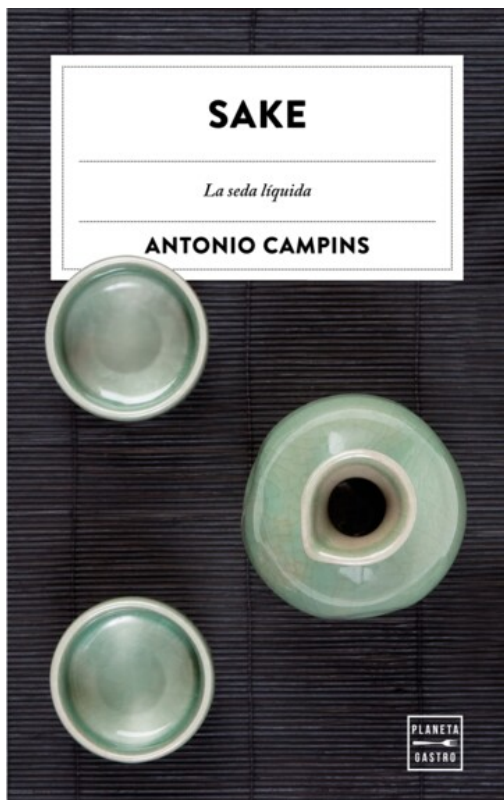




Sake

Antonio Campins Chaler

Un manual imprescindible para los que quieran conocer todos los aspectos que abarcan esta bebida japonesa.

Un manual imprescindible para los que quieran conocer todos los aspectos que abarcan esta bebida japonesa.

Sake. La seda líquida nos adentra en un maravilloso mundo aún algo desconocido en occidente y nos ayuda a descubrir su historia, el proceso de elaboración, los ingredientes, las regiones productoras, las clases de sake, las principales bodegas y las notas de cata. Gracias al legendario perfeccionismo de los japoneses para escoger los mejores ingredientes y al mimo extremo de los artesanos que lo elaboran, el sake se convierte en una bebida tan fina, tan delicada y tan llena de sutiles aromas y sabores que lo hace incomparable y digno de figurar y universalizarse como una de las grandes bebidas.

Fecha de publicación:

06/02/2018

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Antonio Campins Chaler

Antonio Campins, escritor, gastrónomo y diseñador industrial, ha desarrollado su actividad profesional diversificando su tarea como creador de originales y novedosos utensilios de cocina con la de escritor de libros especializados sobre temas gastronómicos.

Es propietario de Seda Líquida, una pequeña bodega elaboradora de sake fundada en 2015 en el pequeño pueblo de Tuixent, en el Alt Urgell, Lleida. Desde un primer momento, movido por su gran aprecio a la cultura japonesa en general y a la gastronomía y el sake en particular, Antonio Campins se ha mantenido fiel a los métodos de elaboración tradicionales de Japón para trabajar en prestigiosas bodegas del país nipón con el fin de aprender de primera mano al lado de grandes maestros elaboradores.

Es también autor de *Sake* (Planeta Gastro).