

## Chiyomusubi Sparkling Sorah Саке игристое Чиёмусуби Спёрклин Сора

**Страна:** Япония

**Регион:** префектура Тоттори (о.Хонсю)

**Производитель:** Chiyomusubi Sake Brewery

**Категория:** игристое саке

**Крепость:** 12%об.

**Состав:** вода очищенная; пропаренный рис; осахаренный рис кодзи\*

**Особенность:** используется премиальный рис из префектуры Тоттори и чистая родниковая вода с горного хребта Тюгоку; сочетает в себе традиционные методы приготовления саке с новыми и инновационными практиками, произведено методом вторичной ферментации в бутылке, его можно считать «японским шампанским»

**Цвет:** бледно-соломенный с серебристыми бликами

**Аромат:** богатый, элегантный, ноты цветов и рисового пудинга смешиваются с нюансами дрожжей

**Вкус:** освежающий, с приятной кислинкой, сладковатыми рисовыми нотками и чистым послевкусием

**Температура подачи:** 7-10°C в винных бокалах

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, с устрицами, нежными рыбными блюдами, сашими, суши, изысканными закусками и фруктами

\*Осахаренный рис кодзи – это пропаренный рис, который уже заражен спорами кодзи-кин. *Koji-kin* (кодзи-кин) – споры грибка *Aspergillus Oryzae*, являющегося природным ферментом, необходимым для осахаривания и сбраживания крахмалосодержащего сырья, в частности, риса.

*Sorah Sparkling* – уникальное игристое саке премиум-класса нового века. Слово "Sorah" означает "красивое полярное сияние" и "звезды на восходе солнца", оно создано в надежде отразить эту прекрасную чистую сказочную атмосферу. С игристым саке Сора компания Чиёмусуби стремится выйти на новый уровень.

За свою уникальность саке *Sorah* было награждено золотыми медалями на "Kura Master" в 2020 и 2021 году, двойной золотой медалью на "Milan Sake Challenge, 2022", а также было выбрано лучшими сомелье лучших французских отелей.

Является членом AWA SAKE Association – это японская некоммерческая организация, созданная для продвижения культуры саке за пределами Японии. Она объединяет производителей саке, дистрибьюторов, барменов, сомелье и других профессионалов индустрии, заинтересованных в популяризации этого напитка. Основная цель ассоциации – повышение осведомленности о саке среди международной аудитории через образовательные программы, мероприятия и дегустации.

Chiyomusubi Sake Brewery — знаменитая в Японии компания по производству традиционных спиртных напитков, ведущая свою историю с 1865 года. Название компании дословно переводится как "вечные связи с людьми". Оно символизирует любовь и дружбу между близкими людьми. Создание счастья — это философия компании Chiyomusubi.

Компания находится в живописном месте, префектуре Тоттори, в окружении природных пейзажей невероятной красоты. Именно в этой префектуре возделывают уникальный рис сорта горики, из которого получаются лучшие виды саке. Специализируясь на производстве саке и сёто из безопасных и натуральных ингредиентов, команда Chiyomusubi стремится внести свой вклад в счастье людей во всем мире.

«Наша миссия — унаследовать традиционные методы ремесленников саке Идзумо, которые были переданы в регионе, и внести свой вклад в развитие общества посредством производства саке. Каждый день выдающиеся производители, опытные и молодые изготовители саке собираются вместе, чтобы поговорить и многому научиться друг у друга. Всех нас объединяет желание помочь людям сохранить хорошее здоровье посредством производства вкуснейшего и качественного саке.»

Тоттори – префектура, расположенная в регионе Тюгоку на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – город Тоттори. Здесь сосредоточено большое количество сельскохозяйственных угодий (груши, лук, арбузы), префектура также является крупным производителем риса и саке. Также местность известна своими вкусными блюдами из морепродуктов, такими как крабы и рыба-фугу.



CHIYOMUSUBI