



RYOAN  
Heizaemon ISAWA  
(1862-1934)

Lord DATE Masamune  
(1567-1636)

# القوة، داخل زجاجة.

عاد ساكي الساموراي—تحفة فنية لا مثيل لها تجسد روح اليابان! المثالية المطلقة للساكي، تم تشكيلها عبر 400 عام من التاريخ والتقاليد.

كأس يفيض بقوة لا تُقهر—مصنوع خصيصًا للساموراي الذي يسعى بلا كلل لإتقان الذوق والروح. هذا الإكسير الاستثنائي، الذي صُنِعَ على مدار قرون من الحرفية التي لا تضاهى والعلم الحديث في صناعة التخمير، يجسد الفخر والشجاعة التي لا تُقهر وروح الابتكار للساموراي الذي يسعى لغزو آفاق جديدة. ارفع كأسك مع هذا الساكي الساموراي الفائق، تكريمًا لشخصيتين تاريخيتين عظيمتين تُشكلان أعمدته الروحية. كل قطرة قوية مليئة بالتقاليد والقوة، وتكشف عن عمق جريء وعميق من الأوامي يجسد جوهر الأصالة.

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

متوفر الآن!

إرث لدعم زعيم ساموراي سينداي، داتي ماساموني

شركة كاتسوياما ساكي بريفري المحدودة، التي تمتلك تاريخًا يزيد عن 330 عامًا كالمصنع الرسمي للساكي لدومين سينداي الذي أسسه اللورد الإقطاعي داتي ماساموني، أطلقت في ديسمبر 2024 “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”.

هذا الساكي الاستثنائي، الذي تم إنشاؤه بإحياء وصفة عمرها 300 عام، يحقق جودة لا مثيل لها بفضل تقنية الضغط بالطرد المركزي الفريدة من كاتسوياما، التي تستخرج “ضعف مكونات الأوامي من الأرز”. بعد تخزينه في درجات حرارة منخفضة تصل إلى -5 درجات مئوية لمدة 12 عامًا، وصل هذا الساكي إلى مستوى من النضج والتعقيد الذي لا يمنحه إلا الزمن.

مستوحى من إرث داتي ماساموني كقائد ساموراي وراعي للثقافة، يجسد سينداي رؤيته من خلال التبادل الدولي والحرف اليدوية مثل صندوق سينداي تانسو. على مدار أكثر من 300 عام، احترمت كاتسوياما ساكي بريفري هذا الإرث بصفتها المصنع الرسمي لعائلة داتي، مع إنتاج ساكي نال استحسانًا عالميًا.

### !الفائز في مسابقات الساكي الدولية المرموقة!

المركز “Ken” Junmai Ginjo حازت كاتسوياما ساكي بريفري على العديد من الجوائز الرفيعة. احتل Champion في عامي 2015 و2016، وتم تتويجه بـ SAKE COMPETITION الأول في مسابقة في لندن عام 2019. في العام نفسه، حصل International Wine Challenge (IWC) في KURA MASTER في مسابقة President’s Sake على لقب “Den” Junmai Daiginjo Wine على 95 نقطة من “Akatsuki” Junmai Daiginjo فرنسا. وحصل الساكي الرئيسي لروبرت باركر في عام 2016، وتم تصنيفه في المركز الأول بين 800 نوع جديد من Advocate SAKE COMPETITION 2024 في Super Premium الساكي والمركز الثاني في فئة.

### ساكي فريد واستثنائي يُعيد إحياء وصفة عمرها 300 عام

هيتسايامون إيساوا، رئيس الجيل السادس لشركة كاتسوياما ساكي بريفري، “Ryoan” يكرم موضوع مما، Zuihō-ji، الذي لعب دورًا رئيسيًا في تطوير سينداي. أعاد ترميم المعبد العائلي لعائلة داتي RYOAN ساهم في الحفاظ على الثقافة التقليدية. مستوحى من إرث ماساموني وهيتسايامون، يُجسد تاريخ سينداي، وفخر الساموراي، والابتكار RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo.

استنادًا إلى وصفات الساكي من فترة إيدو (1603–1868)، يجمع هذا الساكي بين التقاليد والابتكار. باستخدام طرق التخمير التاريخية، يُعزَز الأوامي ويُبرز إمكانات الأرز، مما يمنح طعمًا غنيًا ونهاية من محصول 2012، المزروع Yamada Nishiki Special A ناعمة كالحريير. مصنع من أرز terroir والمروي بمياه غنية بالسيليكا، يعكس هذا الساكي تفرّد Izumigatake بالقرب من جبل كاتسوياما. بفضل تقنية الاستخراج بالطرد المركزي والتخزين البارد لمدة 12 عامًا، يحقق هذا الساكي توازنًا مثاليًا بين العمق والنقاء ونكهات الأوامي.

يُقدم في صندوق سينداي تانسو المصنوع يدويًا، هذا الإصدار المحدود، المقتصر على 50 مجموعة فقط، يوفر تجربة لا مثيل لها للساكي الأرز الفاخر.

