



## Сила, заключенная в Бутылке. Самурайское sake возвращается—непревзойденный шедевр, воплощающий душу Японии! Абсолютный идеал sake, созданный за 400 лет истории и традиций.

Чаша, наполненная несокрушимой силой, создана для самурая, который неустанно стремится к совершенству вкуса и духа. Этот необыкновенный эликсир, выковывавшийся веками непревзойденного мастерства и передовой науки пивоварения, олицетворяет гордость, непоколебимую храбрость и новаторский дух самурая, готового покорять новые горизонты. Поднимите свою чашу с этим высочайшим самурайским сакэ, отдавая дань уважения двум историческим гигантам, которые являются его духовными столпами. Каждая мощная капля напитка пронизана традицией и силой, раскрывая яркий и глубокий умами, воплощающий сущность аутентичности.

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

#### Наследие в поддержку самурайского лорда Сендая, Датэ Масамунэ

Компания Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., с более чем 330-летней историей в качестве официального производителя sake для княжества Сендай, основанного феодальным лордом Датэ Масамунэ, представила в декабре 2024 года “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”.

Этот исключительный sake, созданный на основе рецепта, которому более 300 лет, достигает непревзойденного качества благодаря уникальному методу центробежного прессования, разработанному компанией Katsuyama, который позволяет «удвоить количество умами-компонентов риса». После 12 лет ледяного выдерживания при минус 5 градусах Цельсия этот sake достигает зрелости и сложности, которые может обеспечить только время.

Вдохновленный наследием Датэ Масамунэ как лидера-самурая и покровителя культуры, Сендай воплощает его видение через международный обмен и ремесла, такие как **Sendai Tansu**. На протяжении более 300 лет пивоварня Katsuyama, официальный поставщик семьи Датэ, сохраняет это наследие, создавая sake, признанное во всем мире.

#### Победитель престижных международных конкурсов sake!

Компания Katsuyama Sake Brewery завоевала множество наград. Junmai Ginjo “Ken” занял первое место на SAKE COMPETITION в 2015 и 2016 годах и стал Champion Sake на Международном Винном Конкурсе (IWC) в Лондоне в 2019 году. В том же году Junmai Daiginjo “Den” был удостоен титула Президентского sake на **KURA MASTER** во Франции. Флагманский Junmai Daiginjo “Akatsuki” получил 95 баллов от **Wine Advocate Роберта Паркера** в 2016 году, заняв первое место среди 800 новых sake и второе место в категории Super Premium на SAKE COMPETITION 2024.

#### Уникальное и исключительное sake, возрождающее 300-летний рецепт

Тема «Рёан» отдает дань уважения Хэйдзэмону Исаве, главе шестого поколения пивоварни Katsuyama, который сыграл ключевую роль в развитии Сендая. Его восстановление храма предков семьи Датэ, **Zuihō-ji**, сохранило традиционную культуру. Вдохновленное наследием Масамунэ и Хэйдзэмона, **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** воплощает историю Сендая, гордость самураев и инновации.

Основанное на рецептах эпохи Эдо (1603–1868), это sake объединяет традиции и новаторство. Используя исторические методы пивоварения, оно усиливает умами и раскрывает потенциал риса, обеспечивая богатый и шелковисто-гладкий финиш. Произведенный из риса **Yamada Nishiki Special A** урожая 2012 года, выращенного возле горы Изумигатакэ и питаемого водой, богатой кремнеземом, этот sake отражает уникальный терруар Katsuyama. Благодаря центробежному отжиму и 12-летнему холодному выдерживанию sake достигает идеального баланса глубины, умами и свежести.

Представленное в изготовленном вручную **Sendai Tansu**, это эксклюзивное издание, ограниченное всего 50 экземплярами, предлагает непревзойденный опыт элитного рисового sake.

