

SUMARIO

Prólogo, por Hideki Matsuhisa	7
Introducción	10
1. ¿Qué es el sake?	13
2. Historia del sake	31
3. Clasificaciones y tipos de sake	57
4. ¿Cómo se hace el sake?	81
5. ¿Cómo catar el sake?	125
6. Cómo disfrutar del sake	141
7. ¿Cómo leer las etiquetas de las botellas de sake?	173
8. Conservación y calidad	189
9. Recetas fáciles de cócteles con sake	197
10. Bodegas de sake en Europa	209
11. <i>Kuras</i> de japon e información turística	217
Glosario	231
Agradecimientos	247



SOBRAN LOS MOTIVOS

Hablar de gastronomía es hablar de cultura. Lo que comemos, y por supuesto también lo que bebemos, está íntimamente relacionado con los territorios que habitamos, con su clima, sus paisajes, su historia y sus tradiciones.

Cuando la cocina japonesa desembarcó en España hace ya unas cuantas décadas, trajo consigo nuevos alimentos y técnicas, palabras y sabores exóticos que recortaron en parte la gran distancia que separa esta península mediterránea de nuestra lejana isla del Pacífico. Con el paso del tiempo, los españoles se han familiarizado con platos y elaboraciones antes desconocidas y algunas, como el sushi, se han convertido en algo cotidiano y extremadamente popular.

En cambio, el sake, nuestra bebida nacional, quedó en un principio asociada a tragos cortos y momentos festivos, ese chupito que te tomas sin pensar después de comer para celebrar los momentos en compañía.

Sin embargo, el sake es muchísimo más que eso.

Mayuko Sasayama ha dedicado toda su vida a estudiarlo, conocerlo y amarlo. No hay mejor persona para explicar esta bebida a los españoles porque, además de ser una experta sumiller de sake, es una apasionada de todo lo que rodea a esta bebida. Mayuko es japonesa, pero ha vivido muchos años en España, tiempo suficiente para conocer la cocina, el carácter y las particularidades de este país.

Decía al principio que gastronomía y cultura van de la mano, y por eso este libro es tan especial. Porque no estamos ante una obra sobre sake escrita en Japón para lectores japoneses y traducida aquí, sino al





contrario. Mayuko ha creado un título de referencia sobre el sake pensando en los lectores españoles que quizá no han probado nunca esta bebida o lo han hecho en unas condiciones poco óptimas. Su deseo es comunicar cada detalle y cada matiz de este fermentado de arroz para que cualquier persona pueda entender y disfrutar de todas las posibilidades que ofrece esta bebida.

