vinetur

Iberkanpai reúne en Madrid más de 50 empresas y 200 tipos de sake

La feria japonesa amplía su programa con 18 formaciones y una zona de compra de producto

martes 26 de mayo de 2026



Iberkanpai ha inaugurado este lunes, 25 de mayo, su segunda edición en el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding, en Madrid, con la presencia del embajador de Japón en España, Hiroshi Yamauchi; del presidente de la Real Academia de Gastronomía, Luis

Suárez de Lezo; y del chef y fundador de Koy Shunka, Hideki Matsuhisa.

La feria profesional dedicada al sake y a la gastronomía japonesa se celebra durante dos días y se presenta como el principal encuentro del sector en la península ibérica. La apertura se ha realizado siguiendo la tradición japonesa del Kagami-biraki, el ritual de apertura del barril de sake con mazo de madera, un gesto que simboliza la buena fortuna, la prosperidad y el espíritu comunitario.

El proyecto está impulsado por Mayuko Sasayama y Naumi Uemura, profesionales con una larga trayectoria en la difusión de la cultura gastronómica japonesa en el mundo hispanohablante. La organización sitúa Iberkanpai como un punto de encuentro para profesionales de la hostelería, chefs, sumilleres, distribuidores y medios especializados interesados en el sake y en los productos gastronómicos japoneses de alta calidad.

La edición de 2026 reúne a más de 50 empresas y marcas japonesas, españolas e internacionales, entre productores, kuras de sake, distribuidores y firmas especializadas en productos gastronómicos japoneses. Los asistentes pueden conocer referencias exclusivas, novedades y productos difíciles de encontrar en el mercado europeo.

La feria permite catar más de 200 tipos de sake, con estilos, regiones y métodos de elaboración distintos. El espacio está pensado para la degustación profesional y para el contacto directo con productores y especialistas.

El programa de este año incorpora dos salas de formación simultáneas y un total de 18 formaciones, con catas guiadas, ponencias técnicas y demostraciones gastronómicas a cargo de expertos internacionales. Entre las sesiones figuran una sobre vino japonés como nueva categoría por descubrir, con Luis Baselga, Premio Michelin al Sumiller 2026, y Rodrigo Prieto, de Unicornio distribución; otra sobre aroma de sake, con François Chartier, Sake Master Blender y creador de Chartier Aroma Lab; y una dedicada a koji y maduración como herramientas clave en la cocina japonesa actual, con David Arauz, chef del restaurante Zuara Sushi en Madrid.

El programa incluye también una sesión sobre el arte del Kimoto, tradición y umami en el sake japonés, a cargo de la décima generación y presidente de Daishichi Sake Brewery, una de las referencias mundiales de este método tradicional. A ello se suman una ponencia sobre maridaje de sake y queso, con Lora Terrade, fundadora de Sake Night Fever e invitada de Francia, y otra sobre Koji Beyond Japan, con Eiko Takahashi, especialista en fermentación asiática.

Además de las formaciones y las catas, esta edición incorpora una zona de compra de productos seleccionados, que permitirá acceder directamente a botellas y artículos gastronómicos presentados durante la feria. La organización subraya que el objetivo es reforzar el papel de Iberkanpai como plataforma profesional para el conocimiento y la difusión del sake en el sector gastronómico.