vinetur

Kobe convierte el sake en cóctel

Cinco bartenders compiten por reinterpretar el nihonshu en la final del FUKUJU SAKE Cocktail Competition 2026

viernes 8 de mayo de 2026



La bodega japonesa KOBE SHU-SHIN-KAN BREWERIES celebrará el próximo 17 de mayo la final de la segunda edición del FUKUJU SAKE Cocktail Competition 2026, un certamen que busca dar a conocer el sake japonés a través de la coctelería. La cita tendrá lugar en Kobe Shushinkan Hall, en la ciudad de Kobe, entre las 13:00 y las 15:00, con entrada gratuita y reserva previa obligatoria para un aforo de 50 personas.

La empresa organiza esta final en un momento en el que Kobe refuerza su papel como punto de llegada para visitantes internacionales, impulsada por la ampliación del aeropuerto de la ciudad y por la llegada de grandes cruceros. La bodega vincula este concurso con el interés de muchos viajeros por conocer la cultura tradicional japonesa y con el aumento de la atención hacia el sake tras su reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO dentro de la

elaboración tradicional del sake.

El certamen pide a los participantes que preparen un cóctel japonés con identidad propia y que use al menos uno de los sakes de la casa como base: Fukuju Junmai Ginjo, de etiqueta azul, o Fukuju Junmai Mikage-go, de etiqueta verde. Las recetas no pueden superar cinco ingredientes en total, sin contar adornos, pajitas ni pinchos, y no se admiten elaboraciones caseras. Solo pueden presentarse bartenders profesionales o perfiles equivalentes que trabajen en bares, hoteles o restaurantes y que tengan al menos 20 años cumplidos a 1 de abril de 2026.

Tras una convocatoria nacional a través de Instagram, la organización eligió a cinco finalistas a finales de abril. En la sesión final competirán en directo Ukyo Ono, de Bar HONOR, en Kobe; Ryota Hanaoka, de XEX WEST / The BAR, en Osaka; Issa Ogasawara, de The Bar at The Ritz-Carlton, Osaka; Masato Kondo, de Tomi's BAR, en Kobe; y Tesshin Yamahira, también del bar del Ritz-Carlton en Osaka. El jurado estará presidido por Kazuya Morisaki, propietario y bartender de SAVOY hommage, uno de los bares más conocidos de Kobe.

La evaluación tendrá cinco apartados: expresión del sake, con un peso del 30%; sabor y equilibrio, con un 20%; relato e inspiración del cóctel, con otro 20%; capacidad de reproducirse y llegar a un público amplio, también con un 20%; y originalidad, con un 10%. El ganador recibirá una botella especial limitada de Fukuju Sake y una cena kaiseki para dos personas con carne de Kobe en el restaurante Sakabayashi.

KOBE SHU-SHIN-KAN BREWERIES presentó además este concurso como parte de su trabajo para impulsar una cultura del sake más abierta a nuevas formas de consumo. La compañía sostiene que quiere ampliar el uso del nihonshu en la coctelería moderna y situarlo junto a otras bebidas espirituosas que cuentan con una tradición más asentada en este terreno.

La bodega fue fundada en 1751 en el barrio de Mikage, en Kobe. Su marca principal es Fukuju y su producción combina técnicas tradicionales con prácticas medioambientales. La empresa afirma haber alcanzado emisiones netas cero en su proceso productivo y cuenta con certificación Organic JAS. También ha recibido premios como Kura Master, International Wine Challenge y Japan Sake Awards. Su junmai ginjo ha aparecido varias veces en actos oficiales vinculados al Nobel desde 2008.

En la primera edición del concurso participaron bartenders como Ukyo Ono con OEN / 桜煙 (Cherry Blossom Smoke), Ryota Hanaoka con KEISUI / 継水 (Inherited Water), Issa Ogasawara con MINATO-IRO / みなと彩 (Harbor Colors), Masato Kondo con MARINE SALUTE y Tesshin Yamahira con BAIO / 梅鶯 (The Spring Herald). La organización mantiene abierta la información sobre aquella final en su web oficial mientras prepara una nueva cita que quiere reunir a profesionales del bar y al público interesado en ver cómo se trabaja el sake dentro de una copa mezclada.