisce un carattere e una consistenza distintivi alle creazioni di Katsuyama.

Il metodo di estrazione centrifuga unico di Katsuyama raggiunge un equilibrio straordinario tra una ricchezza profonda e una finitura pulita e fresca. Questa tecnica innovativa concentra i sapori umami mantenendo una morbidezza incomparabile.

Invecchiato per 12 anni in condizioni di conservazione a freddo meticolosamente controllate, questo sake raggiunge un livello di maturità che solo il tempo può rivelare. L’eccezionale qualità del riso, combinata con un invecchiamento prolungato, offre una profondità e una complessità che elevano questo sake all’apice dell’arte brassicola giapponese.

Il RYOAN LEGEND è elegantemente presentato in un Sendai Tansu appositamente progettato, un’eredità culturale di Lord DATE Masamune. Questa edizione esclusiva è limitata a soli 50 esemplari in tutto il mondo. Un lusso riservato ai più esigenti conoscitori, che offre un’esperienza unica e trascendente, consentendo di assaporare l’essenza concentrata e distintiva dell’umami del riso.

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

- Ingredienti: Riso (nazionale), Koji di riso (riso nazionale)
- Grado di lucidatura: 35 %
- Varietà di riso: 100 % Yamada Nishiki
- Gradazione alcolica: 16 %
- Volume: 720 ml
- Conservazione: Refrigerato (trasporto a temperatura ambiente accettabile)
- Maestro di birrificazione: Mitsuaki Goto
- Temperatura di servizio consigliata: 8–14 °C
- Prezzo: ¥1.000.000 (tasse escluse)
- Vendite: Edizione limitata a 50 bottiglie