## Встреча двух визионеров

Как единственный оставшийся официальный поставщик для благородной семьи DATE из домена Сендай, винокурня Katsuyama под руководством восьмого поколения владельца, известного как Рёан, привела семейный бизнес к процветанию в бурные времена войн и Великой депрессии. Рёан посвятил свою жизнь политическому, экономическому, промышленному и культурному развитию Сендая и Мияги. Он руководил реставрацией храмов и святилищ, связанных с семьей DATE, воплощая буддийский принцип «Филантропия богатых». Особенно примечательно, что он вложил личное состояние в смелую реорганизацию финансового сектора, основав крупнейший банк в северо-восточной Японии, тем самым стабилизировав экономику региона. Его усилия оставили неизгладимый след в его родных местах, за что он заслуженно получил титул «Возродитель современного Сендая».

DATE Масамунэ был выдающимся полководцем и правителем домена Сендай, а также покровителем искусства. Благодаря его инициативам по развитию новых рисовых полей Сендай стал одним из ведущих

рисопроизводящих регионов Японии. В дипломатической сфере он отправил посольство Кейчо в Европу, установив связи с испанской монархией и Ватиканом. Благодаря его культурной политике были сохранены многие традиционные ремесла и искусства, такие как знаменитые сундуки «Сэндай Тансо», свидетельствующие о высочайшем мастерстве резьбы, лаковой работы и металлообработки. Как основатель домена Сендай, он заложил основы самого большого города северо-восточной Японии.

Дальновидность и насыщенная жизнь этих двух пионеров способствовали развитию их родного края, обеспечив долговременное процветание Сендая.

### RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – ДВОЙНОЕ УМАМИ – Umami Grand Cru

Вдохновленный разнообразными рецептами сакэ периода Эдо и проникнутый духом приключений DATE Масамунэ—легендарного самурая и гурмана—этот сакэ представляет собой идеальный баланс между традицией и инновацией. Благодаря тщательному отбору исторических методов пивоварения, мы удвоили сущность умами, раскрыв чудесный потенциал, скрытый в рисе. Результатом стал напиток с богатством вкусов, не имеющим аналогов, и шелковисто-гладким послевкусием, напоминающим тончайшие кристаллы глюкозы, полностью передающим сущность премиального рисового сакэ.

Этот шедевр создан из специального сорта риса Yamada Nishiki класса A, собранного в исключительном сезоне 2012 года, и соединен с природными ресурсами Сендая. Расположенные в 20 километрах к северо-западу от центра Сендая, у подножия горы Идзумигатаке (высота 1175 метров), рисовые поля с 800-летней историей питаются подземной водой, богатой кремнием, идеально подходящей для пивоварения сакэ. Эта вода придает напиткам Katsuyama уникальный характер и текстуру.

Благодаря уникальному методу центробежной экстракции, применяемому в Katsuyama, достигается исключительный баланс между насыщенностью и чистой послевкусия. Эта инновационная техника концентрирует вкусы умами, обеспечивая непревзойденную мягкость.

Выдержанный в течение 12 лет в условиях строгого температурного контроля, этот сакэ достигает уровня зрелости, которого может достичь только время. Высокое качество риса в сочетании с длительным выдерживанием раскрывает глубину и сложность, поднимая этот напиток на вершину японского пивоваренного искусства.

RYOAN LEGEND представлен в изысканно оформленном сундуке Сэндай Тансо, являющемся культурным наследием DATE Масамунэ. Этот эксклюзивный выпуск ограничен всего 50 наборами по всему миру. Это

наслаждение предназначено для самых взыскательных ценителей, предлагая уникальный опыт, который превосходит традиционное сакэ, позволяя ощутить концентрированную и уникальную сущность умами риса.

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

- Ингредиенты: Рис (местного производства), Кодзи из риса (местный рис)
- Степень шлифовки: 35 %
- Сорт риса: 100 % Yamada Nishiki
- Содержание алкоголя: 16 %
- Объем: 720 мл
- Хранение: Хранить в холодильнике (допустима транспортировка при комнатной температуре)
- Мастер-пивовар: Мицуаки Гото
- Рекомендуемая температура подачи: 8–14 °C
- Цена: ¥1.000.000 (без учета налогов)
- Продажа: Ограниченный выпуск — 50 бутылок

