

REALIZAÇÃO DA PALESTRA 'SAQUÊ – A BEBIDA MILENAR DO JAPÃO'



De 4 a 13 de novembro, os armazéns 3 e 4 do Píer Mauá receberam um dos maiores eventos gastronômicos da cidade, o Rio Gastronomia, uma realização do InfoGlobo. Em uma das atividades, o Consulado Geral do Japão no Rio de Janeiro participou com uma palestra chamada “Saquê – A Bebida Milenar do Japão”, convidando a sommelier de saquê Yasmin Yonashiro no dia 4 de novembro.

Em meio às várias informações sobre a história do saquê, curiosidades, processo de fabricação, categorias da bebida e tipos existentes, o público teve a oportunidade de degustar diferentes rótulos de saquê mostrando a variedade em aroma e sabor. O cônsul-geral do Japão Tsuyoshi Yamamoto participou da palestra e aprovou os saquês que foram servidos, contribuindo com garrafas do acervo do Consulado Geral do Japão.



Dentre as perguntas interessantes feitas pela plateia de 50 participantes, além do consul-geral, destacamos “O que é o Valor de Graduação do Saquê?” e “Qual é a melhor temperatura para tomar saquê?”

Esta palestra tem objetivo de fornecer conhecimento básico de saquê para o público. A sommelier Yasmin Yonashiro apareceu no palco com um lindo Kimono tradicional japonês, e atendeu cuidadosamente a todas as perguntas dos participantes com entusiasmo. Foi um momento muito proveitoso para todos eles.