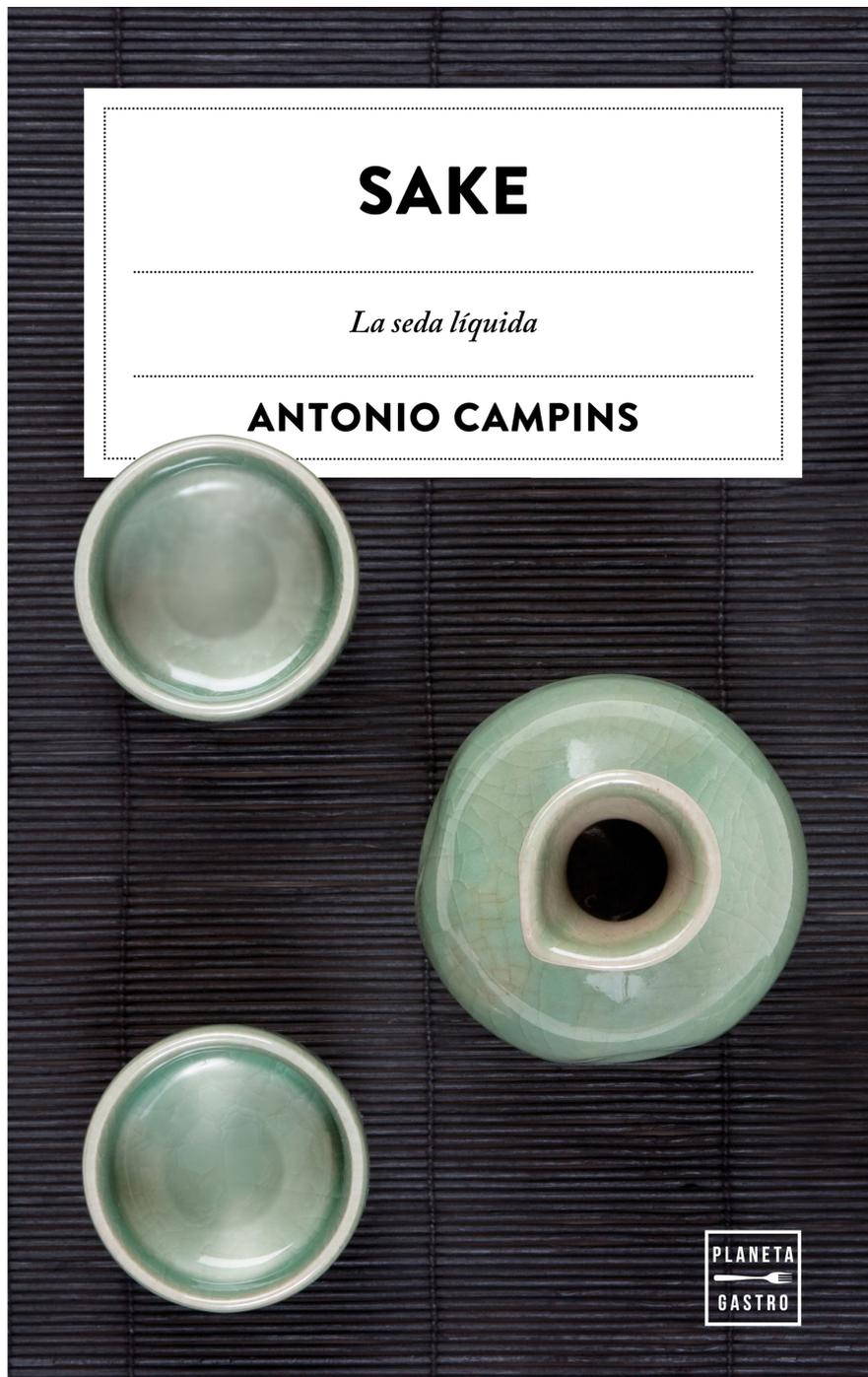




SAKE

La seda líquida

ANTONIO CAMPINS



A la venta desde el 30 de enero de 2018

PARA MÁS INFORMACIÓN A PRENSA, IMÁGENES Y ENTREVISTAS CON EL AUTOR:

LOLA ESCUDERO. DIRECTORA DE COMUNICACIÓN DE PLANETA GASTRO

TEL: 91 423 37 11 - 680 235 335. LESCUDERO@PLANETA.ES



SAKE

LA SEDA LÍQUIDA

ANTONIO CAMPINS CHALER

Prólogo de JOSEP ROCA

El primer y único libro monográfico sobre el sake en castellano. Un manual imprescindible para los que quieran conocer todos los aspectos que abarcan esta bebida japonesa. Escrito por Antonio Campins, el mayor experto nacional en sake, certificado en Japón y reconocido internacionalmente.

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 universalizarse como una de las grandes bebidas del mundo.



ALGUNAS COSAS BÁSICAS SOBRE EL SAKE

En Occidente conocemos como *sake* una bebida alcohólica obtenida a partir del arroz de origen japonés.

