



Сила, Зачинена у Пляшці.

Самурайське sake повернулося—неперевершений шедевр, що втілює душу Японії! Абсолютний ідеал sake, створений за 400 років історії та традицій.

Келих, наповнений непохитною силою, створений для самурая, який невтомно прагне досконалості смаку та духу. Цей надзвичайний еліксир, виготовлений за століття бездоганного ремесла та передової науки пивоваріння, уособлює гордість, незламну мужність і інноваційний дух самурая, готового підкорювати нові горизонти. Підніміть свій келих з цим вишуканим Самурайським Саке, віддаючи шану двом легендарним історичним фігурам, які стали його духовними основами. Кожна потужна крапля напою наповнена традицією і силою, розкриваючи сміливу та глибоку сутність умами, що втілює справжню автентичність.

“**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru**” Новий реліз!

Спадщина на підтримку самурайського володаря Сендая, Дате Масамуне

Компанія Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., з більш ніж 330-річною історією як офіційний виробник sake для Сендайського домену, заснованого феодалним володарем Дате Масамуне, у грудні 2024 року представила “**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru**”.

Це надзвичайне sake, створене за відновленим рецептом, якому понад 300 років, досягає неперевершеної якості завдяки унікальному методу центрифужного пресування від Katsuyama, який дозволяє **«подвоїти кількість умами-компонентів з рису»**. Завдяки 12-річному зберіганню при мінус 5 градусах за Цельсієм, це sake досягло рівня зрілості та складності, які може забезпечити лише час.

Натхнене спадщиною Дате Масамуне як самурайського лідера та мецената культури, Сендай втілює його бачення через міжнародний обмін та ремесла, такі як **Sendai Tansu**. Більше 300 років пивоварня Katsuyama служила офіційним постачальником для родини Дате, вшановуючи цю традицію і створюючи sake, яке визнано у всьому світі.

Переможець престижних міжнародних конкурсів sake!

Katsuyama Sake Brewery здобула численні нагороди. Junmai Ginjo “Ken” посів перше місце на SAKE COMPETITION у 2015 та 2016 роках і був визнаний Champion Sake на International Wine Challenge (IWC) у Лондоні у 2019 році. У тому ж році Junmai Daiginjo “Den” отримав титул President’s Sake на конкурсі **KURA MASTER** у Франції. Флагманське Junmai Daiginjo “Akatsuki” отримало 95 балів від **Wine Advocate Роберта Паркера** у 2016 році, посівши перше місце серед 800 нових sake і друге місце у категорії Super Premium на SAKE COMPETITION 2024.

Унікальне та виняткове sake, яке відроджує 300-річний рецепт

Тема «Рьоан» вшановує Хейдземона Ісава, шостого покоління голови Katsuyama Sake Brewery, який відіграв ключову роль у розвитку Сендая. Його реставрація храму предків родини Дате, Zuihō-ji, зберегла традиційну культуру. Натхнене спадщиною Масамуне та Хейдземона, **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** втілює історію Сендая, гордість самураїв та інновації.

Натхнене рецептами sake періоду Едо (1603–1868), це sake поєднує традиції та інновації. Використовуючи історичні методи пивоваріння, воно підсилює умами та розкриває потенціал рису, забезпечуючи багатий та шовковисто-гладкий післясмак. Виготовлене з рису **Yamada Nishiki Special A** врожаю 2012 року, вирощеного поблизу гори Ізумігатаке і збагаченого водою, багатою на кремнезем, це sake відображає унікальний терруар Katsuyama. Завдяки центрифужному віджиму та 12-річному холодному зберіганню sake досягає ідеального балансу між глибиною, умами та свіжістю.

Представлене у виготовленому вручну **Sendai Tansu**, це ексклюзивне видання, обмежене лише 50 наборами, пропонує неперевершений досвід елітного sake з рису.

