



Bir Şişede Saklanan Güç.

Samuray Sake geri döndü—Japonya'nın ruhunu yansıtan eşsiz bir başyapıt! 400 yıllık zaman ve gelenek boyunca şekillenen nihai sake ideali.

Yorulmak bilmeyen bir şekilde tat ve ruhun mükemmeliyetini arayan samuray için yaratılmış, sarsılmaz güçle dolu bir kadeh. Bu olağanüstü iksir, yüzyıllar boyunca gelişmiş eşsiz zanaatkarlık ve modern bira yapım bilimi ile şekillendirilmiş olup, samurayın gururunu, yenilmez cesaretini ve yeni ufukları fethetme konusundaki yenilikçi ruhunu temsil eder. Bu üstün Samurai Sake ile kadehinizi kaldırarak, bu içeceğin manevi temelini oluşturan iki tarihi efsaneye saygınızı gösterin. Her bir güçlü damla, gelenek ve güçle doludur ve otantikliğin özünü yansıtan cesur ve derin bir umami lezzeti sunar.

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” Şimdi Satışta!

Sendai'nin Samuray Lideri Date Masamune'nin Desteklenmesinde Bir Miras

Sendai Bölgesi'nin feodal lordu Date Masamune tarafından kurulan ve 330 yılı aşkın bir süredir resmi sake üreticisi olarak hizmet veren Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., Aralık 2024'te “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo -

DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”'yu piyasaya sürdü.

Bu olağanüstü sake, 300 yıllık bir tarifi yeniden canlandırarak, Katsuyama'nın benzersiz santrifüj sıkma yöntemi sayesinde “**pirinçten iki kat daha fazla umami bileşeni çıkaran**” bir kaliteye ulaşıyor. -5°C'de 12 yıllık buzda bekletme sürecinin ardından bu sake, yalnızca zamanın sağlayabileceği bir olgunluk ve karmaşıklık seviyesine ulaştı.

Date Masamune'nin samuray lideri ve kültür koruyucusu olarak mirasından ilham alan Sendai, uluslararası etkileşimler ve **Sendai Tansu** gibi el sanatları aracılığıyla onun vizyonunu yansıtıyor. Katsuyama Sake Brewery, 300 yılı aşkın bir süredir Date ailesinin resmi üreticisi olarak bu mirasa saygı göstermiş ve dünya çapında tanınan sake üretmiştir.

Prestijli Uluslararası Sake Yarışmalarının Kazananı!

Katsuyama Sake Brewery birçok ödül kazanmıştır. Junmai Ginjo “Ken”, 2015 ve 2016 yıllarında SAKE COMPETITION'da birinci sırada yer almış ve 2019'da Londra'daki International Wine Challenge (IWC) etkinliğinde Champion Sake seçilmiştir. Aynı yıl, Junmai Daiginjo “Den” Fransa'daki **KURA MASTER** etkinliğinde President's Sake unvanını kazanmıştır. Amiral gemisi sake olan Junmai Daiginjo “Akatsuki”, 2016 yılında **Robert Parker'in Wine Advocate** dergisinden 95 puan alarak 800 yeni sake arasında birinci, 2024 SAKE COMPETITION'da Super Premium kategorisinde ikinci olmuştur.

300 Yıllık Bir Tarifi Yeniden Hayata Geçiren Eşsiz ve Olağanüstü Sake

“Ryoan” teması, Katsuyama Sake Brewery'nin altıncı nesil lideri olan ve Sendai'nin gelişiminde önemli bir rol oynayan Heizaemon Isawa'ya bir övgüdür. Date ailesinin atalarının tapınağı olan Zuihō-ji'yi restore ederek geleneksel kültürü korumuştur. Masamune ve Heizaemon'un miraslarından ilham alınarak üretilen **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo**, Sendai'nin tarihini, samuray gururunu ve yeniliği yansıtır.

Edo dönemi (1603–1868) sake tariflerinden ilham alan bu sake, gelenek ile yeniliği bir araya getirir. Tarihsel üretim yöntemlerini kullanarak umami yoğunluğunu artırır ve pirincin potansiyelini ortaya çıkarır, zengin ve ipeksi bir bitiş sunar. **Yamada Nishiki Special A** pirincinden üretilen bu sake, 2012 yılında hasat edilmiş ve Izumigatake Dağı'nın yakınında, silika açısından zengin su ile yetiştirilmiştir. Katsuyama'nın benzersiz terroir'ini yansıtan sake, santrifüj ekstraksiyonu ve 12 yıllık soğuk depolama ile derinlik, umami ve tazelik arasında mükemmel bir denge sağlar.

El yapımı **Sendai Tansu** dolabında sunulan bu özel sürüm, yalnızca 50 set ile sınırlıdır ve premium pirinç sake deneyiminde benzersiz bir tat sunar.

