vinetur

Der Aufstieg des Premium-Sake: eine globale Nachfrageanalyse

Die weltweite Anziehungskraft des Sake und das Streben nach Qualität

Montag, 12. Februar 2024



Die globale Landschaft der Sake-Exporte hat einen dynamischen Wandel erfahren, der sowohl Herausforderungen als auch Chancen innerhalb der Branche widerspiegelt. Für das Jahr 2023 meldete die Japan Sake and Shochu Makers Association ein nuanciertes Bild: Während der Gesamtexportwert von Sake auf rund 41,1 Milliarden Yen anstieg und damit ein deutliches Wachstum um das 1,8-fache seit 2019 verzeichnete, gab es einen Rückgang von 13 % beim Wert und 19 % bei der Menge im Vergleich zum Vorjahr. Diese Komplexität unterstreicht die sich verändernden Präferenzen und das Kaufverhalten der internationalen Verbraucher sowie die Auswirkungen der globalen Wirtschaftstrends auf Japans Kultgetränk.

Der Vertrieb von Sake erstreckt sich inzwischen auf ein breites Spektrum von 75 Ländern und Regionen, ein Beweis für seine wachsende globale Anziehungskraft. Diese Expansion ist bemerkenswert vor dem Hintergrund der COVID-19-Pandemie, die das Konsumverhalten veränderte und das Interesse an der japanischen Kultur und Küche verstärkte. Der rekordverdächtige durchschnittliche Exportpreis pro Flasche deutet darauf hin, dass sich die Vorliebe für Premium-Sake-Sorten verlagert, was darauf hindeutet, dass die Verbraucher weltweit einen anspruchsvolleren Geschmack für dieses traditionelle japanische Getränk entwickeln.

Asien ist nach wie vor der größte Markt für Sake-Exporte, allen voran China und Hongkong, auch wenn der Wert der Exporte zurückging. Bemerkenswerterweise ist der durchschnittliche Stückpreis in China deutlich gestiegen, was auf eine wachsende Wertschätzung für hochwertigen Sake hinweist. Dieser Trend spiegelt sich auch in anderen asiatischen Märkten wie Südkorea und Taiwan wider, die ein robustes Wachstum aufweisen, was die wichtige Rolle der Region in der Sake-Exportlandschaft unterstreicht.

Nordamerika und insbesondere die Vereinigten Staaten haben sich zu einem bedeutenden Markt für Sake entwickelt, wobei die Exporte zum ersten Mal die Marke von 1.000 Yen pro Flasche überschritten haben. Wie der Sake-Experte Marcus V. Pakiser feststellte, spiegelt das sich verändernde Verbraucherverhalten in den USA eine breitere Akzeptanz und Integration von Sake in das amerikanische Essverhalten wider, sowohl in Restaurants als auch im Einzelhandel. Die Auswirkungen der Inflation und der pandemiebedingte Wandel der Verbrauchergewohnheiten stellen jedoch eine

Herausforderung dar und unterstreichen die Notwendigkeit einer strategischen Anpassung der Sake-Produzenten und -Exporteure.

In Lateinamerika und Europa werden mit Initiativen wie Sake-Meisterkursen und -Wettbewerben Bemühungen unternommen, das Verständnis und die Wertschätzung für Sake zu vertiefen. Auch wenn diese Regionen derzeit noch kleinere Märkte sind, so bieten sie doch neue Chancen für die globale Expansion von Sake, die durch eine wachsende Neugier und Offenheit gegenüber der japanischen Kultur und Gastronomie gefördert wird.

Die Japan Sake and Shochu Makers Association hat sich aktiv für die internationale Förderung von Sake eingesetzt, indem sie an globalen Wein- und Spirituosenveranstaltungen teilgenommen und mit Sommelierverbänden zusammengearbeitet hat, um die Ausbildung von Sake zu verbessern. Diese Bemühungen sind von entscheidender Bedeutung, wenn es darum geht, falsche Vorstellungen über Sake zu korrigieren, z. B. über seinen Alkoholgehalt und seine Verzehrsmethoden, und einem weltweiten Publikum die Vielseitigkeit und kulturelle Bedeutung des Getränks näher zu bringen.

Mit Blick auf die Zukunft sieht sich die Branche mit Herausforderungen konfrontiert, darunter die Notwendigkeit, sich auf dem kühlenden Alkoholmarkt in Schlüsselregionen wie den Vereinigten Staaten zurechtzufinden und die Art und Weise, wie Sake weltweit vermarktet und konsumiert wird, weiter zu erneuern. Die Betonung von Speisekombinationen, Bildungsinitiativen und die Erschließung neuer Märkte sind Strategien, die für die Zukunft des Sake-Exports vielversprechend sind.

Da sich die Welt allmählich von der Pandemie erholt und sich die Dynamik des Welthandels weiterentwickelt, ist die Sake-Industrie für weiteres Wachstum gerüstet. Mit dem Fokus auf Qualität, Bildung und strategischer Marktexpansion kann Sake weiterhin Verbraucher rund um den Globus verzaubern, kulturelle und geografische Grenzen überschreiten und sich seinen Platz als geschätzter Bestandteil der globalen kulinarischen Landschaft sichern.