



SAKE JUNKINPAKU OZEKI САКЭ ДЗЮНКИМПАКУ ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип: Марочное сакэ обычной ферментации с добавлением спирта не более 10%

Степень шлифовки риса: 75-77%

Остаточный сахар: 4,5 гр/л

Содержание алкоголя: 14,3%

Объем бутылки: 0,72 л

Объем производства: 100 000 бутылок



Первым прототипом сакэ было "кутиками но сакэ", которое напоминало кашу, которую ели палочками. Существует множество легенд о происхождении сакэ. Некоторые из них утверждают, что с его помощью добивались милости богов. Довольно долгое время сакэ готовили исключительно члены императорской семьи и синтоистские монахи. Начиная с 8-го века в процессе производства напитка начали применять специальные плесневые грибы — "кодзи". Вплоть до 12 столетия сакэ оставалось напитком для избранных и только затем оно появилось в свободной продаже в городах и распространилось по миру.

Основанная почти три века назад, в 1711 году, компания Одзэки (Ozeki) входит в тройку крупнейших производителей сакэ Японии. Компания Одзэки выпускает около 200 наименований сакэ - от ординарных до класса супер-премиум, производством «искусственного сакэ» она не занимается. «Одзэки» - один из высших рангов в иерархии борцов сумо, а компания Одзэки - главный спонсор этого вида спорта. Начиная с 1958 года, победитель общенациональных соревнований по сумо традиционно награждается большим серебряным кубком Одзэки, этот осушаемый на глазах многомиллионной телевизионной аудитории кубок с сакэ стал отличной рекламой компании.

Марочное сакэ категории супер-премиум медленной ферментации. Названо в честь легендарного мастера Осакая Тёбэя, основавшего в 1711 г. компанию Одзэки.

Junkinpaku - это праздничное сакэ, украшенное хлопьями сусального золота.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Ноты кокоса, спелой дыни, груши и меда.

Вкус: Мягкое, округлое сакэ, прекрасно сбалансировано.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с острыми блюдами, устрицами и кальмарами. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ) охлажденным (10-12° С), при комнатной температуре (15-20° С) или теплым (40-50° С).