



Kraften, Fanget i en Flaske.

Samurai Sake er tilbake—et uovertruffent mesterverk som legemliggjør Japans sjel! Den ultimate sake-idealen, formet gjennom 400 år med tid og tradisjon.

En kopp fylt med urokkelig kraft – skapt for samuraien som utrettelig søker perfektjon i både smak og ånd. Denne ekstraordinære eliksiren, formet gjennom århundrer av uovertruffen håndverk og banebrytende bryggerivitenenskap, legemliggjør samuraienes stolthet, uovervinnelige mot og innovative ånd til å erobre nye horisonter. Løft din kopp med denne eksklusive Samurai Sake, en hyllest til de to historiske ikonene som står som dens åndelige søyler. Hver kraftfulle dråpe er fylt med tradisjon og styrke, og avslører en modig og dyp umami som reflekterer essensen av autenticitet.

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

En arv i tjeneste for Sendais samuraiherre, Date Masamune

Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., med over 330 års historie som den offisielle sake-produsenten for Sendai-domenet, grunnlagt av føydalherren Date Masamune, lanserte i desember 2024 “**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru**”.

Denne ekstraordinære saken, skapt gjennom gjenopplagelsen av en 300 år gammel oppskrift, oppnår enestående kvalitet takket være Katsuyamas unike sentrifugale pressmetode som ekstraherer “**dobbelt så mange umami- komponenter fra ris**”. Gjennom 12 års iskald lagring ved minus 5 grader Celsius har denne saken oppnådd en modenhet og kompleksitet som bare tid kan gi.

Inspirert av Date Masamunes arv som samurai-leder og kulturmeccenat, forfekter Sendai hans visjon gjennom internasjonal utveksling og håndverk som **Sendai Tansu**. Katsuyama Sake Brewery, som har vært den offisielle produsenten for Date-familien i over 300 år, ærer dette arven samtidig som de produserer sake som er anerkjent over hele verden.

Vinner av prestisjetunge internasjonale sakekonkurranser

Katsuyama Sake Brewery har mottatt en rekke utmerkelse. Junmai Ginjo “Ken” tok førsteplassen i SAKE COMPETITION både i 2015 og 2016, og ble kåret til Champion Sake ved International Wine Challenge (IWC) i London i 2019. Samme år vant Junmai Daiginjo “Den” tittelen President’s Sake ved **KURA MASTER** i Frankrike. Flaggskippet Junmai Daiginjo “Akatsuki” oppnådde 95 poeng fra **Robert Parkers Wine Advocate** i 2016, og ble rangert som nummer én blant 800 nye sakes og nummer to i Super Premium-kategorien ved SAKE COMPETITION 2024.

En unik og eksepsjonell sake som gjenoppliver en 300 år gammel oppskrift

Temaet “Ryoan” hedrer Heizaemon Isawa, sjette generasjon leder av Katsuyama Sake Brewery, som spilte en nøkkelrolle i utviklingen av Sendai. Hans restaurering av Date-familiens forfedres tempel, **Zuihō-ji**, bevarte tradisjonell kultur. Inspirert av arven fra både Masamune og Heizaemon, legemliggjør **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** Sendais historie, samuraiens stolthet og innovasjon.

Inspirert av sake-opskrifter fra Edo-perioden (1603–1868), kombinerer denne saken tradisjon og innovasjon. Ved å bruke historiske bryggemetoder forsterker den umami og frigjør potensialet i risen for en rik og silkemyk avslutning. Laget av **Yamada Nishiki Special A-ris** fra 2012, dyrket nær Mount Izumigatake og næret av kiseltsyre-rikt vann, reflekterer den Katsuyamas unike terroir. Gjennom sentrifugalekstraksjon og 12 års iskald lagring oppnår denne saken en perfekt balanse mellom dybde, umami og friskhet.

Presentert i en håndlaget **Sendai Tansu**, tilbyr denne begrensede utgaven på bare 50 sett en uovertruffen opplevelse av premium sake laget av ris.