Etimológicamente hablando, no existe unanimidad sobre la **procedencia de la palabra sake**, puesto que mientras hay algunos que afirman que viene de la raíz *sakaeru*, que quiere decir ‘florecer’ o ‘prosperar’, otros filólogos dicen que su raíz es *sakeru*, que podría traducirse por ‘evitar’ o ‘prevenir’, por la creencia popular de que sanaba los resfriados. Su **pronunciación correcta** en japonés sería /saké/ o /zaké/, pero en todo el mundo occidental hemos suprimido ese acento.

Aunque en la elaboración de esta delicada bebida no se utilizan más que **ingredientes sencillos**, la **técnica tradicional** que los japoneses emplean para su obtención **es de una gran complejidad**, siendo su característica más significativa la conversión del almidón del arroz en azúcar fermentable por medio de un moho llamado *koji-kin*.

El sake es **una bebida completamente natural**, por lo que jamás contendrá sulfitos ni conservante alguno.

Sobre cómo calificar a esta bebida, circula mucha información errónea. Hay quienes, de forma errónea, califican el sake como un vino de arroz, lo cual es impreciso, ya que en cualquier proceso de vinificación se parte de una fruta, mayoritariamente uva, que de forma natural contiene azúcares y cuyo zumo o mosto, por un proceso de fermentación no provocada, transforma estos azúcares en alcohol, con lo que se obtiene la bebida conocida universalmente como vino.



Por otro lado, consultando cualquier texto sobre sake escrito en lengua inglesa observamos que constantemente se refieren a él como una bebida *brewed*, o que llaman *breweries* a las bodegas o a las fábricas elaboradoras de sake, ya que lo equiparan con las bebidas fermentadas, al igual que a sus productores. Sin embargo, compararlo con la cerveza sería otro error, ya que como es sabido, para la producción de esta bebida se parte de un cereal, en la mayoría de los casos cebada, que no contiene azúcares naturales sino un porcentaje elevado de hidratos de carbono. Este cereal se remoja con agua y se deja germinar, con lo que conseguimos transformar los hidratos de carbono en azúcar; se corta la germinación tostando los granos germinados, por medio de un proceso conocido como malteado; se muelen; se vuelven a mezclar con agua para que los azúcares se disuelvan en ella; se filtra; se deja fermentar, añadiéndole levadura de cerveza, con lo que conseguiremos una interesante cantidad de alcohol; se aromatiza con lúpulo, y se consigue el producto final que no es otro que la popular cerveza. Siendo el arroz un cereal, se podría reproducir este proceso, pero el resultado obtenido no sería sake sino cerveza de arroz, que no tendría nada que ver con esta maravillosa y exquisita bebida que nos viene de Oriente.

La chicha, bebida preincaica, tan popular en América y que está elaborada a partir del maíz o de la mandioca, sí que tiene un cierto paralelismo con el sake en su versión más ancestral, ya que los almidones contenidos en las mencionadas materias primas sufren una transformación previa para convertirlos en azúcar y es este paso intermedio el que hace que esta bebida americana tenga un proceso de elaboración que podría recordarnos al del sake. Otras bebidas alcohólicas como el pulque aprovechan los azúcares naturales del jugo del agave o maguey y, por tanto, su fermentación no precisa de ningún tipo de proceso intercalado.



En Japón, el sake es conocido como *nihon-shu*, que quiere decir ‘**alcohol japonés**’, ya que la palabra *sake*, en este país, también puede significar muchos otros tipos de bebidas alcohólicas autóctonas; por ejemplo, en Okinawa llaman sake a las bebidas destiladas obtenidas a partir del arroz o de muchos otros ingredientes, y en el sur de la isla de Kyushu también denominan sake a un licor obtenido con alcohol de patata. Sin embargo, en la actualidad, coloquialmente, cualquier nipón entenderá por sake la misma bebida a la que hacemos referencia los occidentales.

El sake es uno de los mejores productos gastronómicos del mundo: gracias al legendario perfeccionismo de los japoneses para escoger los mejores ingredientes y al mimo extremo de los artesanos que lo elaboran, se convierte en una bebida tan fina, tan delicada y tan llena de sutiles aromas y sabores, que la hacen incomparable y digna de figurar y universalizarse como una de las grandes bebidas del mundo.

“El sake es para nosotros, la mayoría de los occidentales, un misterio y un gran desconocido y es por ello que quiero animar al público en general a adentrarse en su conocimiento, ya que les aseguro que la experiencia les llevará a un mundo lleno de sofisticados matices, en el que la seda y el nácar entrarán a formar parte de su paleta de aromas y paladares.”, explica Antonio Campins.



EXTRACTO DEL PROLOGO DE JOSEP ROCA

(...)

“hace un tiempo me inicié en el descubrimiento y la fascinación por otros sabrosos universos de todas partes y me dejé cautivar por el culto a la reina de las Camelias y al Nihonshu, nombre con el que los japoneses se refieren al sake. Inicié un viaje desde una visión intimista y me dejé llevar por la fascinación por el Oriente, el del ritual bello, el encantamiento de su mirada hacia la vejez, su arte, los haikus, el antiguo ideal de la sabiduría, el valor de la armonía y el sutil encanto del sake.