İki Vizyoner Kişiliğin Buluşması

Sendai Domain'i'nin soylu DATE ailesine hizmet eden tek resmi tedarikçi olan Katsuyama Sake Fabrikası, sekizinci kuşak ustası Heizaemon Isawa'nın (Ryōan olarak bilinir) liderliğinde, savaşlar ve Büyük Buhan dönemlerinin zorlu koşullarına rağmen aile işletmesini refaha kavuşturmuştur. Ryōan, Sendai ve Miyagi'nin politik, ekonomik, endüstriyel ve kültürel gelişimine hayatını adanmıştır. DATE ailesine ait tapınaklar ve kutsal alanların restorasyonunu denetleyerek, Budist “Zenginlerin Hayırseverliği” ilkesini somutlaştırmıştır. Özellikle dikkat çekici olan ise, kendi kişisel servetini cesurca finans sektörünü yeniden yapılandırmak için kullanmış, Japonya'nın kuzeydoğusundaki en büyük bankayı kurarak Sendai ve Miyagi ekonomisinin istikrarına katkıda bulunmuştur. Çabaları, memleketinde silinmez bir iz bırakmış ve ona haklı olarak “Modern Sendai'nin Yeniden Yapılandırıcısı” unvanını kazandırmıştır.

DATE Masamune, hem olağanüstü bir savaşçı hem de Sendai Domain'in hükümdarı olarak bilinir ve aynı zamanda sanatın seçkin bir koruyucusudur. Yeni pirinç tarlalarının geliştirilmesine yönelik girişimleri, Sendai'yi Japonya'nın önde gelen pirinç üretim bölgelerinden biri haline getirmiştir. Diplomatik açıdan, Keichō Elçiliği'ni Avrupa'ya göndermiş ve İspanya monarşisi ile Vatikan ile ilişkiler kurmuştur. Kültürel koruma politikaları sayesinde, birçok geleneksel

sanat ve zanaat günümüze kadar korunmuş, bunların arasında “Sendai Tansu” adıyla bilinen meşhur sandıklar da yer almaktadır. Bu sandıklar, ahşap oyma, lake ve metal işçiliğindeki üstün beceriyi temsil etmektedir. Sendai Domain'i'nin kurucusu olarak, bugün Japonya'nın kuzeydoğusundaki en büyük şehirlerden biri olan bu bölgenin temellerini atmıştır.

Bu iki öncünün ileri görüşlülüğü ve anlamlı yaşamları, memleketlerinin gelişimine ve geleneklerine katkıda bulunmuş, Sendai'ye kalıcı bir refah sağlamıştır.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Çift Umami Bitişi – Umami Grand Cru

Edo döneminin çeşitli sake tariflerinden ilham alarak ve ünlü samuray ve gurme DATE Masamune'un maceracı ruhunu yansıtarak, bu sake gelenek ve yenilik arasında mükemmel bir uyum sunar. Tarihi bira yapım yöntemlerinin titizlikle seçilmesi sayesinde, umami özünü iki katına çıkararak pirincin içinde saklı olan mucizevi potansiyeli açığa çıkardık. Sonuç olarak, benzersiz bir tat zenginliği ve ince glikoz kristallerine benzer kadifemsi bir yumuşaklık ile tamamlanan, premium sake'nin özünü yakalayan bir içki ortaya çıktı.

Bu başyapıt, 2012'nin olağanüstü sezonunda hasat edilen Yamada Nishiki Special A sınıfı pirinçten yapılmış ve Sendai'nin saf doğal kaynakları ile birleştirilmiştir. Sendai şehir merkezinin yaklaşık 20 kilometre kuzeybatısında, 1.175 metre yükseklikteki Izumigatake Dağı'nın eteklerinde, 800 yıllık bir pirinç tarlası bulunmaktadır. Bu tarla, sake yapımı için ideal olan silika açısından zengin yeraltı suları ile beslenmektedir ve Katsuyama'nın sakesine eşsiz bir karakter ve doku kazandırmaktadır.

Katsuyama'nın benzersiz santrifüjlü çıkarma yöntemi ile derin bir zenginlik ve temiz, ferah bir bitiş arasında olağanüstü bir denge sağladık. Bu yenilikçi teknik, umami tatlarını yoğunlaştırırken eşsiz bir yumuşaklığı korur.

12 yıl boyunca dikkatle kontrol edilen buzlu soğutma koşullarında olgunlaştırılan bu sake, yalnızca zamanın ortaya çıkarabileceği bir olgunluk seviyesine ulaşır. Üstün kaliteli pirinç ile uzun süreli olgunlaşma birleştiğinde, Japon bira yapımı sanatını zirveye taşıyan bir derinlik ve karmaşıklık ortaya çıkarır.

RYOAN LEGEND, Lord DATE Masamune'un kültürel mirasını temsil eden özel olarak tasarlanmış bir Sendai Tansu sandığında zarif bir şekilde sunulmaktadır. Bu özel sürüm, dünya genelinde yalnızca 50 setle sınırlıdır. Geleneksel sake anlayışının ötesine geçen ve pirinç umami'nin yoğun ve benzersiz özünü tatmanıza olanak tanıyan, en seçici damaklar için bir lüks deneyimi sunar.

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

- İçindekiler: Pirinç (yerel), Pirinç Koji (yerel pirinç)
- Cıvalama Oranı: %35
- Pirinç Türü: %100 Yamada Nishiki
- Alkol Oranı: %16
- Hacim: 720 ml
- Saklama Koşulları: Soğuk saklayın (oda sıcaklığında taşımaya uygundur)
- Usta Üretici: Mitsuaki Goto
- Önerilen Servis Sıcaklığı: 8–14°C
- Fiyat: ¥1.000.000 (vergiler hariç)
- Satış: 50 şişe ile sınırlıdır