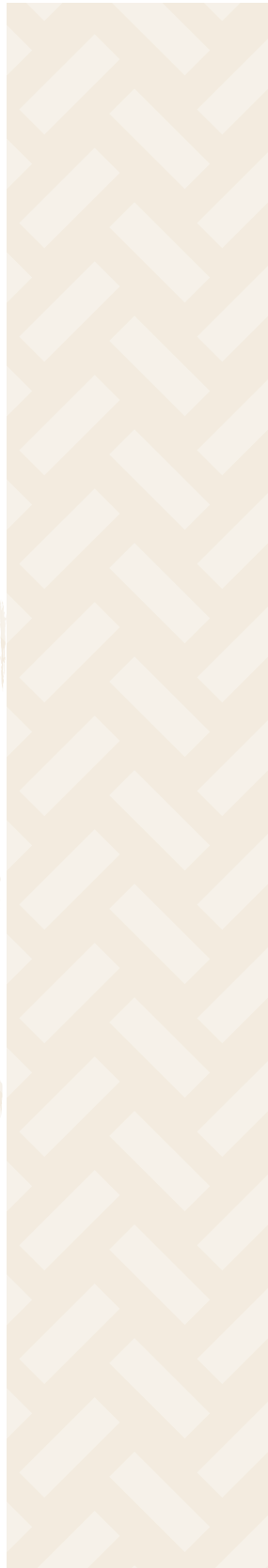
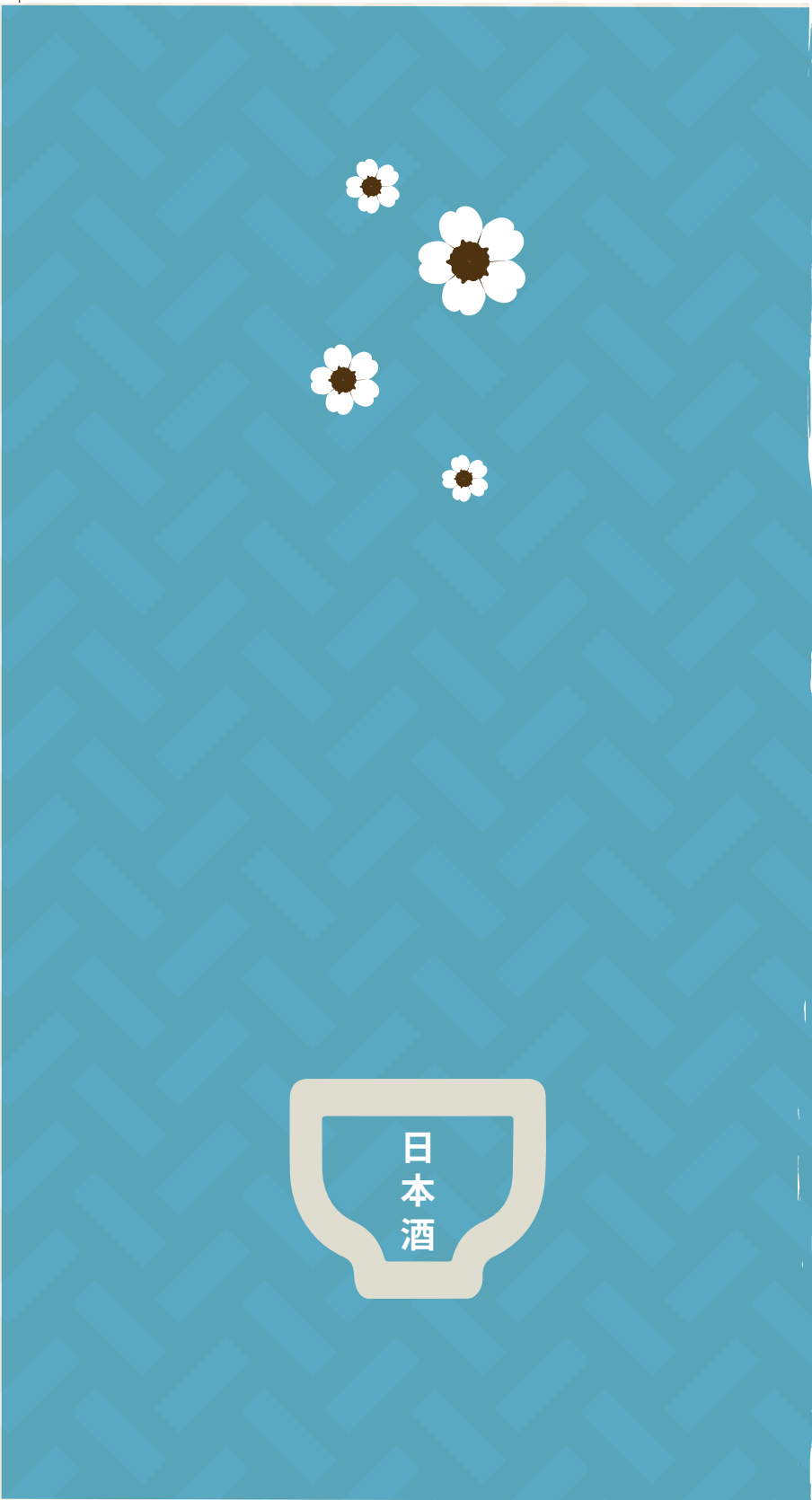
Cuando llegué a España hace veinticinco años, la cocina japonesa era algo extremadamente exótico y desconocido que empezaba a abrirse paso poco a poco, luchando contra estereotipos, malentendidos e ideas preconcebidas.

Ahora que la comida japonesa se ha convertido en una opción más para muchas personas a la hora de elegir dónde van a cenar, ha llegado la hora de que el sake se convierta también en una de esas bebidas que compartimos con amigos alrededor de una mesa.

De la mano de Mayuko, en las páginas que siguen, descubrirás que sobran los motivos...

¡Kanpai!

Hideki Matsuhisa



5

¿CÓMO CATAR EL SAKE?

Al contrario de lo que suele ocurrir en el mundo del vino, las catas de sake no se realizan como un examen que pone a prueba la capacidad del catador para que adivine de qué tipo se trata, qué variedad de arroz se ha empleado, de dónde proviene su cultivo o en qué año fue elaborado. Como producto emblemático de Japón, que refleja nuestra propensión como pueblo para alcanzar la perfección y felicidad plenas mediante la observación y la meditación, la cata se hace más bien para captar las características principales del sake, evaluar su calidad (si es correcta o no), pensar en armonías o en cómo debe ser servido (recipientes, temperatura de servicio) y bebido (ocasiones adecuadas).

