



## El Poder, Encerrado en una Botella. ¡El Sake Samurai ha vuelto! Una obra maestra inigualable que encarna el alma de Japón. El ideal definitivo del sake, forjado a lo largo de 400 años de historia y tradición.

Una copa desbordante de fuerza inquebrantable, creada para el samurái que busca incansablemente la maestría tanto del paladar como del espíritu. Este elixir extraordinario, forjado a lo largo de siglos de un arte incomparable y la ciencia cervecera más avanzada, encarna el orgullo, el coraje indomable y el espíritu innovador del samurái dispuesto a conquistar nuevos horizontes. Levanta tu copa con este supremo Sake del Samurái, un homenaje a las dos figuras legendarias que sirven como sus pilares espirituales. Cada potente gota está impregnada de tradición y fuerza, revelando una profundidad audaz y profunda de umami que refleja la esencia de la autenticidad.

### “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” ¡Nuevo lanzamiento!

#### Un legado al servicio del señor samurái de Sendai, Date Masamune

La bodega Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., con más de 330 años de historia como el fabricante oficial de sake del Dominio de Sendai, fundado por el señor feudal Date Masamune, lanzó en diciembre de 2024 el “**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru**”. Este sake extraordinario, creado a partir de la reconstrucción de una receta de

hace 300 años, alcanza una calidad excepcional gracias al exclusivo método de prensado centrífugo desarrollado por Katsuyama, que permite extraer “**el doble de componentes umami del arroz**”. Mediante un proceso de envejecimiento glaciar de 12 años a menos 5 grados Celsius, este sake ha alcanzado un nivel de madurez y complejidad que solo el tiempo puede otorgar.

Inspirado en el legado de Date Masamune como líder samurái y mecenas cultural, Sendai refleja su visión a través de intercambios internacionales y artesanías como el **Sendai Tansu**. La bodega Katsuyama, fabricante oficial de sake de la familia Date durante más de 300 años, honra este patrimonio mientras produce sake reconocido a nivel mundial.

#### ¡Ganador de prestigiosos concursos internacionales de sake!

Katsuyama Sake Brewery ha obtenido numerosos premios. El Junmai Ginjo “Ken” se posicionó en el primer lugar de la SAKE COMPETITION en 2015 y 2016, y fue nombrado Champion Sake en el IWC de Londres en 2019. Ese mismo año, el Junmai Daiginjo “Den” ganó el título de Sake del Presidente en el **KURA MASTER** en Francia. El sake insignia Junmai Daiginjo “Akatsuki” obtuvo 95 puntos de **Wine Advocate de Robert Parker** en 2016, ocupando el primer lugar entre 800 nuevos sakes y el segundo en la categoría Super Premium de la SAKE COMPETITION 2024.

#### Un sake único y excepcional que revive una receta de 300 años

El tema “Ryoan” rinde homenaje a Heizaemon Isawa, el sexto propietario de la bodega Katsuyama, quien desempeñó un papel clave en el desarrollo de Sendai. Su restauración del templo ancestral de la familia Date, el Zuihō-ji, preservó la cultura tradicional. Inspirado en los legados de Masamune e Heizaemon, el **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** encarna la historia de Sendai, el orgullo samurái y la innovación.

Inspirado en las recetas de sake del período Edo (1603–1868), este sake combina tradición e innovación. Utilizando métodos históricos, amplifica el umami, desbloqueando el potencial oculto del arroz para ofrecer una riqueza y suavidad incomparables. Elaborado con arroz Yamada Nishiki Special A de 2012, cultivado cerca del Monte Izumigatake y nutrido con agua rica en sílice, refleja el terroir único de Katsuyama. Gracias a la extracción centrífuga y al envejecimiento glaciar durante 12 años, este sake alcanza un equilibrio perfecto entre profundidad, umami y frescura.

Presentado en un **Sendai Tansu** artesanal, esta edición limitada de solo 50 unidades ofrece una experiencia inigualable del sake de arroz premium.

