

¿Quieres vivir la experiencia del sake como nunca antes en España?

La sutileza líquida de Japón desembarca en España, y Madrid se convertirá por unos días en la capital europea del [sake](#). Los próximos 12 y 13 de mayo de 2025, el Hotel NH Collection Madrid Eurobuilding acogerá [Iberkanpai](#), la primera feria dedicada íntegramente al sake y la alta gastronomía japonesa en la Península Ibérica. Este evento pionero promete revelar los secretos de una bebida que, a pesar de su antigüedad, continúa siendo en Europa una desconocida por descubrir.

Una tradición ancestral convertida en arte contemporáneo

El **sake**, conocido también como *nihonshu*, es una bebida fermentada elaborada a partir del arroz, cuya producción está documentada desde hace más de mil años en tierras niponas. Las **kura**, bodegas tradicionales japonesas, guardan con celo ancestral las técnicas milenarias que permiten que cada botella cuente una historia singular. En regiones emblemáticas como **Niigata**, **Hiroshima** o **Hyogo**, los **maestros del sake** perfeccionan continuamente sus métodos, alcanzando cotas de excelencia que los posicionan como referentes mundiales en la elaboración de esta bebida sagrada.

Más de treinta de estas prestigiosas bodegas viajarán hasta **Madrid** para mostrar más de ciento cincuenta variedades de **sake**, muchas inéditas en **España**. Este excepcional despliegue convierte a **Iberkanpai** en un escaparate incomparable para sumilleres, chefs, profesionales de hostelería y entusiastas de la cultura japonesa, deseosos de profundizar en las complejidades aromáticas y gustativas del **sake**. El evento se

convierte así en un punto de encuentro fundamental para el intercambio cultural y profesional, con el respaldo institucional del **Gobierno de Japón** a través del **Ministerio de Hacienda**, resaltando la reciente declaración del **sake** como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** por la **UNESCO**.

Maridajes que trascienden fronteras culturales







En paralelo al protagonismo del **sake**, **Iberkanpai** ofrecerá una experiencia gastronómica única con auténticos iconos culinarios de **Japón**, como el **Yuasa Shoyu**, una soja artesanal con más de ochocientos años de historia, o el **tomate Amela**, cultivado en tierras españolas con semillas japonesas y reconocido como el tomate más caro del mundo. Además, se presentarán productos emblemáticos como el **miso**, el **tofu**, el **katsuobushi** y la singular **mayonesa japonesa**, creando así un entorno gastronómico auténticamente nipón en pleno corazón de **Madrid**.

Destaca la presencia de **Silvia Ortuñez Sastre**, reconocida como **mejor sumiller del año 2024** en los prestigiosos premios **Verema** y sumiller principal del restaurante **Kabuki Madrid**. **Ortuñez** protagonizará una ponencia clave, explorando cómo la sutileza del sake puede armonizar y potenciar la gastronomía española contemporánea. A su lado, los distribuidores más relevantes del sector, entre ellos **Sake&Co**, **Japón Gourmet** y **Salvioni y Alomar**, garantizarán que cada degustación represente una experiencia auténtica y de máxima calidad.

Innovación, tradición y excelencia





Las impulsoras del proyecto, **Mayu Sasayama** y **Naumi Uemura**, ambas con una extensa y sólida trayectoria acercando la esencia gastronómica japonesa a **Occidente**, buscan con **Iberkanpai** estrechar lazos culturales y sensoriales entre **Japón** y **España**. El programa de actividades, diseñado con rigor y pasión, incluye talleres especializados de maridaje entre **sake** y quesos, demostraciones culinarias a cargo de chefs de renombre internacional y seminarios formativos sobre la elaboración tradicional y moderna del **sake**.

Quienes deseen vivir la experiencia en su máximo esplendor podrán optar por la entrada VIP, que brinda acceso exclusivo a una selección de **sakes premium**, acompañados por tapas especialmente diseñadas para realzar las cualidades sensoriales de cada bebida.

El futuro del sake en España: tradición e innovación

La celebración de **Iberkanpai** supone un punto de inflexión para la presencia del **sake** en **España**, pues busca no solo difundir su riqueza histórica, sino fomentar su integración en la alta gastronomía local. La interacción entre chefs españoles y japoneses generará nuevas perspectivas culinarias, impulsando una innovadora fusión que podría redefinir conceptos y técnicas en la cocina contemporánea española.

Asimismo, **Iberkanpai** pondrá en valor las innovaciones recientes en la **producción de sake**, desde el uso de arroces locales hasta métodos sostenibles que preservan el medio ambiente, demostrando que esta bebida ancestral está en plena evolución. Esta dualidad de respeto por la tradición y búsqueda constante de innovación hace del **sake** un auténtico emblema de la filosofía japonesa, capaz de adaptarse y renovarse sin perder jamás su esencia original.

Iberkanpai no es simplemente un evento más en el calendario

gastronómico español; es una puerta abierta hacia la comprensión profunda del **sake**, una invitación a descubrir, a través del paladar, la elegancia silenciosa de una tradición que trasciende siglos. **España** está a punto de descubrir que el sake es mucho más que una bebida: es cultura líquida, una filosofía de vida.