



Kraften, Infångad i en Flaska.

Samurai Sake är tillbaka—ett oöverträffat mästerverk som förkroppsligar Japans själ! Den ultimata sake-idealen, formad genom 400 år av tid och tradition.

En bägare fylld med obeveklig styrka – skapad för samurajen som outröttligt strävar efter perfektion i både smak och själ. Denna extraordinära elixir, formad genom århundraden av oöverträffat hantverk och banbrytande bryggningsetenskap, förkroppsligar samurajens stolthet, okuvliga mod och innovativa anda att erövra nya horisonter. Höj din bägare med denna exklusiva Samurai Sake, en hyllning till de två historiska ikoner som fungerar som dess andliga pelare. Varje kraftfull droppe är fylld med tradition och styrka och avslöjar en djärv och djup umami som reflekterar essensen av äkthet.

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

Ett arv för att stödja Sendais samurajherre, Date Masamune

Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., med över 330 års historia som den officiella sake-bryggaren för Sendai-domen som grundades av feodalherren Date Masamune, lanserade i december 2024 “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”. Denna extraordinära sake, skapad genom att återupptäcka ett recept från 300 år tillbaka, uppnår oöverträffad kvalitet tack vare Katsuyamas unika centrifugala pressningsmetod som extraherar ”dubbel mängd umami-komponenter från riset”. Genom 12 års iskall lagring vid minus 5 grader Celsius har denna sake nått en mognad och komplexitet som endast tidens gång kan skapa.

Inspirerad av Date Masamunes arv som samurajledare och kulturmeccenat, förkroppsligar Sendai hans vision genom internationella utbyten och hantverk som **Sendai Tansu**. Katsuyama Sake Brewery, som i över 300 år varit den officiella bryggaren för Date-familjen, hedrar detta arv samtidigt som de skapar sake av globalt erkänd kvalitet.

Vinnare av prestigefyllda internationella sake-tävlingar!

Katsuyama Sake Brewery har tilldelats många utmärkelser. Junmai Ginjo “Ken” placerade sig först i SAKE COMPETITION både 2015 och 2016 och utsågs till Champion Sake vid International Wine Challenge (IWC) i London 2019. Samma år vann Junmai Daiginjo “Den” titeln President’s Sake vid **KURA MASTER** i Frankrike. Flaggskippet Junmai Daiginjo “Akatsuki” fick 95 poäng från **Robert Parkers Wine Advocate** 2016, rankades först bland 800 nya sake och placerade sig tvåa i kategorin Super Premium vid SAKE COMPETITION 2024.

En unikt exceptionell sake som återupplivar ett 300 år gammalt recept

Temat “Ryoan” hyllar Heizaemon Isawa, den sjätte generationens chef för Katsuyama Sake Brewery, som spelade en nyckelroll i utvecklingen av Sendai. Hans restaurering av Date-familjens förfäders tempel, **Zuihō-ji**, bevarade den traditionella kulturen. Inspirerad av arvet från både Masamune och Heizaemon, förkroppsligar **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** Sendais historia, samurajens stolthet och innovation.

Inspirerad av Edo-periodens (1603–1868) sake-recept kombinerar denna sake tradition och innovation. Genom att använda historiska bryggmetoder förstärker den umami och frigör risets potential för att erbjuda en rik och len avslutning. Gjord av **Yamada Nishiki Special A-ris** skördat 2012, odlat nära Mount Izumigatake och berikat av kiselrikt vatten, återspeglar den Katsuyamas unika terroir. Med centrifugala extraktionsmetoder och 12 års kall lagring når denna sake en perfekt balans mellan djup, umami och friskhet.

Presenteras i en handgjord **Sendai Tansu**, denna exklusiva upplaga, begränsad till endast 50 exemplar, erbjuder en oöverträffad upplevelse av premiumrisets sake.