Зустріч двох візіонерів

Як єдиний офіційний постачальник для знатної сім’ї ДАТЕ з володінь Сендай, виноробня Katsuyama під керівництвом восьмого покоління власника, відомого як Рьоан, привела сімейний бізнес до процвітання в буремні часи воєн і Великої депресії. Рьоан присвятив своє життя політичному, економічному, промислового та культурному розвитку Сендаю та Міягі. Він очолював реставрацію храмів і святинь, пов’язаних із сім’єю ДАТЕ, втілюючи буддистський принцип «Благодійність можливих». Зокрема, він інвестував власні кошти в сміливу реорганізацію фінансового сектору, заснувавши найбільший банк на північному сході Японії та стабілізувавши економіку регіону. Його зусилля залишили незабутній слід

на його батьківщині, заслуживши йому титул «Відновлювача сучасного Сендаю».

ДАТЕ Масамуне був видатним полководцем і правителем володінь Сендай, а також покровителем мистецтв. Завдяки його ініціативам із розвитку нових рисових полів Сендай став одним із провідних регіонів з вирощування рису в Японії. У дипломатичній сфері він відправив посольство Кейчо до Європи, встановивши зв’язки з іспанською монархією та Ватиканом. Завдяки його культурним політикам було збережено багато традиційних мистецтв і ремесел, таких як знамениті шафи «Сендай Тансу», які свідчать про високий рівень майстерності різьблення, лакування та металообробки. Як засновник володінь Сендай, він заклав основи для найбільшого міста північно-східної Японії.

Бачення та багатогранне життя цих двох піонерів сприяли розвитку їхньої батьківщини, забезпечивши тривале процвітання Сендаю.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – ПОДВІЙНИЙ УМАМІ – Umami Grand Cru

Натхненне різноманітними рецептами sake періоду Едо та сповнене духом пригод ДАТЕ Масамуне — легендарного самурая та гурмана — це sake є ідеальним поєднанням традицій та інновацій. Завдяки ретельному відбору історичних методів пивоваріння, нам вдалося подвоїти сутність умами, розкривши дивовижний потенціал, прихований у рисі. Результат — багатство смаків, яке не має аналогів, і шовковисто-гладкий післясмак, подібний до тонких кристалів глюкози, що повністю передає сутність преміального рисового sake.

Цей витвір мистецтва створено з використанням спеціального сорту рису Yamada Nishiki класу А, зібраного в надзвичайному сезоні 2012 року, у поєднанні з чистими природними ресурсами Сендаю. Розташовані за 20 кілометрів на північний захід від центру Сендаю, біля підніжжя гори Ізумігатаке (висота 1175 метрів), ці рисові поля з 800-річною історією живляться підземною водою, багатою кремнієм, яка ідеально підходить для пивоваріння sake. Ця вода надає наполям Katsuyama унікальний характер і текстуру.

Завдяки унікальному методу центрифужної екстракції Katsuyama досягається винятковий баланс між насиченістю та чистим, свіжим післясмаком. Ця інноваційна техніка концентрує смаки умами, зберігаючи неймовірну м’якість.

Витримане протягом 12 років у суворо контрольованих умовах льодового зберігання, це sake досягає рівня зрілості, який може розкрити лише час. Висока якість рису, у поєднанні з тривалим витриманням, розкриває глибину та складність, які підносять це sake до вершини японського пивоварного мистецтва.

RYOAN LEGEND представлено у витончено оформленій шафі Сендай Тансу, яка є культурною спадщиною лорда ДАТЕ Масамуне. Цей ексклюзивний випуск обмежений лише 50 наборами у всьому світі. Це задоволення для найвибагливіших цінителів, яке пропонує унікальний досвід, що виходить за межі традиційного sake, дозволяючи вам насолоджуватися концентрованою та унікальною сутністю умами рису.

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

- Інгредієнти: Рис (вітчизняний), Кодзі з рису (вітчизняний рис)
- Ступінь полірування: 35 %
- Сорт рису: 100 % Yamada Nishiki
- Вміст алкоголю: 16 %
- Об’єм: 720 мл
- Зберігання: У холодильнику (транспортування при кімнатній температурі дозволене)
- Майстер-пивовар: Міцуакі Гото
- Рекомендована температура подачі: 8–14 °C
- Ціна: ¥1.000.000 (без урахування податків)
- Продаж: Обмежений випуск — 50 пляшок