Møtet Mellom To Visjonære

Som den eneste gjenlevende offisielle leverandøren til den adelige DATE- familien fra Sendai-domenet, førte Katsuyama-bryggeriet, under ledelse av den åttende generasjons mester Heizaemon Isawa, kjent som Ryōan, familiebedriften til fremgang under de turbulente tidene preget av krig og den store depresjonen. Ryōan viet sitt liv til den politiske, økonomiske, industrielle og kulturelle utviklingen av Sendai og Miyagi. Han ledet restaureringen av templer og helligdommer tilknyttet DATE-familien og eksemplifiserte det buddhistiske prinsippet om «filantropi fra de velstående». Spesielt bemerket han seg ved å bruke sin personlige formue til å omstrukturere finanssektoren, grunnlegge den største banken i det nordøstlige Japan og bidra til stabiliteten i regionens økonomi. Hans innsats etterlot et uutslettelig preg på hjemlandet hans og ga ham med rette tittelen «Gjenoppretteren av det Moderne Sendai.»

DATE Masamune var en fremragende krigsherre og hersker over Sendai- domenet, samt en fremstående beskytter av kunsten. Hans initiativer for å utvikle nye rismarker forvandlet Sendai til en av Japans ledende risproduserende regioner. Diplomatiske oppdrag inkluderte utsendelsen av Keichō-ambassaden til Europa, hvor han etablerte relasjoner med det spanske monarkiet og Vatikanet. Gjennom hans kulturpolitikk ble mange tradisjonelle

kunst- og håndverksformer bevart, som de berømte «Sendai Tansu»-skrinene, som vitner om mesterskap innen treskjæring, lakkarbeid og metallbearbeiding. Som grunnleggeren av Sendai-domenet la han grunnlaget for det som i dag er den største byen i det nordøstlige Japan.

De fremsynte ideene og de innholdsrike livene til disse to pionerene bidro til utviklingen og tradisjonene i deres hjemland, og brakte varig velstand til Sendai.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Dobbelt Umami-finish – Umami Grand Cru

Inspirert av de varierte sake-opskriftene fra Edo-perioden og gjennomsyret av eventyrånden til DATE Masamune—en legendarisk samurai og gastronom— representerer denne saken en perfekt harmoni mellom tradisjon og innovasjon. Gjennom nøye utvalg av historiske bryggemetoder har vi doblet umami- essensen, og avdekket det mirakuløse potensialet som ligger skjult i ris. Resultatet er en uovertruffen rikdom av smaker og en silkemyk, pulveraktig finish som minner om fine glukosekrystaller, og fanger essensen av premium- rissake.

Denne mesterverket er laget av Yamada Nishiki-spesialris av klasse A, høstet under den eksepsjonelle sesongen i 2012, kombinert med Sendais rene naturressurser. 20 kilometer nordvest for Sendai sentrum, ved foten av Izumigatake-fjellet (1 175 meter høyt), ligger et 800 år gammelt rismark, næret av silikarikt grunnvann. Dette vannet, ideelt for sakebrygging, gir Katsuyamas sake sin unike karakter og tekstur.

Gjennom Katsuyamas unike sentrifugale ekstraksjonsmetode oppnår vi en bemerkelsesverdig balanse mellom dyp rikdom og en ren, frisk finish. Denne innovative teknikken konsentrerer umami-smakene mens den opprettholder en uovertruffen glatthet.

Modnet i 12 år under nøye kontrollerte iskalde forhold, oppnår denne saken et modningsnivå som bare tid kan avsløre. Den eksepsjonelle kvaliteten på risen, kombinert med langvarig modning, avslører en dybde og kompleksitet som løfter denne saken til toppen av japansk bryggekunst.

RYOAN LEGEND er elegant presentert i en spesialdesignet Sendai Tansu, en kulturell arv fra Lord DATE Masamune. Denne eksklusive utgaven er begrenset til bare 50 sett over hele verden. En luksusopplevelse forbeholdt de mest kresne kjennere, som tilbyr en unik opplevelse som overgår tradisjonell sake og lar deg nyte den konsentrerte og særegne essensen av risens umami.

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

- Ingredienser: Ris (innenlandsk), Ris-Koji (innenlandsk ris)
- Poleringsgrad: 35 %
- Ristype: 100 % Yamada Nishiki
- Alkoholinnhold: 16 %
- Volum: 720 ml
- Oppbevaring: Kjølig (transport ved romtemperatur tillatt)
- Bryggemester: Mitsuaki Goto
- Anbefalt serveringstemperatur: 8–14 °C
- Pris: ¥1.000.000 (ekskl. skatt)
- Salg: Begrenset til 50 flasker