vinetur

El auge del sake premium: análisis de la demanda mundial

El atractivo mundial del sake y la búsqueda de la calidad

lunes 12 de febrero de 2024



El panorama mundial de las exportaciones de sake ha experimentado un cambio dinámico que refleja tanto los retos como las oportunidades del sector. En 2023, la Japan Sake and Shochu Makers Association informó de un panorama lleno de matices:

mientras que el valor total de las exportaciones de sake se disparó hasta aproximadamente 41.100 millones de yenes, marcando un crecimiento significativo de alrededor de 1,8 veces desde 2019, se produjo un descenso del 13% en valor y del 19% en cantidad en comparación con el año anterior. Esta complejidad subraya la evolución de las preferencias y los comportamientos de compra de los consumidores internacionales, así como el impacto de las tendencias económicas mundiales en la bebida icónica de Japón.

La distribución de sake abarca ya un amplio espectro de 75 países y regiones, testimonio de su creciente atractivo mundial. Esta expansión es notable en el contexto de la pandemia de COVID-19, que reconfiguró los patrones de consumo y aceleró el interés por la cultura y la cocina japonesas. El precio medio de exportación por botella, un récord, indica una preferencia cada vez mayor por las variedades premium de sake, lo que sugiere que los consumidores de todo el mundo están desarrollando un paladar más exigente para esta bebida tradicional japonesa.

Asia sigue siendo el mayor mercado para las exportaciones de sake, con China y Hong Kong a la cabeza, a pesar de experimentar un descenso en valor. Sorprendentemente, el precio unitario medio en China ha experimentado un aumento significativo, lo que indica un creciente aprecio por el sake de alta calidad. Esta tendencia se refleja en otros mercados asiáticos, como Corea del Sur y Taiwán, que han experimentado un fuerte crecimiento, lo que pone de relieve el papel fundamental de la región en el panorama de las exportaciones de sake.

Norteamérica, y en particular Estados Unidos, se ha convertido en un mercado importante para el sake, con exportaciones que han superado por primera vez los 1.000 yenes por botella. La evolución del comportamiento de los consumidores en Estados Unidos, como señala el educador del sake Marcus V. Pakiser, refleja una mayor aceptación e integración del sake en la experiencia gastronómica estadounidense, tanto en restaurantes como en establecimientos minoristas. Sin embargo, el impacto de la inflación y el cambio inducido por la pandemia en los hábitos de consumo han planteado retos, subrayando la necesidad de una adaptación estratégica por parte de los productores y exportadores de sake.

En Latinoamérica y Europa se están realizando esfuerzos para profundizar en el conocimiento y la apreciación del sake, con iniciativas como clases magistrales y concursos de sake. Estas regiones, aunque actualmente son mercados más pequeños, representan oportunidades emergentes para la expansión mundial del sake, impulsadas por una creciente curiosidad y apertura a la cultura y la gastronomía japonesas.

La Asociación Japonesa de Fabricantes de Sake y Shochu ha promovido activamente el sake a nivel internacional, participando en eventos mundiales sobre vinos y licores y colaborando con asociaciones de sumilleres para mejorar la formación sobre el sake. Estos esfuerzos son cruciales para corregir conceptos erróneos sobre el sake, como su contenido de alcohol y sus métodos de consumo, y para presentar la versatilidad y el significado cultural de esta bebida a un público mundial.

De cara al futuro, la industria se enfrenta a retos como la necesidad de navegar por el mercado del alcohol refrigerado en regiones clave como Estados Unidos y de seguir innovando en la forma de comercializar y consumir sake en todo el mundo. El énfasis en los maridajes, las iniciativas educativas y la exploración de nuevos mercados son estrategias prometedoras para el futuro de las exportaciones de sake.

A medida que el mundo se recupera gradualmente de la pandemia y evoluciona la dinámica del comercio mundial, la industria del sake está preparada para un mayor crecimiento. Centrándose en la calidad, la educación y la expansión estratégica de los mercados, el sake puede seguir encantando a los consumidores de todo el mundo, trascendiendo las fronteras culturales y geográficas para asegurarse un lugar como componente apreciado del panorama culinario mundial.