



# NOMO NOMO САКЭ НОМО НОМО



## Сакэ

**Страна:** Япония

**Тип:** Обыкновенное сакэ

**Сорт риса:** Iwate-hitome

**Степень шлифовки риса:** 75%

**Остаточный сахар:** 4,2 гр/л

**SMV(сладость/сухость):** +2

**San-do (кислотность):** 1,2

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем бутылки:** 2 л

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 обыкновенных 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.

### Технология производства:

Изготавливается из воды подготовленной, небольшого количества спирта, риса элитных сортов, сахара и кодзи (закваски). Наряду с соевым соусом и даси является одной из основных жемчужин японской кухни.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Прозрачный.

**Аромат:** аромат риса, кокосового молока и карамели.

**Вкус:** Легкий и освежающий, с хорошим балансом и продолжительным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с суши, сашими и темпурой. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ). Можно подавать охлажденным (5-10° С), при комнатной температуре (15-20° С) или подогреть до 40-45 С).