Eso sí, en términos prácticos, se asemeja mucho a la cata de vinos, pues se evalúan la apariencia, el aroma y el sabor de los sakes.



Paso 1. Apariencia, fase visual: se evalúan el color, la transparencia y la viscosidad (turbidez).



Paso 2. Aromas, fase nasal: se valoran la intensidad y la fragancia o gama principal de los aromas.



Paso 3. Sabores, fase bucal: se examinan la textura (tacto en boca), el cuerpo (alcohol e integración), los sabores principales (umami, acidez, dulzor, etcétera) y el acabado o final en boca (retrogusto).

La temperatura ideal para catar sake debe estar comprendida entre los 15 y los 18 °C, o sea, que no esté ni demasiado frío ni demasiado caliente.

Para catar sake hay unas tacitas oficiales que muchos *toji* y *kurabito* emplean y que se dominan *kiki-choko* o *janomeno-kikichoko* (explico más detalladamente su origen y características en el capítulo 6). Dicho esto, en la actualidad, es bastante más común catar el sake en copas de vino, para así poder captar más fácilmente los diversos colores y aromas.

FASE VISUAL: APARIENCIA

COLOR Y TRANSPARENCIA

Se suele tener la idea equivocada de que todos los sakes son transparentes y que, por tanto, no tienen color. Creo que a estas alturas ya está claro que esto no es así. El color y la transparencia dependerán del método de elaboración escogido, del tiempo y de la forma en que esté madurando o envejeciendo el sake.

Aseguraos de tener un mantel o papel blancos para que actúen de contraste tras la copa; así podréis detectar mejor el color y evaluar el grado de claridad.

- Expresiones más comunes para describir el color: *incoloro*, *pálido*, *amarillo brillante*, *dorado*, *ámbar* o *blanquecino*.
- Expresiones más comunes para describir la transparencia: *transparente*, *claro*, *brillante*, *nublado*, *turbio* u *opaco*.

VISCOSIDAD

Como ya todos deberíamos saber, muchos sakes se filtran fuertemente para eliminar colores y aromas indeseados; otros, en cambio, no. Evidentemente, un filtrado excesivo también afecta a la turbidez y viscosidad del sake. Mientras algunos *toji* persiguen sakes muy limpios y con baja



De izquierda a derecha: *yamahai* (amarillo dorado), *muroka* (amarillo pajizo), *nama-genshu* (pálido efervescente) y *roka* (incoloro).



Sakes añejos (*koshu*) de izquierda a derecha: de tres, cinco, diez y veinte años de crianza.

viscosidad, otros buscan la esencia de los ingredientes en los sakes en rama (por ejemplo, el *nama-zake*), que suelen ser más viscosos y turbios.

Cuando el sake contiene un alto contenido de alcohol se crean lágrimas al agitarse dentro de una copa, dando sensación de untuosidad o viscosidad. Contrariamente a la creencia popular, las lágrimas no dependen del contenido de glicerol o glicerina del sake, sino que son consecuencia del contenido alcohólico total de la bebida y del hecho de que el alcohol tenga una tensión superficial más baja y una mayor volatilidad que el agua del sake. Igualmente, la cantidad de azúcar residual del sake desempeña un papel importante, tanto en el grado de viscosidad como en su turbidez.

La mayoría de los sakes contiene entre un 15 y un 16 por ciento de alcohol en volumen y una viscosidad moderada.

Los adjetivos cualitativos que se emplean comúnmente para describir los grados de viscosidad son *alta, baja, media y moderada*.

FASE NASAL: AROMAS

INTENSIDAD

La intensidad o potencia de los aromas que desprende el sake se suele evaluar, como en el mundo del vino, a copa o taza parada.

Los adjetivos más comunes para definir la intensidad del aroma son: *aromático, fragante, perfumado, intenso, sutil, añejo, complejo, abierto, cerrado, débil, simple o neutro*.

FRAGANCIA O GAMA PRINCIPAL DE AROMAS

Los ingredientes (tipos de arroz, *kaji*, agua, levaduras o alcohol añadido), los diferentes métodos de elaboración, así como los períodos de maduración y envejecimiento, pueden dotar de un amplio abanico de aromas al sake. Son aromas muy diversos que van desde los afrutados y florales hasta los de frutos secos y los tostados.

