

# La fascinación por el sake llega a Alemania

Susanne Rost-Aoki, divulgadora del sake en Berlín, aspira a transmitir a muchas personas el sentimiento de sorpresa y euforia que sintió cuando probó por primera vez el verdadero sake japonés



Susanne saluda amablemente a cada cliente. Esta compradora venía de Múnich y ese día compró siete botellas.

Susanne Rost-Aoki tomó su primer sake en un restaurante de sushi en Berlín. Pidió que el sake, importado de Estados Unidos, le fuera servido caliente, pues es la forma preferida de tomarlo en Europa.

Según cuenta: “Cuando un tiempo después visité Japón, probé el sake *daiginjo* (hecho de un arroz muy refinado) con un plato de ostras. Era completamente diferente de cualquier otro sake que había tomado anteriormente. Su sabor era afrutado y refrescante y me lo sirvieron muy frío. Además, iba de maravilla con las ostras que habíamos pedido. Esa experiencia abrió mis horizontes al delicioso gusto del sake”.

Al regresar a Alemania, intentó conseguir sake japonés de alta calidad, similar a los que había estado tomando en Japón, pero se dio cuenta de que no había ninguna tienda que lo vendiera. Susanne se propuso cambiar esto, como es una persona que una vez toma una decisión se pone manos a la obra, ese mismo año puso en marcha una empresa de importación y venta de sake. Corría el año 2004.

Con el fin de adquirir conocimientos específicos sobre el sake japonés, leyó numerosos libros y participó en diversos seminarios. También visitó varias destilerías en Japón y estableció contactos para poder aumentar de forma constante sus conocimientos y su experiencia.



La tienda Sake Kontor, con su logotipo rojo. Las botellas de sake colocadas en el escaparate despiertan la curiosidad de los transeúntes.

Es indudable que la creciente moda de la cocina japonesa en el mundo ha hecho que la presencia del sake también esté aumentando en Alemania. Sin embargo, muchas personas aún no son conscientes de la amplia variedad existente ni de su inmenso atractivo. Susanne se propuso que cada vez más gente conociera el valor del sake. En 2010 abrió, en el distrito de Ostkreuz, en Berlín, su primera tienda especializada en sake japonés de gama alta.

Cuando uno entra en la tienda queda maravillado por la vasta exposición de botellas de sake japonés bellamente alineadas cubriendo una pared entera. La tienda ofrece una amplia variedad de sakes, desde el sake *daiginjo* hasta el sake *junmai* (elaborado solo con arroz). Los clientes pueden elegir directamente el sake que desean comprar o pedir a los empleados que les expliquen las características de cada marca o incluso probar un sake. Sake Kontor se ha convertido en una tienda muy apreciada por los residentes locales y su fama se extiende ya por toda Alemania.

La tienda recibe visitantes de perfiles muy variados, muchos de ellos son gente que pasa y entra por curiosidad. Hay también aficionados al sake que llegan de otras ciudades y de otros países, además de personas que buscan productos únicos, diferentes del vino, para hacer un regalo. En las catas, que



Arriba: La tienda también vende un libro sobre sake escrito por la propia Susanne Rost-Aoki. Abajo: Las catas tienen lugar de forma regular y el límite de inscripciones se alcanza con rapidez.



## Susanne Rost-Aoki

La experta alemana en sake y propietaria de Sake Kontor reside en Berlín con su esposo japonés. Fascinada por el sake japonés, estableció en 2004 Sake Kontor con el fin de importar y vender sake japonés. En 2010, la compañía abrió su primera tienda en Berlín.

tienen lugar cada dos o tres meses, se aprenden las delicias del sake. Las peticiones para tomar parte en una cata siempre exceden el límite de 20 participantes y cabe destacar que muchos de los participantes se convierten, después de la experiencia, en clientes habituales. “Quiero hacer que el sake sea una bebida popular como el vino o la cerveza”, dice Susanne. Todavía hay muchas personas que no entienden bien el sake y creen que deben tomarlo de un solo trago o que ha de servirse caliente. Esas personas dejan atrás sus prejuicios después de conocer los métodos de producción y los ingredientes del sake japonés. Para Susanne es un placer escuchar que “la visión del sake japonés ha cambiado”. Espera que la emoción que ella sintió hace tiempo cuando descubrió la verdadera sensación del sake en el paladar sea experimentada por el mayor número de personas posible. ✨