## Ukiyo Japanese Rice Vodka Водка Укиё Джапани́з Райс

Страна: Япония

Производитель: Drinksology Kirker Greer

Категория: классическая японская рисовая водка

**Крепость:** 40% об.

Состав: рисовый спирт на основе авамори, родниковая вода

**Особенность:** изготовлен на основе традиционного японского алкогольного напитка авамори из длиннозерного риса индика; рис прививается с черным грибком кодзи, ферментируется и проходит дистилляцию, затем в процессе повторной дистилляции

в перегонных кубах создается кристально чистая рисовая водка

Цвет: прозрачный

Аромат: деликатный, с намеками на оттенки цветов фиалки и цитрусовыми нотками,

с характерными для рисового дистиллята тонами

Вкус: шелковистый, сладковатый, с цветочными, слегка пряными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе премиальных коктейлей, а также в сочетании с национальной азиатской кухней



Японское слово «укиё» буквально переводится как «плывущий мир». Оно обозначает состояние души, в котором человек воспринимает жизнь в красоте текущего момента, отстранённую от трудностей и забот. Наверное, лучшим аналогом в европейской культуре будет понятие гедонизма, способности получать наслаждение, несмотря ни на что.

Линейка крепкого алкоголя из Японии Ukiyo Spirits была рождена в Чибе, городе в 40 километрах к востоку от Токио, и символизирует чистоту традиционного японского винокурения. Тонкие ароматы напоминают о японской природе: цветочный джин Ukiyo Blossom — о побережье Кагосимы, цитрусовый джин Ukiyo Yuzu — о горном утре в Синдзюку, а рисовая водка Ukiyo Japanese Vodka — о мягкой силе духа обитателей этих краёв. В основе всех напитков из линейки Ukiyo Spirits — сётю, японский дистиллят из риса, ржи и сладкого картофеля крепостью 20-25%, а также многочисленные растения, как традиционные — можжевельник, цитрусовые, специи, так и эндемичные для Японии, как, к примеру, цветы сакуры или местная разновидность юдзу, гибрида мандарина и лимона.