Cada estilo o tipo distinto de sake suele tener un aroma o una familia de aromas que predominan. Así, por ejemplo, en los sakes *junmai daiginjo* (de altísima pureza) destacan los aromas a frutas; en cambio, en sakes *koshu* (añejos) predominan los tostados.

Estos aromas concretos se pueden evaluar a copa o taza agitada. Los más comunes que podemos encontrar durante la cata (algunos de ellos específicamente asiáticos) son:

Frutas dulces: fresa, manzana, pera, melocotón, mandarina, plátano, melón, papaya, melocotón, mango, lichi, uva moscatel o ciruela.



Florales: rosa, azahar, jazmín, lirio o acacia.



Frutas cítricas: limón, lima, *yuzu*, manzana verde, naranja, piña o pomelo.



Herbáceos y maderas: citronela, albahaca, hierbabuena, laurel, bambú, cedro u hoja de té verde.



Frutas desecadas o escarchadas: higo, pasa o albaricoque.



Lácteos: yogur, queso fresco, queso viejo, leche, mantequilla o nata.



Frutos secos: almendras, nueces, avellanas, cacahuetes o castañas.



Arroz y otros productos japoneses: arroz, arroz cocido, *koji*, salsa de soja, *daikon* (nabo japonés), *miso* o *kombu* (alga).



Especias: clavo, canela, nuez moscada, comino, cacao, pimienta o anís.



Setas u hongos: *shiitake*, *shiitake* seco, levaduras, champiñones o trufa.



Tostados y melazas: caramelo, café, azúcar moreno, miel, vainilla, chocolate o algodón de azúcar.



Algunos de los calificativos más empleados para describir el aroma o la gama principal de aromas de un sake son: *elegante*, *aromático*, *afrutado*, *floral*, *dulce*, *complejo* o *fresco*.

FASE BUCAL: SABORES

TEXTURA

La gran mayoría de los sakes tienen una textura suave que es ligeramente más espesa que el agua. Sin embargo, dependiendo del estilo de sake, la sensación en boca puede variar significativamente.

Algunos de los calificativos más empleados para describir la textura son: *suave, cremoso, chispeante, sedoso, redondo, firme, áspero, seco, de burbuja fina o gruesa (sparkling sake) o vigoroso.*

CUERPO Y SABORES PRINCIPALES

El cuerpo se refiere a las sensaciones que el contenido alcohólico deja en nariz y boca, y su integración con el conjunto de ingredientes y características (acidez, azúcar residual o umami) que forman parte del sake.

Aparte de los cinco sabores principales, a saber: dulce, salado, amargo, ácido y umami, hay una multitud de calificativos que se relacionan con el cuerpo y las sensaciones que los sakes dejan en boca.

Las expresiones más empleadas para describir el cuerpo y las sensaciones en boca son: *ligero, suave, delicado, limpio, simple, equilibrado, elegante, refinado, refrescante, intenso, sabroso, rico, denso, profundo, sedoso, cremoso, complejo, potente, alcohólico, de cuerpo medio, con bajo nivel de alcohol, lleno de matices o con mucho cuerpo.*

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL SABOR

Umami y acidez

Si el azúcar y el umami enriquecen el sabor del sake, la acidez le aporta estructura. Un sake con cuerpo suele tener niveles relativamente altos de acidez, azúcar (glucosa) y compuestos umami. Al contrario, los sakes con bajos contenidos de alcohol y azúcar, menos ácidos y con menor aporte de umami, despliegan sabores más ligeros y limpios.

¿Qué es el umami?

Umami, literalmente, significa en japonés «esencia de la delicia», aunque también se puede traducir como «sabroso» o «delicioso». Designa el quinto sabor distintivo que puede detectar el paladar humano tras los cuatro primigenios (dulce, ácido, salado y amargo). Difícil de describir, aunque es sutil y prolongado, se encuentra por doquier en la naturaleza y en alimentos tan diferentes como los tomates secos, las anchoas, los quesos, el jamón ibérico, el *miso*, el *kombu*, el *katsuobushi* (bonito seco) o el *dashi* (caldo ligero de pescado).

Técnicamente, los responsables del sabor umami son los glutamatos (ácido glutámico), unos aminoácidos que son los que otorgan este peculiar gusto. Su sabor, entre salado y especiado, no tiene cabida en ninguno de los cuatro sabores originales ya mencionados. Lo definió por primera vez en 1908 el científico japonés Kikunae Ikeda. Posteriormente, también se descubrió que otros compuestos, tales como los ribonucleótidos (por ejemplo, los inosinatos y guanilatos), podían generar sabores umami. Es más, si se combinan estos últimos con los glutamatos, se potencian aún más las moléculas generadoras de umami. Otro potenciador natural de umami es el contenido de sodio del alimento o plato en cuestión.

