

## **PRESSMEDDELANDE:**

### **JUNMAI GINJO SAKE LANSERAS PÅ SYSTEMBOLAGET**

*- En hantverksmässig och sann sake som produceras på traditionellt vis*

*Intresset för hantverksmässigt framställd dryck har ökat kraftigt i Sverige på senare år, så har också intresset för drycker från specifika ursprung. Sake, som tillsammans med sushi och japanska matlagningstraditioner, har blivit allt mer populärt i Sverige. Systembolaget har nu tagit fasta på detta och lanserar i Juni en Junmai sake från den välrenommerade producenten Akashi-Tai i Japan.*

Drycken Sake har en lång tradition i Japan och är en form av alkoholhaltig bryggd som görs på ris. Processen är något mer komplicerad än för hur till exempel öl eller vin framställs vilket ofta lett till att denna dryck blivit smått missuppfattad utanför Japan.

Akashi-Tai ägs av familjen Yonezawa sedan 1886 och har alltid producerats hantverksmässigt och lokalt. Under de senaste åren har man medvetet satsat på att modernisera sin produktion och var 2005 först i världen med en sake gjord enbart på brunt, eller opolerat, ris. Det nuvarande familjeöverhuvudet Kimio Yonezawa drivs av en passion för att utveckla sake samtidigt som man bibehåller traditionerna.

Bryggeriet Akashi-Tai ligger i den lilla fiskestaden Akashi som i Japan är känt för sin fina fisk och framförallt då havsrudan (Sea Bream) som också pryder flaskornas etiketter.

Akashi-Tai Junmai Ginjo finns tillgänglig via Systembolagets fasta sortiment.

#### **Akashi-Tai Junmai Ginjo art nr. 145 – 275 kr, 15% 720 ml**

Junmai-Ginjo är en typ av sake där riset polers med minst 40% så att det yttre skalet avlägsnas från riskornen. Det enda som är tillsatt utöver riset är vatten, jäst och koji (en slags bakteriekultur som hjälper processen med att omvandla risets stärkelse till jäsbart socker). Till vissa typer av sake tillsätts också en del sprit precis som i till exempel portvin men inte i en Junmai-Ginjo. Till sin Junmai-Ginjo använder Akashi Tai 100% Yamada Nishiki ris som växt i provinsen Hyogo nära bryggeriet. Riset poleras till 65% innan den hantverksmässiga produktionsprocessen hos det anrika bryggeriet påbörjas. Junmai Ginjo är en torrare stil på sake som passar utmärkt som aperitif eller till mat och kanske främst till olika anrättningar av fisk eller skaldjur. Torr sake som Junmai-Ginjo med ostron är en utsökt kombination. Precis som med vita viner serveras den gärna sval. I Japan gör man dessutom skillnad på, och kallar sake vid olika namn beroende på vilken temperatur den serveras vid då man traditionellt även dricker sake varmt. Serveras den kallt kallas den ofta för "reishu".

Avsändare: Renbjer & Magnusson AB

Björn Kjellberg tel: 0709-709 677, bjorn@renbjermagnusson.se



**Renbjer & Magnusson**  
THE TASTE OF STARS

## **PRESSMEDDELANDE:**

### **JUNMAI GINJO SAKE LANSERAS PÅ SYSTEMBOLAGET**

*- En hantverksmässig och sann sake som produceras på traditionellt vis*

Historien kring sake börjar redan före vår tideräknings början. Redan för drygt 1000 år sedan skrevs de första lagarna som reglerade sake produktion i stort sätt som den görs än idag. Än idag utförs mycket av arbetet för hand och relativt lite har förändrats avseende produktion över tid.

Grunden till sake är riset. Över 100 olika varianter av ris kan användas för att framställa sake. Lokalt klimat, jordmån med mera påverkar risets karaktär precis som man i vinvärlden brukar tala om "terroir". I ett första steg poleras riset för att lyfta fram blommiga och fruktiga smaker. Ofta anges poleringsgraden för saken vilket också ger en antydning om hur saken smakar, dessutom används andelen polerat ris för att dela in sake i olika klassifikaationer. Nästa steg är att en slags bakteriekultur kallad "koji" tillsätts för att stärkelsen i riset skall omvandlas till socker (glykos). Parallellt med detta tillsätts jäst och vatten vilket startar själva jäsningen (fermentationen) där sockret omvandlas till alkohol. Denna bryggprocess vilket kallas "multiparallell fermentation" är helt unik för sakeproduktion och särskiljer den från andra bryggprocesser.

På grund av sakeproduktionens komplexitet är det viktigt att ha en erfaren bryggmästare kallad "toji". Ofta bor toji vid bryggeriet efter som en nästintill ständig tillsyn krävs. När det är dags för toji att pensionera sig utser han en efterträdare som anses vara den bäst lämpade att föra traditioner och kunskap vidare



## PRESSMEDDELANDE:

### JUNMAI GINJO SAKE LANSERAS PÅ SYSTEMBOLAGET

- En hantverksmässig och sann sake som produceras på traditionellt vis

#### Junmai Ginjo

Artikelnummer: 145

Pris: 275 SEK

Alkoholhalt: 15%

Volym: 720 ml

#### Smak och Doft:

Akashi-Tai Junmai Ginjo är en elegant och lätt och elegant sake som ändå behåller sin kropp och karaktär. Doften inleds med mandel, timotej och gröna oliver. Smaken följer på det blommigt eleganta men adderar frukt som nashipäron och cox orange-äpple. Avslutet är medellångt och välbalanserat och klingar av i en trevlig mjuk och fin fruktighet.



För högupplösta bilder och logotyper:

[https://www.dropbox.com/sh/wgeh1i4rwartp2o/AAD7c8ZF13AGFtxPIF\\_mCo69a?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/wgeh1i4rwartp2o/AAD7c8ZF13AGFtxPIF_mCo69a?dl=0)

---

Renbjer & Magnusson AB är en svensk importör och agent för ett stort antal premiumspritvarumärken. Sortimentet består uteslutande av produkter av högsta kvalitet inom sina respektive kategorier vilket gjort att företaget funnit en naturlig marknad bland välrenommerade cocktailbarer och restauranger. Genom medlemsklubben Whisky Collector ([www.whiskycollector.se](http://www.whiskycollector.se)) finns sortimentet tillgängligt för privatpersoner via Systembolagets beställningssortiment. Renbjer & Magnusson har också egna högkvalitativa och prisbelönta varumärken som även exporteras till 13 länder. Pure Green ekologisk Vodka, The Red Ensign blended whisky och Gunroom Navy Rom och Gin.

