vinetur

El desafío de introducir el sake en México

Sake Academy y Concurso de Embajadores 2023

jueves 25 de enero de 2024



La reciente Sake Academy y el Concurso de Embajadores de Sake 2023, organizados conjuntamente por la Asociación de Productores de Sake y Shochu de Japón (JSS) y la WINE ACADEMY BY SM, dirigida por Marcos Flores, ex vicepresidente de ASI Américas, han marcado un antes y un después en el mundo del sake en México. Este evento, llevado a cabo del 4 al 8 de noviembre de 2023 en Los Cabos y Ciudad de México, reunió a 68 sommeliers y profesionales de la hostelería, ofreciendo una plataforma sin precedentes para el entendimiento y la apreciación de esta bebida japonesa en un país predominantemente conocido por su vino y tequila.

La academia fue liderada por Michael Tremblay, quien trabaja en el escritorio de apoyo de JSS en Norteamérica. Tremblay, conocido por su libro "Explorando el mundo del Sake Artesanal Japonés: Arroz, Agua, Tierra", coescrito con Nancy Matsumoto y galardonado con el Premio de la Fundación James Beard en 2023, es también sommelier en el restaurante Ki Japanese en Toronto, Canadá, y creador del programa Sake Scholar Course. Durante el Boot Camp de ASI para jóvenes sommeliers, celebrado en Ecuador a finales de octubre de 2023, Tremblay dirigió una clase magistral sobre el sake y el poder del UMAMI, demostrando su profundo conocimiento en el tema.

Las clases magistrales, llevadas a cabo en ambas ciudades, se centraron en diferenciar el sake del vino, tanto en el proceso de producción como en los ingredientes utilizados. Se destacó que el sake contiene aproximadamente cinco veces más aminoácidos (principalmente ácido glutámico) que el vino blanco y posee un sabor más suave y rico en umami, gracias a su mayor PH. Teniendo en cuenta que la audiencia estaba compuesta principalmente por sommeliers, el interés en el maridaje del sake con la comida fue notable, despertando una gran expectativa por las clases.

Los participantes mostraron niveles variados de conocimiento sobre el sake, por lo que se cubrieron tanto aspectos básicos como avanzados sobre ingredientes como el arroz y el agua. Se enfatizó que el agua es un factor significativo en la calidad del sake, dado que aproximadamente el 80% de esta bebida está compuesta por agua. A diferencia del vino, donde el agua no se añade como materia prima, el sake utiliza una gran variedad de aguas, cuyas cualidades se reflejan en su sabor.

Otro tema de interés fue el 'koji', un elemento esencial en la calidad del sake pero poco conocido. Se comparó con la malta en la cerveza, señalando que tanto el arroz como la cebada (malta) son almidones que originalmente no contienen azúcar. Por lo tanto, no pueden fermentar sin un proceso de sacarificación. En el caso del sake, la primera etapa de la fermentación comienza cuando el 'koji' (arroz malteado), creado propagando moho de koji sobre arroz al vapor, produce enzimas que sacarifican el almidón. Este proceso es similar a cómo las enzimas en la malta aceleran la sacarificación en la cerveza.

Tras las clases magistrales, Tremblay expresó: "Las dos academias de sake llevadas a cabo en Ciudad de México y Los Cabos han sido una excelente oportunidad para llegar a muchos sommeliers y profesionales de la hostelería. Al ser cada academia de dos días, los asistentes pudieron profundizar en los esplendores del sake, explorando aspectos como la elaboración, grados y estilos, maridaje con alimentos, ingredientes y regionalidad. Además, pudieron probar variedades de sake para conectar con el material de aprendizaje. Ambos mercados muestran un gran potencial de crecimiento y esto ha sido un paso importante en dicho crecimiento".

Después de las clases, se realizaron pruebas basadas en cuatro criterios: servicio de sake, cata a ciegas, identificación de imágenes y tarjetas rápidas. Se seleccionaron dos representantes de cada región para el examen final en Ciudad de México. Entre los seleccionados estaban Mónica Olvera del Hotel Presidente Intercontinental CDMX, la sommelier y periodista Mirell Riviello, Mariana Diego del Hotel Nobu y Alicia Ahuactzi del Hotel Rosewood Las Ventanas al Paraíso. Finalmente, Alicia Ahuactzi ganó el concurso y recibirá formación en Japón.

Al concluir la Sake Academy México 2023, Tremblay señaló que el principal desafío para popularizar el sake en México es la falta de disponibilidad y el costo de importación. A pesar del claro interés en el sake demostrado por los asistentes, es esencial facilitar a consumidores y sommeliers el acceso a esta bebida para su crecimiento en el mercado.

A partir de 2022, la participación de América Latina en las exportaciones de sake (por volumen) es aproximadamente del 1%, con Brasil y México representando más del 90% de esta participación. A pesar de ser los mercados más grandes en América Latina en términos de tamaño de mercado para todas las categorías de alcohol, presentan participaciones de volumen notablemente bajas (3% y 1.1%, respectivamente) para el vino, categoría en competencia directa con el sake. La presencia de numerosas empresas japonesas y comunidades japonesas bien establecidas en estos países lleva a JSS a creer que se convertirán en mercados muy prometedores para el sake en el futuro. México, en particular, cuenta con el quinto mayor número de restaurantes japoneses fuera de Japón, con 7,120 establecimientos, según una encuesta de octubre de 2023 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Esto indica un potencial

significativo para la expansión del mercado del sake.

No obstante, existen desafíos. Muchos tipos de sake requieren contenedores refrigerados para su transporte y preservar sus delicados aromas y sabores. Actualmente, los importadores en países latinoamericanos, incluido México, suelen importar sake indirectamente desde Estados Unidos en lugar de hacerlo directamente desde Japón en contenedores refrigerados, lo que resulta en precios de mercado más elevados. En mercados emergentes para el sake, como México, es esencial crear demanda localmente para la entrada y crecimiento de nuevos importadores. JSS busca establecer un entorno propicio para aumentar la disponibilidad de sake en restaurantes, puntos de contacto cruciales con los consumidores, proporcionando de manera constante programas educativos sobre el sake a sommeliers y profesionales de la hostelería. Esto incluye iniciativas como la Sake Academy México 2023 y los boot camps de ASI celebrados en Ecuador en octubre de 2023, con el objetivo de aumentar el número de establecimientos que ofrecen sake y expandir la experiencia de los consumidores con esta bebida.