

NOTA DE PRENSA  
16 NOVIEMBRE 2020



En las dos competiciones de sake artesano de lujo más importante del mundo

## FRANÇOIS CHARTIER, DE BARCELONA, GANA DOS MEDALLAS DE PLATA CON SU PRIMER SAKE BLEND 001 TANAKA 1789 X CHARTIER, EN LAS DOS COMPETICIONES DE SAKE MÁS PRESTIGIOSAS DEL MUNDO



Un reconocimiento que llega justo cuando acaba de lanzar su nueva web [www.francoischartier.ca](http://www.francoischartier.ca) en su generosidad por compartir un universo aromático a través de toda su experiencia que inspira a tantos chefs, productores de vino y de cerveza (y mucho más) en España y en el mundo.

Madrid, 16 noviembre 2020 – Dos de las competiciones de sake más relevantes del mundo, *The London Sake Challenge* y *The U.S. National Sake Appraisal*, acaban de anunciar a los ganadores de estas ediciones 2020, donde el sake “Blend 001 2018” de TANAKA 1789 X CHARTIER ha recibido dos medallas de plata por su primer sake de lujo artesano, elaborado para los amantes de los grandes vinos, uno de los reconocimientos que lo sitúa como uno de los sakes mejor valorados del planeta.

## UNA REVOLUCIÓN EN EL MUNDO DEL SAKE

El creador de armonías François Chartier, experto mundial de los aromas, investigador, consultor, autor, cocinero, ponente, profesor y proclamado Mejor Sumiller del Mundo en 1994 (Grand Prix Sopexa), en asociación con Tanaka Sake Brewery, una de las bodegas más antiguas y prestigiosas de Japón – fundada en 1789 -, usa su profundo conocimiento en la ciencia aromática “Armonías Moleculares” creada en 2004 y que ha publicado en su libro *Papilas y Moléculas*, también su experiencia sobre el “blending”, en el desarrollo desde 2011 de la elaboración de sus propios vinos.

Chartier perfeccionó sus habilidades durante su trabajo en el mundo del vino uniéndose a Pascal Chatonnet, considerado uno de los mejores enólogos y Master Blenders del mundo, el cual ha trabajado para bodegas como Vega Sicilia en España. Es a partir de esta experiencia y el conocimiento vinculado al *blend* gracias al que nació el sake insignia de Blend 001 – 2018 de TANAKA 1789 X CHARTIER.

Para conseguir este tipo específico de *blend* alabado por muchos críticos influyentes del vino como Jancis Robinson, Chartier se ha asociado con el Master (*toji* – Morikawa San) de Tanaka Sake Brewery. Juntos han creado una línea de nuevos estilos de sake con una reminiscencia de los mejores vinos blancos manteniendo el alma del sake, los cuales eran utilizados posteriormente como notas musicales para componer un *blend* de sake armonioso.

El resultado es una referencia icónica BLEND 001-2018 en la cual Chartier ha encontrado un balance único de sake aromático con un *blend* en la que domina el sabor anisado, como un sauvignon blanc de Sancerre y y frutas cremosas, como un Montrachet de Borgoña.

El resultado es una explosión de sabores en boca con una sensación densa y redonda, seguida de un final largo y agradable - *umami*. Su frescura única es muy poco común en el sake, con una acidez natural que se suele encontrar en el vino blanco. Este sake tiene sabores persistentes que recuerdan la elegancia y versatilidad de los mejores vinos blancos del mundo.

## EL SAKE BLEND 001 2018 JUNMAI EN LAS BODEGAS DE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO

Tras su lanzamiento en agosto de 2020, el sake de TANAKA 1789 X CHARTIER, BLEND 001 2018, ya está disponible para la distribución a través de **Salvioni Alomar** ([www.salvioni-alomar.com/sake/tanakaxchartier/](http://www.salvioni-alomar.com/sake/tanakaxchartier/)) en Madrid, y también a través de **Vila Viniteca** (<https://www.vilaviniteca.es/es/>), en Barcelona.

En Barcelona, los mejores restaurantes con estrella Michelin como Abac, Alkimia, Cocina Torres, Disfrutar y Dos Palillos ya son grandes fans de este sake kimoto artesanal de Migayi. Y en Japón, algunos de los mejores restaurantes con estrella Michelin en Tokyo y Osaka como Araya Totoan, Mitani, Ochiairo, Ogata y Sushi M

están sirviendo el nuevo sake Blend 001, y la lista sigue creciendo cada semana con tiendas tan icónicas como Imadeya en Ginza de Tokyo; y varios países de Asia y América del Norte.

### **SOBRE EL NUEVO PORTAL WEB**

Se acaba de lanzar el nuevo portal web [www.francoischartier.ca](http://www.francoischartier.ca) de François Chartier que está también en español, en su apuesta por seguir creciendo en nuevos mercados destacando su brillante experiencia llevada a sus elaboraciones únicas en el mundo.

En la web se puede conocer en detalle toda su historia, en especial los principios esenciales en la investigación desde la década de los 80 de su teoría de las “*Armonías Moleculares*” bajo el apartado *Ciencia*, convirtiéndola en algo imprescindible para entender el mundo de la gastronomía, el vino, las bebidas y los perfumes.

También destaca la aportación en el mundo editorial que desde 1996 François ha llevado a cabo guiando a los amantes del vino a través de los placeres culinarios con su famosa guía “Le Chartier” o “À table avec François Chartier”. Nunca ha dejado de profundizar en su investigación compartiendo sus descubrimientos con todos aquellos interesados en las ciencias aromáticas a través de la publicación de “**Papilas y Moléculas**” o “**La Cocina Aromática**”, así como 30 títulos más, muchos de los cuales han ganado prestigiosos premios y han revolucionado el mundo de la gastronomía.