Mötet Mellan Två Visionärer

Som den enda kvarvarande officiella leverantören till den ädla DATE-familjen i Sendai-domenet, ledde Katsuyama Bryggeri, under ledning av åttonde generationens mästare Heizaemon Isawa, även känd som Ryōan, familjeföretaget till framgång under de turbulenta tiderna av krig och den stora depressionen. Ryōan ägnade sitt liv åt den politiska, ekonomiska, industriella och kulturella utvecklingen av Sendai och Miyagi. Han övervakade restaureringen av tempel och helgedomar kopplade till DATE-familjen och förverkligade det buddhistiska principen om “välgörenhet av de välbärgade”. Särskilt anmärkningsvärt är att han använde sin personliga förmögenhet för att vågat omstrukturera finanssektorn, grundade den största banken i nordöstra Japan och bidrog till ekonomisk stabilitet i regionen. Hans insatser lämnade ett outplånligt avtryck i hans hemland och gav honom med rätta titeln “Återställaren av det Moderna Sendai.”

DATE Masamune var en framstående krigsherre och härskare över Sendai-domenet, samt en hyllad beskyddare av konsten. Hans initiativ för att utveckla nya risfält förvandlade Sendai till en av Japans främsta risproducerande regioner. Diplomatskt skickade han Keichō-ambassaden till Europa och etablerade relationer med det spanska kungahuset och Vatikanen. Genom hans kulturbevarande politik har många traditionella konster och hantverk bevarats, såsom de berömda “Sendai Tansu”-skåpen, som vittnar om mästerligt snideri, lackering och metallarbete. Som grundare av Sendai-domenet lade han grunden för den största staden i nordöstra Japan i dag.

Dessa två pionjärers visionära tankar och betydelsefulla liv främjade utvecklingen och traditionerna i deras hemland och förde bestående välstånd till Sendai.

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

Inspirerad av de mångsidiga sake-recepten från Edo-perioden och genomsyrad av DATE Masamunes äventyrliga anda – en legendarisk samuraj och finsmakare – är denna sake en perfekt harmoni mellan tradition och innovation. Genom noggrant urval av historiska bryggningsetoder har vi fördubblat umami- essensen och avslöjat den mirakulösa potentialen som döljer sig i riset. Resultatet är en oöverträffad rikedom av smaker och en sidenlen, mjuk finish som påminner om fina glukoskristaller och fångar essensen av premium- rissake.

Detta mästerverk är tillverkat av Yamada Nishiki Special A-ris, skördat under den exceptionella säsongen 2012, kombinerat med Sendais rena naturresurser. Beläget 20 kilometer nordväst om Sendai centrum, vid foten av Izumigatake- berget (1 175 meter högt), finns ett 800 år gammalt risfält som närs av kiselrikt grundvatten. Detta vatten, idealiskt för sake-bryggning, ger Katsuyamas sake dess unika karaktär och textur.

Med Katsuyamas unika centrifugala extraktionsmetod uppnår vi en anmärkningsvärd balans mellan djup rikedom och en ren, frisk finish. Denna innovativa teknik koncentrerar umami-smakerna samtidigt som den behåller en oöverträffad mjukhet.

Lagrat i 12 år under noggrant kontrollerade iskalla förhållanden, når denna sake en mognadsnivå som endast tiden kan avslöja. Den exceptionella risets kvalitet, i kombination med lång lagring, avslöjar en djup och komplexitet som lyfter denna sake till toppen av japansk bryggningsetkonst.

RYOAN LEGEND presenteras elegant i ett specialdesignat Sendai Tansu, ett kulturarv från Lord DATE Masamune. Denna exklusiva utgåva är begränsad till endast 50 uppsättningar världen över. En lyxig upplevelse reserverad för de mest kräsna finsmakarna, som erbjuder en unik upplevelse som går bortom traditionell sake och låter dig njuta av den koncentrerade och unika essensen av risets umami.

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

- Ingredienser: Ris (inhemskt), Ris-Koji (inhemskt ris)
- Poleringsgrad: 35 %
- Rissort: 100 % Yamada Nishiki
- Alkoholhalt: 16 %
- Volym: 720 ml
- Förvaring: Kylförvaring (transport i rumstemperatur accepteras)
- Bryggmästare: Mitsuaki Goto
- Rekommenderad serveringstemperatur: 8–14 °C
- Pris: ¥1.000.000 (exklusive skatt)
- Försäljning: Begränsad till 50 flaskor