



SAKE TOKUBETSU JUNMAI YAMADANISHIKI OZEKI САКЭ ТОКУБЭЦУ ДЗЮММАЙ ЯМАДАНИСИКИ ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип: Марочное чистое сакэ обычной ферментации без добавления спирта

Степень шлифовки риса: 70%

Остаточный сахар: 4,1 гр/л

SMV(сладость/сухость): +3

Содержание алкоголя: 14,8%

Объем бутылки: 0,72 л

Объем производства: 17 000 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".

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.

Описание:

В процессе производства Tokubetsu Junmai Yamadanishiki используют самый известный из элитных сортов риса - Ямаданисики (51% замеса), давший название данной марке сакэ. Ozeki закупает рис ямаданисики в префектуре Хёго, являющейся крупнейшим районом-поставщиком данного риса в Японии.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

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

Вкус: Полнотелое сухое сакэ, сохранившее оригинальный вкус риса.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с говяжьим стейком, курицей терияки, мидиями, сашими из тунца, суши, роллами и тушёными мясом. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ) охлажденным (10-12° C), при комнатной температуре (15-20° C) или теплым (40-50° C).