## El Encuentro de Dos Visionarios

Como único proveedor oficial sobreviviente de la noble familia DATE del dominio de Sendai, la Casa Katsuyama y su octavo maestro cervecero, Heizaemon Isawa, conocido como Ryōan, llevaron este negocio familiar a la prosperidad durante tiempos tumultuosos marcados por la guerra y la Gran Depresión. Dedicado al desarrollo político, económico, industrial y cultural de Sendai y Miyagi, Ryōan supervisó la restauración de templos y santuarios relacionados con la familia DATE, encarnando el principio budista de la “Filantropía de los Ricos”. Notablemente, invirtió su fortuna personal para reestructurar audazmente el sector financiero, fundando el banco más grande del noreste de Japón y estabilizando la economía de la región. Sus esfuerzos dejaron un legado imborrable en su tierra natal, ganándose el título de “Restaurador del Sendai Moderno”.

DATE Masamune fue un extraordinario señor de la guerra y gobernante del dominio de Sendai, así como un distinguido mecenas de las artes. Sus iniciativas para desarrollar nuevos campos de arroz transformaron Sendai en una de las principales regiones productoras de arroz de Japón. Diplomáticamente, envió la Embajada Keichō a Europa, estableciendo relaciones con la monarquía española y el Vaticano. Bajo sus políticas de

preservación cultural, se conservaron numerosas artes y artesanías tradicionales, como el renombrado “Sendai Tansu,” un testimonio de la exquisita artesanía en tallado, lacado y orfebrería. Como fundador del dominio de Sendai, sentó las bases de lo que hoy es la ciudad más grande del noreste de Japón.

La visión y las vidas impactantes de estos dos pioneros fomentaron el desarrollo y las tradiciones de su tierra natal, asegurando una prosperidad duradera para Sendai.

### RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – DOUBLE UMAMI FINISH – Umami Grand Cru

Inspirado en las diversas recetas de sake del período Edo e imbuido del espíritu aventurero de Date Masamune—un samurái y epicúreo renombrado—este sake representa una armonía perfecta entre tradición e innovación. A través de una meticulosa selección de métodos históricos de elaboración, hemos duplicado la esencia del umami, desvelando el potencial milagroso escondido en el arroz. El resultado es una riqueza de sabores sin igual y un acabado sedoso y polvoroso, que recuerda a los cristales finos de glucosa, capturando la esencia misma del sake premium.

Esta obra maestra se elabora utilizando arroz Yamada Nishiki de categoría Especial A cosechado durante la excepcional temporada de 2012, combinado con los recursos naturales inmaculados de Sendai. Situado a 20 kilómetros al noroeste del centro de la ciudad de Sendai, al pie del Monte Izumigatake (1.175 metros de altitud), se encuentra un campo de arroz con 800 años de historia, alimentado por agua subterránea suave y rica en sílice. Esta agua, ideal para la elaboración de sake, aporta un carácter y una textura distintivos a las creaciones de Katsuyama.

El método único de extracción centrífuga de Katsuyama logra un equilibrio notable entre una riqueza profunda y un acabado limpio y fresco. Esta técnica innovadora concentra los sabores del umami mientras mantiene una suavidad inigualable.

Envejecido durante 12 años en condiciones de almacenamiento en frío controladas con precisión, este sake alcanza un nivel de madurez que solo el tiempo puede revelar. La calidad excepcional del arroz, combinada con un envejecimiento prolongado, ofrece una profundidad y complejidad que elevan este sake al pináculo del arte cervecero japonés.

El RYOAN LEGEND se presenta elegantemente en un Sendai Tansu especialmente diseñado, un legado cultural de Lord DATE Masamune. Esta edición exclusiva está limitada a solo 50 ejemplares en todo el mundo. Un lujo reservado para los más exigentes conocedores, ofreciendo una experiencia verdaderamente única que trasciende el sake tradicional, permitiéndote

saborear la esencia concentrada y distintiva del umami del arroz.

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

- Ingredientes: Arroz (nacional), Koji de arroz (arroz nacional)
- Ratio de pulido: 35 %
- Variedad de arroz: 100 % Yamada Nishiki
- Contenido de alcohol: 16 %
- Volumen: 720 ml
- Conservación: Refrigerado (transporte a temperatura ambiente permitido)
- Maestro cervecero: Mitsuki Goto
- Temperatura recomendada para servir: 8–14 °C
- Precio: ¥1.000.000 (sin impuestos)
- Venta: Edición limitada a 50 botellas