En cuanto al sake, hay que decir que por sus ingredientes (y en especial, por la acción del hongo *koji* y las levaduras), maneras de elaboración y fermentaciones largas, contiene más glutamatos generadores de umami que, por ejemplo, otras bebidas fermentadas muy populares, como son el vino o la cerveza. Por este motivo, el carácter umami es habitual e importantísimo cuando se catan los sakes.

Algunas de las expresiones más usadas para designar el sabor umami y la acidez son *sabroso*, *rico*, *delicioso*, *que llena la boca*, *fresco*, *equilibrado*, *con estructura*, *complejo*, *con mucho umami*, *de alta o baja acidez*, *grueso*, *profundo*, *punzante* o *áspero*.

Dulzor y sequedad

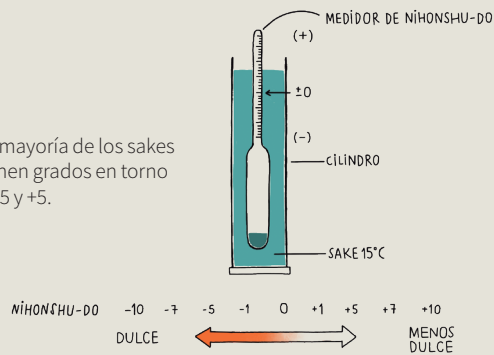
La relación entre el azúcar residual y los ácidos presentes en el sake determinará que su sabor sea más o menos dulce. A igual contenido de azúcar, si la acidez es alta, la sensación que deja el sake en boca es más seca

¿QUÉ ES NIHONSHU-DO?

El *nihonshu-do* es un indicador que permite conocer el grado de dulzor del sake. Técnicamente, es una medida que relaciona el peso o la gravedad específica del sake con la del agua a 4 °C de temperatura. Es decir, mide su densidad.

Para calcularlo, se deja flotar un hidrómetro en el sake, que se encuentra a 15 °C, y se registra el dígito que este marca. Si la cifra es igual a cero quiere decir que el sake tiene la misma gravedad específica que la del agua. Si el sake es más pesado que el agua (posee una mayor densidad, y por tanto mayor cantidad de azúcar), los registros son negativos (-). Al contrario, a menor cantidad de azúcares (menor densidad), los valores van escalando en positivo (+).

La mayoría de los sakes tienen grados en torno al -5 y +5.



No solo con la medición del *nihonshu-do* se evalúa el grado de dulzor. En primer lugar, porque las sensaciones dulces o secas son diferentes según el país de procedencia, la dieta o los usos y costumbres de los catadores.

En segundo lugar, porque el aroma, la acidez y el contenido alcohólico también afectan al sabor. Como ya se ha apuntado, cuanto más ácido sea el sake, más sensación de sequedad da en boca. En cambio, si posee un aroma afrutado, parece que es más dulce. Además, el sake está hecho de arroz, que una vez sacarificado y fermentado es dulce, por lo que el sake totalmente seco no existe.

A modo de ejemplo, los sakes *nigori* (turbios) tienen una densidad muy alta y dan siempre valores negativos en *nihonshu-do*, por lo que se podría pensar que son muy dulces, pero este no es el caso en infinidad de ocasiones.

Así pues, para catalogar un sake como dulce, semidulce (abocado) o seco se tiene que hacer una cata exhaustiva, puesto que es el resultado de evaluar la síntesis de aromas, acidez, umami y contenido alcohólico.

(menos dulce). Hay quien busca y valora que los sakes sean más secos, aunque estos, por su propia idiosincrasia (arroz, *koji*, fermentaciones largas y múltiples...), suelen tener bastante azúcar residual, alcanzan un buen grado de acidez, y, como ya se ha señalado, poseen mucho umami. Así, el dulzor que encontramos en los sakes no es equiparable al del azúcar moreno o del caramelo, sino que aporta matices a sus ricos sabores umami, suavizándolos y dotándolos de sedosidad y cremosidad.

Las expresiones usuales para describir el grado de dulzor o sequedad son: *ácido*, *amargo*, *dulce*, *abocado*, *semisecco*, *semidulce*, *seco*, *meloso*, *ligero* o *equilibrado*.

