



SAKE GINKAN OZEKI САКЭ ГИНКАН ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип: Обыкновенное сакэ

Степень шлифовки риса: 75-77%

Остаточный сахар: 4,5гр/л

SMV (сладость/сухость): 0

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем бутылки: 18 л

Объем производства: 6 000 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 обычных 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.

Сакэ производится из местного риса, произрастающего в исторической провинции Нара.

Choya Ginkan Sake - это популярное в Японии обыкновенное сакэ



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Тонкий зерновой профиль с нотками спелой дыни.

Вкус: Легкий и освежающий, с хорошим балансом.

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).