



# SANTUARIO DE OMIWA, DIOS DEL SAKE

Desde la antigüedad, los japoneses han identificado la espiritualidad en el arroz como energía de vida, y en especial, el sake, elaborado con arroz, se ha considerado sagrado y vínculo entre dioses y personas. El santuario más antiguo de Japón, el de Omiwa, en la ciudad de Sakurai, no cuenta con un santuario principal. El santuario está consagrado al monte Miwa, el cual está aun considerado como divinidad del sake. Muchos productores y toji ("maestros del sake") de todo Japón acuden cada año al Festival del Sake, que se celebra el 14 de noviembre, para pedir que no haya problemas en la producción del nuevo sake. Al festival acuden también multitud de amantes del sake y turistas.

Las bolas de cedro colgadas de los aleros de las destilerías de sake sirven como indicador de que el nuevo sake está listo. La bola de cedro, de la que cuelga la inscripción "Miwa Myojin, Shirushi no Sugidama" (bola de cedro como signo de Miwa Myojin), fue traída desde el santuario de Omiwa. Cuando se elabora el sake nuevo, la bola de cedro es de color verde, pero con el cambio de estación se vuelve marrón. Este cambio se produce al madurar el sake con el tiempo, indicando la intensidad del marrón, una mayor maduración.



Destilería Umenoyado  
(Ciudad de Katsuragi)



Destilería Kawai  
(Ciudad de Kashihara)

大  
寺  
良  
CUNA DEL  
SAKE  
REFINADO  
NARA

Al igual que la cerveza, el sake requiere macerado de levadura llamado "Shubo" para su proceso de fermentación. En el recinto del templo Shoryaku-ji, cuna del sake, se celebra cada mes de enero un festival llamado Festival de elaboración del sake Bodai-moto en el que se prepara la levadura "Bodai-moto" que algunas destilerías utilizan para la elaboración de su sake. Aunque utilizan la misma levadura, cada destilería consigue un aroma diferente.

## CUNA DEL SAKE REFINADO



## DESCUBRA EL ENCANTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE NARA VISITANDO LAS DESTILERÍAS DE SAKE

Hay muchas destilerías de sake en Nara, enclavadas entre el tradicional paisaje urbano y la exuberante naturaleza. Visitar las destilerías de cada zona le dará la oportunidad de conocer el sake de Nara, que se amolda a cada lugar y clima.

Se dice asimismo que Nara, una antiquísima ciudad con una historia que se remonta a más de 1.300 años (formada por diversas civilizaciones de toda Eurasia llegadas a Nara a través de la Ruta de la Seda), es la cuna de la cultura gastronómica de Japón, algo que hoy día los visitantes pueden corroborar, degustando su cultura culinaria de variados ingredientes.

¿Por qué no conocer Nara y sentir su historia y cultura en un ambiente acogedor?







## NARA, CUNA DEL SAKE REFINADO

El sake no sólo es apreciado en Japón, sino en todo el mundo. Nara está considerada la cuna del seishu (sake refinado).

La cultura del sake en Japón tiene más de 1.000 años de historia, si bien la primera destilería de sake que produjo el seishu, sake cristalino, que conocemos hoy en día, se remonta al periodo Muromachi (en torno al siglo XV), en el templo Shoryaku-ji, en la ciudad de Nara. Durante este periodo, esta destilería de sake desarrolló innovadoras técnicas para la elaboración del sake, que recibieron el nombre de "Mujo-shu", cuyo significado es "sake tan delicioso que no existe nada mejor", siendo muy elogiado por los shogunes (generales) de la época. En Shoryaki-ji se establecieron las técnicas de elaboración del sake que se convertirían con el tiempo en la base de los métodos de elaboración modernos, como el método de "elaboración en tres fases", en el que la elaboración se realiza en tres fases distintas, el método "bodai-moto" de elaboración de la masa original de levadura, y el proceso de enfriamiento al fuego para evitar que se estropee. El sake producido en Nara es producto de la riqueza que ofrece la naturaleza con su abundante agua y el arroz, así como de las técnicas y pasión heredadas de nuestros antepasados.



## CÓMO LLEGAR A NARA

### DESDE KIOTO

|                                     |               |                           |
|-------------------------------------|---------------|---------------------------|
| (JR) ESTACIÓN DE KIOTO              | APROX. 45 min | ESTACIÓN DE NARA          |
| (Tren "Kintetsu") ESTACIÓN DE KIOTO | APROX. 50 min | ESTACIÓN DE KINTETSU NARA |

### DESDE OSAKA

|                                           |               |                           |               |                  |
|-------------------------------------------|---------------|---------------------------|---------------|------------------|
| (JR) ESTACIÓN DE SHIN-OSAKA               | APROX. 5 min  | ESTACIÓN DE OSAKA         | APROX. 50 min | ESTACIÓN DE NARA |
| (Tren "Kintetsu") ESTACIÓN DE OSAKA NAMBA | APROX. 40 min | ESTACIÓN DE KINTETSU NARA |               |                  |

### DESDE AEROPUERTO INTERNACIONAL DE KANSAI

|                                              |               |                           |               |                  |
|----------------------------------------------|---------------|---------------------------|---------------|------------------|
| (JR) ESTACIÓN DE KANSAI KUKO                 | APROX. 50 min | ESTACIÓN DE TENNOJI       | APROX. 35 min | ESTACIÓN DE NARA |
| (Autobús) AEROPUERTO INTERNACIONAL DE KANSAI | APROX. 85 min | ESTACIÓN DE KINTETSU NARA |               |                  |

[www.visitnara.jp](http://www.visitnara.jp)

Edición y publicación:  
Prefectura de Nara 2023