ACABADO O FINAL DE BOCA

Al contrario que en el mundo del vino, en el que se valoran positivamente largos finales de boca, muchos amantes y expertos del sake prefieren todavía acabados cortos y pronunciados, con el fin de limpiar el paladar y la lengua durante las comidas. Eso sí, una nueva generación de consumidores a lo largo y ancho del mundo empieza a estimar retrogustos amplios y persistentes.

Estos son unos cuantos calificativos comunes que definen el acabado o final de boca: *acabado corto, medio o largo, punzante, alcohólico, seco, suave, ácido, dulce, amargo, con mucho o poco umami...*

CINCO TIPOLOGÍAS DE SAKE SEGÚN LA CATA (CUERPO, GRADO DE DULZOR E INTENSIDAD DE LOS AROMAS)

Comoquiera que hay tantas clasificaciones y tipos de sake, se hace muy difícil recordar todos los nombres. Además, sus sabores y características pueden ser muy distintos aunque estos se encuentren dentro de una misma categoría. También, se da el caso de sakes muy similares, aunque pertenezcan a ordenaciones diferentes. Por tanto, no siempre coinciden sabores y clasificaciones. Es debido a esto que, con la intención de ayudar a simplificar este mundo, he dividido los sakes en cinco categorías por las sensaciones que dejan en boca (aroma, cuerpo y dulzor), a saber: sake aromático, sake ligero, sake seco, sake complejo y sake equilibrado. Como veréis, esta diferenciación nada tiene que ver con las clasificaciones técnicas, se trata únicamente de evaluar el estilo. Espero que categorizar de esta manera os ayude a entender mejor las características de cada sake, así como a comprender qué tipo os gusta más.

SAKE AROMÁTICO

Sake ligeramente dulce, en general afrutado y delicado, con mucha intensidad aromática. Es muy fácil de beber e ideal para principiantes.



Puede acompañar a multitud de platos y también se puede degustar solo o con aperitivos.

- Definiciones más usuales: *afrutado, floral, aromático, elegante, noble, ligero, delicado, aroma complejo, meloso, semidulce o refrescante.*
- Clasificaciones y tipos de sake: *junmai daiginjo, daiginjo, sparkling sake*, algunos *nama-zake*.
- Temperatura de servicio recomendable: frío, entre 10 y 15 °C.

SAKE LIGERO

Sake ligero y fino. También es muy adecuado para aquellos que se adentran por primera vez en el mundo del sake.

Marida muy bien con platos ligeros, como, por ejemplo, el *sashimi* de pescado blanco, mariscos cocidos o la tempura de verduras.

- Definiciones más usuales: *suave, ligero, fino, elegante, limpio, delicado, refrescante, sutil o fácil de beber.*
- Clasificaciones y tipos de sake: *junmai daiginjo, daiginjo, ginjo*, algunos *honjozo*.
- Temperatura de servicio recomendable: frío, entre 5 y 10 °C

SAKE SECO

Se trata de un sake menos dulce, generalmente con cuerpo intenso.

Puede acompañar muy bien a platos como el pescado crudo (sobre todo pescados azules con grasa, como el salmón o la ventresca de atún) o carnes veteadas (entre las que destaca el *wagyu* o carne de ternera especial japonesa).

- Definiciones más usuales: *seco, limpio, fuerte, alcohólico, refrescante o punzante.*

- Clasificaciones y tipos de sake: algunos *honjozo*, los *tokubetsu honjozo*, algunos *genshu*, los *futsu-shu* y algunos *junmai*.
- Temperatura de servicio recomendable: se puede tomar tanto frío (de 5 a 15 °C) como caliente (entre 45 y 55 °C).