En *El libro del té*, Okakura Kakuzō, poeta, filósofo y erudito (1862-1913), escribe: “El teísmo es un culto basado en la adoración de la belleza, tan difícil de hallar entre las vulgaridades de la trivial existencia cotidiana. Lleva a sus fieles a la inspiración de la pureza y la armonía, el sentido romántico del orden social y el misterio de la mutua misericordia. Es esencialmente el culto de lo Imperfecto, puesto que todo su esfuerzo tiende a realizar algo posible en esta cosa imposible que todos sabemos que es la vida”. También el sake es así. Kakuzō se pregunta: “¿Cuándo logrará Occidente comprender o tratar de comprender a Oriente?”. La fascinación por Japón la vemos en el mundo del arte, la música, la filosofía, la literatura y la gastronomía. Japón ha sido

una gran inspiración para la cocina contemporánea y nos sigue dando lecciones sobre la utilización ancestral de las algas y de otros productos del mar, los germinados, fermentados y tempuras, el culto a la cocina Kaiseki y la lección dietética de esta antigua cultura que ahora es tendencia en el mundo occidental.

La armonía, los valores, el territorio y la sabiduría antigua forman parte de la cultura del sake que tan bien describe y acompaña Campins desde este esencial y accesible libro. Descubriréis el significado de las palabras que giran alrededor del arroz líquido, como sei-shu, koji, kosu, futsuu-shu, honjozo-shu, gingo-shu, daingingo-shu, junmai-shu, junmai gingo shu, junmai gingo-shu, junmai daiginjo-shu, tokutei meishoshu, namazake, nama-nama, hon-nama, nama-chozo, nama-zume, nigorizake, taruzake, akai sake, jizake, yamahai-shikomi, kimoto... Un manantial fonético de seductora complejidad. Describe con sencillez, desde la insinuación de las sombras, sin estridencias, simulando el elogio de la sombra de Jun'ichirō Tanizaki. Tras la estricta y rigurosa lección del libro, historia, proceso, ingredientes, elaboración, bodegas (kura), zonas, estilos y notas de cata, se esconde un sabio. Un elegido. Antonio Campins tiene una razón de ser que le ofrece la felicidad de estar siempre ocupado. Hace tiempo que emprendió la aventura de su Ikigai que tan bien relatan Héctor García (Kirai) y Francesc Miralles en su exitoso e inspirador libro *El método Ikigai*, “aquello por lo que vale la pena vivir”. Hace sake como si hiciera un haiku. Busca la esencia de la vida y la armonía de la naturaleza y su embrujo en camino hacia la cultura de las antiguas kuras, sin artificialidad, con simplicidad. Lo hace en Tuixent (Lérida), donde el agua llora indeleble y terca de las montañas aladas, fluyendo como una joya oculta y pura de la cordillera del Cadí, muy cercana al Pedraforca, como si recibiese el saludo del monte Fuji.

(...)

Dicen que descubrir la propia vocación curiosa en el gran teatro del mundo es lo único que puede llenar la vida de sentido. Nos hemos entregado al culto a Baco. ¿Por qué no consagrarnos a esta introducción en el mundo del sake de la mano de un sabio como Antonio Campins? Leer este libro es un preludio al viaje por las estaciones de la felicidad nacarada, una pócima en forma de seda líquida, perlada o llena de transparencia. Kampai!





SUMARIO

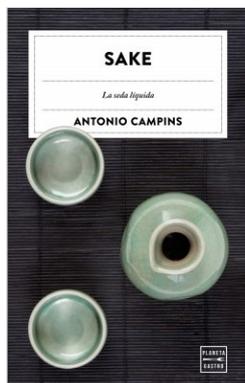
Prólogo. *Josep Roca*

1. Acerca del sake
 2. Historia del sake
 3. Proceso de elaboración
 4. El arroz
 5. El agua
 6. El *koji*
 7. La levadura
 8. El entorno
 9. Los artesanos del sake
 10. Clases de sake
 11. El etiquetado de las botellas
 12. Notas de cata
 13. El servicio del sake
 14. Sake y gastronomía
 15. El sake en coctelería
 16. Conservación del sake
 17. Principales bodegas de sake
 18. El sake en el mundo
 19. La interacción entre el sake y la salud
 20. Otras bebidas alcohólicas japonesas
 21. Los enemigos del sake
 22. Procesos bioquímicos en la obtención del sake
- Epílogo. ¿Por qué maridar con sake?
Léxico de los términos japoneses
Páginas web de interés.

SOBRE EL AUTOR

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.





SAKE

Antonio Campins Chaler

14,5 x 23 cms. 336 pags.

Rústica con solapas

PVP: 19,95 €.

A la venta desde el 6 de febrero de 2018

Para más información a prensa:

Lola Escudero

Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro

[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)