En la web también se puede conocer en detalle los exclusivos sakes elaborados por François Chartier con información muy precisa sobre cada uno de ellos en cuanto a los tipos de arroces utilizados, procesos, tiempos, etc. Desvelando las principales claves de un sake único.

Destacar la sección de Consultoría donde Chartier ayuda a los mejores chefs del mundo y a compañías gastronómicas de prestigio mundial a perfeccionar sus propuestas como Ferran Adrià, Andoni Aduriz, Nandu Jubany, Damm, D.O. Cava o Hermanos Torres, entre otros, aportando su amplio conocimiento creando aromas inspirado en la ciencia de las armonías moleculares.

### **SOBRE THE 2020 LONDON SAKE CHALLENGE**

Organizado por Sake Sommelier Association (SSA), The London Sake Challenge es el concurso más antiguo de sake en Europa y una de las más prestigiosas competiciones a nivel global. Creada en 2012, fue pionera poniendo de manifiesto un nuevo estilo de competición de bebidas alcohólicas en Europa, la primera en centrarse exclusivamente en el sake. *The London Sake Challenge* anunció los resultados en el mes de octubre.

Basándose en años de experiencia y aprovechando la experiencia de su equipo de jueces certificados y Master Sake Sommelier, el London Sake Challenge busca identificar y celebrar lo mejor que el mundo del sake ofrece.

## **SOBRE FRANÇOIS CHARTIER, MASTER BLENDER DE TANAKA 1789**

Afincado en Barcelona desde 2016, el canadiense François Chartier, experto mundial de los aromas, investigador, consultor, autor, cocinero, ponente, profesor y sumiller, ha trabajado de manera incansable desde finales de los años 80 con el objetivo de comprender el impacto de los aromas en nuestro día a día, especialmente en el mundo de la gastronomía, el vino y las bebidas espirituosas.

Este “creador de armonías” ha logrado el prestigioso premio al Mejor Sumiller del mundo en 1994 (Grand Prix Sopexa), y lo que ningún otro profesional en el mundo de la gastronomía ha obtenido, como el “Mejor libro de cocina del mundo” tres veces en 2010 y 2013 en París, y en 2016 en China.

Chartier se superó a sí mismo en 2014 cuando creó una nueva ciencia a la que llamó “Armonías Moleculares”, basada en el potencial de la sinergia aromática entre comida, vino y bebidas espirituosas. Además de explicar esta armonía pudo rastrear el impacto de aromas del patrimonio gastronómico mundial.

Desde entonces, Chartier ha sido reconocido como uno de los principales especialistas en aromas del mundo. El crítico de vinos estadounidense Robert Parker Jr. dice que el trabajo de Chartier es “pura genialidad”, mientras que Ferran Adrià lo denomina el “experto número 1 en sabores”. Ha trabajado como consultor aromático para algunos de los grandes chefs internacionales creando recetas juntos, como Ferran Adrià, Joan Roca y Andoni Aduriz, etc. y grandes empresas/organismos gastronómicos de reconocido prestigio mundial como Basque Culinary Center, Picasso, Álvaro Palacios, Torres, Damm o D.O. Cava.

Ahora pasa varias semanas al año en Japón donde ha comenzado su más reciente aventura en el mundo del sake. Desde 2018, es Master Blender para Tanaka Shuzo Brewery y ha lanzado mundialmente su primera línea de sakes TANAKA 1789 X CHARTIER esta pasada primavera.

## **SOBRE TANAKA SAKE BREWERY CO**

Fundada en 1789 y situada en Migayi, Japón, Tanaka Sake Brewery Co. Celebró su 231º aniversario con la elaboración de algunos de los mejores sakes del mundo en 2019. Durante más de dos siglos, Tanaka Sake Brewery ha elaborado sakes artesanales usando métodos y naturales, dando un carácter complejo, rico y singular a sus premiados sakes hechos uno a uno por el mejor Master Blender usando el arroz de mejor calidad de las variedades Kuro no Hana y el noble Miyama Nishiki. En las elaboraciones se mezclan arroces pulidos en diferentes proporciones para resaltar la estructura y los sabores más complejos.

La fábrica en sí tiene una historia arquitectónica particular. Sus techos de tejas con porcelana celadón y Namako kabe (paredes) encarna las características únicas del periodo Edo Arquitectura Kura, una joya de la tradición arquitectónica japonesa.

Algunas paredes del edificio todavía susurran el pasado, con escritos a mano sobre la elaboración de las añadas antiguas. Tanaka Sake Brewery es un museo viviente del sake y continúa actualmente destacando y compartiendo su asombrosa historia.

En 2018 un nuevo capítulo en la larga historia de esta fábrica se escribió con la llegada de François Chartier. La fábrica le propuso colaborar con ellos. Después de pasar una semana en Tanaka Sake Brewery, Chartier se sorprendió al saber que no se había usado aún el *blend* en Japón para mejorar el sake y probó introduciendo nuevos experimentos y mezclas que lograron mejorar las combinaciones de los sakes. Desde entonces Chartier fue nombrado el nuevo Master Blender de Tanaka Sake Brewery y trabajando junto a su *toji* (Morikawa San) particular.

### **TODO LO QUE NECESITAS SABER**

**Web:** [tanaka1789xchartier.com](http://tanaka1789xchartier.com)

**Instagram:** [@tanaka1789xchartier](https://www.instagram.com/tanaka1789xchartier)

.....

### **CONTACTO DE COMUNICACIÓN**

Para gestión de entrevistas y reportajes, así como consultas o propuestas, no dudéis en contactar con nosotros:

**MATEO&CO**

Marta Vaquero – [martav@mateoandco.es](mailto:martav@mateoandco.es) Tel: 608 062 852