SAKE COMPLEJO

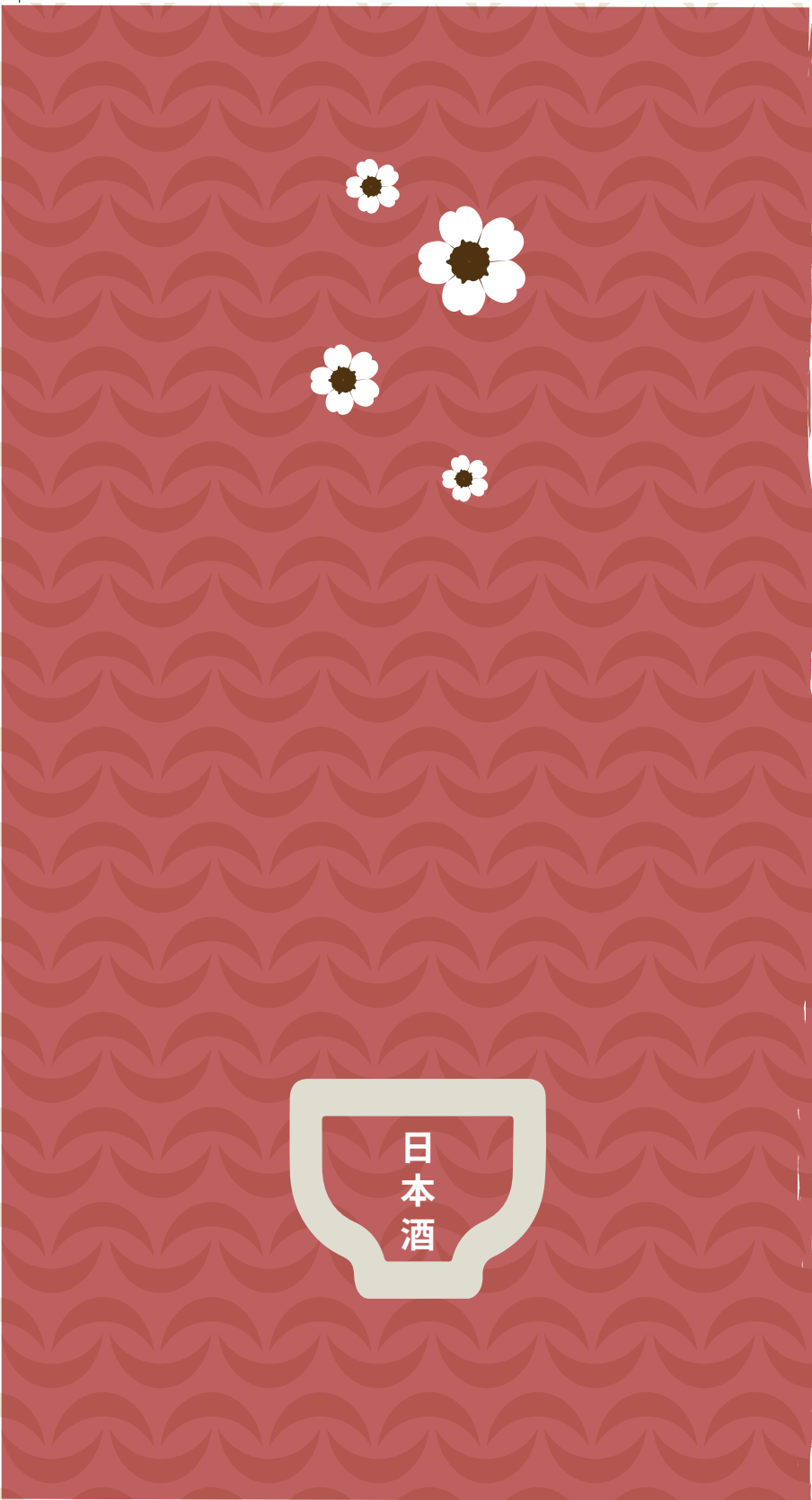
Exhibe mucho cuerpo, umami y acidez. Es adecuado para tomar con platos potentes, como los guisos, las carnes con salsas o los quesos fuertes.

- Definiciones más usuales: *sabroso*, *intenso*, *complejo*, *potente*, *ahumado*, *pleno de umami*, *madurado* o *redondo*.
- Clasificaciones y tipos de sake: *junmai*, *kimoto*, *yamahai*, *muroka*, algunos *genshu*, *muroka-nama-genshu*, algunos *nama-zake*, *koshu*.
- Temperatura de servicio recomendable: estos sakes se pueden tomar fríos, templados o calientes (entre los 15 y los 45 °C).

SAKE EQUILBRADO

Es un sake de cuerpo medio, que muestra un equilibrio claro entre umami, grado alcohólico y acidez. No es muy potente, sino más bien sutil, por lo que se puede disfrutar casi con cualquier plato. Si solo hubiera la posibilidad de tomar una única botella de sake durante la comida, recomiendo que sea de este tipo.

- Definiciones más usuales: *equilibrado*, *versátil*, *sutil* o *elegante*.
- Clasificaciones y tipos de sake: *junmai ginjo*, *tokubetsu junmai*.
- Temperatura de servicio recomendable: frío, entre 10 y 15 °C.



6

CÓMO DISFRUTAR DEL SAKE

No solo es necesario el conocimiento de los distintos tipos de sake para ser un verdadero amante de esta bebida tan singular de mi país, sino que también hay muchas claves que os permitirán profundizar y disfrutar mucho más de él. He aquí algunas de ellas.

