

Apúntate al sake

El establecimiento Lavinia celebra hoy una degustación de sakes y whiskies japoneses



Metropoli.com

Actualizado: 25/06/2013 10:20 horas

Hace exactamente 400 años, los embajadores *Keicho* se embarcaron en un viaje por Europa que les llevaría hasta Sevilla un año después de comenzar su travesía. Esta visita a nuestro país supuso la primera misión diplomática japonesa en España. Aprovechando este aniversario y con la intención de dar a conocer la **nueva gama de sakes** que acaba de incorporar a su catálogo, Lavinia organiza hoy una degustación exclusiva en la que el público podrá conocer algunos de los secretos de esta bebida, cuya traducción es 'seda líquida'.

"Es un tipo de producto que cada vez está calando más hondo. Constituye todo un **descubrimiento a nivel de maridaje**, porque combina muy bien con distintos platos. En general, todo el mundo de la cultura japonesa suscita mucho interés por lo distinta que es a la nuestra. Por eso resulta tan atractiva", asegura Lola Oti, responsable de marketing de Lavinia.

Caracterizada por su elegancia y complejidad, esta bebida fermentada a partir de arroz y que puede beberse tanto fría como caliente **se elabora en las 'kuras'**, nombre con el que se denomina a las bodegas elaboradoras.

Los sakes que se podrán degustar en esta cita, en la que estarán presentes los seis mejores productores de sake Ginjo, son **Dewa San San**, de la kura maestra Dewazakura; **Zen**, elaborado por Urakasumi, en la prefectura Miyagi, usando levaduras autóctonas y arroz de la zona; **Kimoto Junmai** y **Kimoto Tokubetsu Junmai**, elaborados desde 1872 por Sohmare, en Tochigi; **Sanka**, sake procedente de Nagano, producido por la reconocida kura Masumi; **Dreamy Clouds Nigori**, suave y delicado pero con carácter, muy representativo de la zona de Shimane, donde lo elabora Rihaku; y **Dassai23** y **Dassai Sparkling Nigori**, sakes de Dassai, fundada en Yamaguchi en 1774.

La degustación de sakes y whiskies japoneses se celebrará hoy, martes 25, a partir de las 18:00 horas, en [Lavinia \(http://www.metropoli.com/b/restaurantes/20660/lavinia.html\)](http://www.metropoli.com/b/restaurantes/20660/lavinia.html) (José Ortega y Gasset, 16)

