

## Inatahime Junmai Ginjo Goriki Саке Инатахíme Дзюнма́й Гиндзё́ Го́рики

**Страна:** Япония

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

**Производитель:** Inata Honten Co., Ltd

**Категория:** Junmai ginjo (дзюнмай гиндзё) – саке со степенью шлифовки риса от 60% до 50% без добавления алкоголя

**Крепость:** 15%об.

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

**Особенность:** шлифовка риса – 55% (остаток от изначального веса), сорт риса – Горики\*\*

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** гармоничный, с доминирующими оттенками сирени, персиковой косточки, дыни, карамболы, ананаса и хлеба

**Вкус:** округлый, богатый, в начале сладковатый, уравновешенный уверенной кислинкой, с бархатистой текстурой, дрожжевыми оттенками, умами и долгим сухим послевкусием, в котором чувствуются нюансы грейпфрута, черимойи, груши, меда, корицы и специй

**Температура подачи:** 5-15°C в винных бокалах или же, наоборот, нагреть его до 40-50°C и подавать в специальных японских стопках для саке – очоко

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать к блюдам японской, азиатской и средиземноморской кухни, также саке прекрасно сочетается с любыми рыбными блюдами, но можно и к мясу (в частности, птица), к твердым сырам



## Inatahime Junmai Daiginjo Goriki Organic Саке Инатахíme Дзюнма́й Дайгиндзё́ Го́рики О́рганик

**Страна:** Япония

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

**Производитель:** Inata Honten Co., Ltd

**Категория:** Junmai daiginjo (дзюнмай дайгиндзё) – саке со степенью шлифовки риса 50% и более, без добавления алкоголя

**Крепость:** 16%об.

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

**Особенность:** шлифовка риса – 45% (остаток от изначального веса), сорт риса – Горики\*\*; более продолжительная ферментация – 50 суток вместо обычных 25

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** выразительный, элегантный, с оттенками дрожжей, апельсиновой цедры, сладкой груши Нэши\*\*\*, лакрицы и белого перца

**Вкус:** богатый, сбалансированный, с нотами экзотических фруктов и вареного риса, которые гармонично сочетаются с пикантно-сладкими тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 5-15°C в винных бокалах или же, наоборот, нагреть его до 40-50°C и подавать в специальных японских стопках для саке – очоко

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать к блюдам японской, азиатской и средиземноморской кухни, также саке прекрасно сочетается с любыми рыбными блюдами, но можно и к мясу (в частности, птица), к твердым сырам

\*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.

\*\*Горики – это редкий сорт риса, который встречается только в префектуре Тоттори и знаменит своим многогранным вкусом, уникальным в каждом аспекте.

\*\*\*Груша китайская Нэши – гибрид груши и яблока. Внешний облик плода напоминает яблоко, внутренняя составляющая – сладкая груша. Выращивается кустарником или небольшим деревцем.



## Inatahime Junmai Daiginjo 30 Genshu Саке Инатахима Дзюнмай Дайгиндзё 30 Гёнсю

**Страна:** Япония

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

**Производитель:** Inata Honten Co., Ltd

**Категория:** Junmai daiginjo (дзюнмай дайгиндзё) – саке со степенью шлифовки риса 50% и более, без добавления алкоголя

**Крепость:** 16%об.

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

**Особенность:** шлифовка риса – 30% (остаток от изначального веса), сорт риса – Ямаданисики\*\*

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** комплексный, яркий, с оттенками яблока, мандарина, сушеной цитрусовой цедры, дыни и ощутимыми дрожжевыми нотами

**Вкус:** элегантный, нежный и чрезвычайно сложный, с тонами спелого апельсина, миндаля, изюма, лакрицы, яблока, кукурузы, травы, грецкого ореха, мягкой кислотностью и бархатистым послевкусием

**Температура подачи:** 5-15°C в винных бокалах

**Рекомендации по употреблению:** охлажденным или со льдом в чистом виде, в сочетании с темпурой, спаржей, 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.

\*\*Ямаданисики – это наиболее часто выращиваемый, лучший из элитных сортов риса, используемый для создания первоклассного саке.



Компания Inata Honten, основанная в 1673 году в Йонаго (Тоттори), производит саке, руководствуясь девизом "саке варится от всего сердца". На заводе установлено современное оборудование, каждый этап производства проходит под чутким руководством ведущих специалистов.

Значительная часть процессов производится вручную. Производство саке в Inata Honten не менялось в течение длительного периода времени, чтобы сохранить традиционные методы изготовления.

Ината Хонтен уделяет особое внимание каждому ингредиенту саке. Они используют мягкую воду, богатую кальцием и магнием, которая берет свое начало в тени гор Дайсен. Из-за глубоко укоренившейся мифологии (миф Идзумо) большая часть продукции компании носит название "Inatahime", что означает "принцесса рисового поля".

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.