SAKE Y GASTRONOMÍA

El sake es, principalmente, una bebida alcohólica fermentada que sirve para acompañar la comida, al igual que el vino. Algunos restaurantes sirven sake en chupitos para degustar después de comer, pero en general este no es su fin principal.

Como ya hemos visto, uno de los sabores principales y más característicos del sake es el umami (el sake tiene entre diez y veinte veces más moléculas causantes de umami que el vino). Y el umami no hace

más que potenciar el sabor de los alimentos, cocinados o no, por lo que el sake puede acompañar prácticamente a cualquier plato. En este sentido, también ayuda que no sea una bebida fuerte, sino más bien sutil y elegante.

Cuando se armonizan vinos y alimentos de cualquier tipo se pone énfasis en la fortaleza de ambos elementos. De tal manera que el vino puede imponerse a la comida, o viceversa. Para que haya equilibrio se debe pensar primero en la comida para elegir el vino; o al contrario, para un vino dado se debe seleccionar un plato concreto. En el caso del sake, sin embargo, esto no es así. El tipo de alimento o comida es casi siempre lo primero, el sake solo desempeña el papel de acompañante. Nunca debe predominar sobre el sabor del plato, sino que debe adaptarse y armonizar con la comida. Por lo tanto, se puede decir sin temor a equivocarse que no hay prácticamente plato que no combine bien con el sake.

Si volvemos al ejemplo del vino (y también en el caso de la cerveza), y en especial en el caso de los vinos tintos, hay platos que les son muy hostiles; es el caso de algunos platos muy especiados o picantes (elaborados con chile, *kimchi*, *wasabi*, etcétera), las huevas de pescado (potencian olores desagradables), las alcachofas (se resalta el amargor), los ahumados o los platos a base de vinagre, como ensaladas, adobos, encurtidos... En cambio, todo ellos pueden armonizar muy bien con distintos tipos de sake.

REGLA GENERAL DE ARMONÍA

En primer lugar, hay que decir que no hay ninguna combinación correcta o incorrecta, sino uniones que nos complacen o no. Pero, como regla general, nos podemos servir de algunas indicaciones para acertar con los acompañamientos:

- **Elegir por el mismo nivel de intensidad** (plato intenso con sake intenso, plato ligero con sake ligero...): en realidad, esta «regla» valdría también para los vinos o las cervezas. Por ejemplo, ensalada de algas con sake ligero; pollo *teriyaki* con sake intenso... El sake no se impone a la comida, sino que armoniza adecuadamente con esta.

- **Combinar por el mismo aroma principal** (elegir plato y sake con aromas parecidos): por ejemplo, tiradito de pez limón con toque de lima con sake aromático con notas cítricas; pescado ahumado con sake que desprenda notas ahumadas o tostadas... En ningún caso debe imponerse el sake.
- **Seleccionar basándose en la misma temperatura** (plato caliente con sake caliente, plato frío con sake frío): por ejemplo, *sashimi* (pescado crudo) con sake frío; estofado o guiso con sake caliente. No se pelean, sino que se complementan en la boca.
- **Armonizar eligiendo sabores diferenciados** (la combinación con otro sabor crea uno nuevo, más sabroso y potente, que no se puede lograr por separado): por ejemplo, *foie gras* o queso azul con *koshu* (sake envejecido) dulce.
- **Elegir para eliminar el olor de pescado o la grasa de la carne en la boca:** el sake con abundante umami es capaz de limpiar el olor de pescado (especialmente crudo) o la grasa de la carne que inunda la boca. Por ejemplo, ostras crudas con sake ligero; *sashimi* de atún con sake seco; carne *wagyu* (raza japonesa) con sake complejo...
- **Combinar sake y productos de la misma región de producción:** igual que en todas las zonas del mundo, se deben combinar sakes y alimentos o comidas locales, no hay duda. Por ejemplo, sake producido cerca del mar con pescado de la zona; sake de zonas de montaña con carnes y setas locales...

A continuación, os indico platos concretos que podéis acompañar a cada tipo de sake:

SAKE AROMÁTICO

- Platos con frutas: jamón con melón, ensalada con frutas.
- Platos con aceite de oliva: ensalada de tomate, pescado a la brasa.
- Platos con hierbas o cítricos: mozzarella con tomate y albahaca, ceviche, tiraditos de pescado azul.

Ejemplos de combinación de los platos según tipología de sakes