### لقاء بين رؤيتين عظيمتين

بصفته المورد الرسمي الوحيد الباقي لعائلة داتي النبيلة في إقطاعية سندي، قاد بيت كاتسويوما ورئيسه الثامن، هيزايامون إيساوا، المعروف باسم ريوآن، هذه الشركة العائلية إلى الازدهار خلال أوقات مضطربة اتسمت بالحروب والكساد الكبير. كرس ريوآن حياته للتنمية السياسية والاقتصادية والصناعية والثقافية لسنداي ومياغي، كما أشرف على ترميم المعابد والأضرحة المرتبطة بعائلة داتي، مُجسدًا المبدأ البوذي لـ “العمل الخيري للأثرياء”. ومن أبرز إنجازاته، أنه استثمر ثروته الشخصية لإعادة هيكلة القطاع المالي بجرأة، وأسس أكبر بنك في شمال شرق اليابان، مما ساهم في استقرار اقتصاد المنطقة. تركت جهوده أثرًا لا يُمحى في وطنه، مما أكسبه عن جدارة لقب “مُجدد سندي الحديثة”.

أما داتي ماساموني، فكان قائدًا عسكريًا استثنائيًا وحاكمًا إقطاعية سندي، وراعيًا بارزًا للفنون. قادت مبادراته لتطوير حقول الأرز الجديدة إلى تحويل سندي إلى واحدة من أهم مناطق إنتاج الأرز في اليابان. وعلى الصعيد الدبلوماسي، أرسل سفارة كبيتشو إلى أوروبا، مما أسفر عن إقامة علاقات مع النظام الملكي الإسباني والفاتيكان. بفضل سياساته الثقافية، تم الحفاظ على العديد من الفنون والحرف التقليدية، مثل “خزائن سندي” الشهيرة، التي تُعد شهادة على الحرفية الرائعة في النقش والطلاء وصناعة المعادن. بصفته مؤسس إقطاعية سندي، وضع الأساس لما أصبح اليوم أكبر مدينة في شمال شرق اليابان.

إن رؤية وأعمال هذين الرائدتين العظيمين عززت تطور وطنهما وتراثهما، مما جلب ازدهارًا دائمًا إلى سندي.

### أسطورة ريوآن جونماي دايجينجو – إنهاء مزدوج للأوامي – أواموي جراند كرو

مستوحى من وصفات الساكي المتنوعة في فترة إيدو ومُفعم بروح داتي ماساموني المغامرة—الساموراي الذواقة الشهير—يمثل هذا الساكي توازنًا مثاليًا بين التقليد والابتكار. من خلال اختبار دقيق لأساليب التخمير التاريخية، قمنا بمضاعفة جوهر الأوامي، مما يكشف عن الإمكانيات المعجزة المخفية داخل الأرز. النتيجة: ثراء نكهات لا مثيل له ولمسة نهائية حريرية ناعمة تُشبه بلورات الجلوكوز الرفيعة، تجسد جوهر الساكي الفاخر.

تم إنتاج هذه التحفة باستخدام أرز يامادا نيشيكي من الدرجة الخاصة أ، الذي تم حصاده خلال الموسم الاستثنائي لعام 2012، جنبًا إلى جنب مع الموارد الطبيعية النقية في سندي. على بعد 20 كيلومترًا شمال غرب وسط مدينة سندي، عند قاعدة جبل إيزوميغاتاكي (بارتفاع 1,175 مترًا)، تقع حقول أرز يعود تاريخها إلى 800 عام، تُغذى بالمياه الجوفية الغنية بالسيليكا، وهي مثالية لتخمير الساكي، مما يُضفي شخصية وقوامًا مميزين إلى إبداعات كاتسويوما.

من خلال طريقة الاستخراج بالطرد المركزي الفريدة من نوعها التي تعتمد على كاتسويوما، حققنا توازنًا استثنائيًا بين الغنى العميق والنقاء في اللمسة النهائية. تُركز هذه التقنية المبتكرة نكهات الأوامي مع الحفاظ على نعومة لا تُضاهى.

يُخزن هذا الساكي لمدة 12 عامًا تحت درجات حرارة باردة خاضعة لرقابة دقيقة، مما يُتيح له الوصول إلى مستوى من النضج لا يمكن أن يكشفه إلا الزمن. تُبرز الجودة الفائقة للأرز، جنبًا إلى جنب مع عملية التعتيق الطويلة، عمقًا وتعقيدًا يرفعان هذا الساكي إلى قمة فن التخمير الياباني.

تُقدم أسطورة ريوآن في خزنة سندي مصممة خصيصًا، وهي إرث ثقافي من اللورد داتي ماساموني. يقتصر هذا الإصدار الحصري على 50 مجموعة فقط في جميع أنحاء العالم، إنه رفاهية مخصصة لأكثر عشاق الساكي تطلبًا، حيث يوفر تجربة فريدة تتجاوز الساكي التقليدي، مما يسمح لك بتذوق جوهر الأوامي المركز والمميز للأرز.

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

- المكونات: أرز (محلي)، كوجي الأرز (أرز محلي)
- %نسبة التلميع: 35
- Yamada Nishiki %نوع الأرز: 100
- %محتوى الكحول: 16
- الحجم: 720 مل
- التخزين: يُحفظ باردًا (النقل في درجة حرارة الغرفة مقبول)
- صانع الساكي: ميتسواكي غوتو
- درجة الحرارة الموصى بها للتقديم: 8–14 درجة مئوية
- السعر: ¥1,000,000 (بدون الضرائب)
- المبيعات: إصدار محدود بـ 50 زجاجة فقط