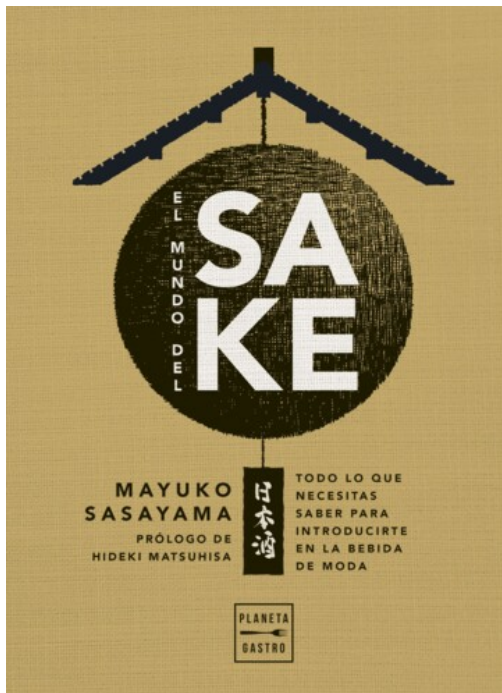




El mundo del sake

Mayuko Sasayama

La guía imprescindible para conocer el mundo del sake y descubrir sus inmensas posibilidades gastronómicas.

La guía imprescindible para conocer el mundo del sake y descubrir sus inmensas posibilidades gastronómicas.

Quizás algunos de vosotros tengáis una mala experiencia relacionada con la bebida más idiosincrásica de mi país, Japón: el sake, sobre todo cuando lo probasteis por primera vez. A mí también me pasó. Hasta hace muy poco, la imagen que predominaba en Japón del sake era que se trataba de una bebida alcohólica bastante fuerte y seca. Muchos pensábamos que no era más que un destilado destinado a gente mayor y a aquellos que querían tomar una bebida alcohólica fuerte. Pero un día fui a una *izakaya* (taberna japonesa) donde me ofrecieron a probar un sake que estaba riquísimo. No tenía nada que ver con el que yo conocía. Era **una bebida delicada, sedosa y llena de matices**. Se puede decir que desde aquel día, ese elixir cambió mi vida. Simplemente me enamoré de él.

Y también **hay que saber que la diversidad de sakes es amplísima**. Todos conocemos gente a la que no le gusta el queso azul pero no por ello significa que no le guste el queso en general, o que le atraiga el queso fresco, pero no el manchego curado, ¿verdad? Pues también esto ocurre en el mundo del sake. Aunque no os haya sabido bien uno en particular, no quiere decir que no os pueda gustar el sake en su conjunto. No os ha agradado un sake determinado que habéis probado, pero os puede entusiasmar cualquier otro.

Este libro explica pues básicamente todo lo que debes conocer para introducirte en el mundo del sake: el proceso de elaboración, sus variedades y, sobre todo, cómo disfrutarlo con sus respectivos maridajes. También se explica qué relación tiene este producto, tan importante para mi pueblo, con la cultura japonesa.

En resumen, espero que os ayude a cambiar la imagen preconcebida que tengáis de él y os permita encontrar uno que os atraiga y podáis disfrutarlo con gran placer.

Fecha de publicación:
29/11/2023

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



Mayuko Sasayama