vinetur

Sake Fair 2024 triunfa en Tokio: 4.600 aficionados celebran la diversidad del sake japonés

Exportaciones en ascenso y nuevos horizontes para la bebida nacional de Japón

lunes 15 de julio de 2024



El 16º Sake Fair 2024, organizado por la Asociación de Fabricantes de Sake y Shochu de Japón (JSS), tuvo lugar en Tokio durante dos días, el 5 y 6 de julio, atrayendo a aproximadamente 4.600 participantes tanto de Japón como del extranjero. Este evento

anual, celebrado entre junio y julio, tiene como objetivo preservar elementos esenciales para la elaboración de sake, como la cultura del cultivo del arroz y la cultura del koji. Resalta el encanto del sake, nacido de los diversos entornos y antecedentes culturales de distintas regiones. El Sake Fair se compone de tres eventos, lo que lo convierte en el mayor evento de sake a nivel mundial: el "All Japan Sake Fair", donde los participantes pueden degustar sake de 45 prefecturas de Japón; la "Cata Pública de Sake Premiados", que presenta sakes Daiginjo galardonados en el 112º Concurso Anual de Sake de Japón, la competición de sake más antigua del mundo; y seminarios sobre sake. Este año, el "All Japan Sake Fair" presentó aproximadamente 600 marcas, y la "Cata Pública del Concurso Anual de Sake" incluyó alrededor de 400 variedades de sake Daiginjo.

Hitoshi Utsunomiya, Director de la JSS, declaró que muchos aficionados al sake esperan con ansias el Sake Fair, y que las entradas se agotaron rápidamente. Afirmó que, siendo esta la 16ª edición, la celebración continua del evento ha permitido que las asociaciones de productores de sake regionales maduren en sus puntos de relaciones públicas, presentando y ofreciendo degustaciones de manera más creativa.

Este año, el Sake Fair introdujo dos nuevas iniciativas. La primera fue la implementación de una función para comprar entradas directamente desde el extranjero. Los valores de exportación de sake se expandieron a aproximadamente 41,1 mil millones de yenes en 2023, cerca de 3,9 veces la cifra de 2013, mostrando una tasa de crecimiento anual compuesta de 14,6% durante este periodo. Utsunomiya mencionó que el interés en el Sake Fair es particularmente alto en Hong Kong, Taiwán y Estados Unidos, por lo que consideraron esencial la venta de entradas en el extranjero para garantizar que encaje en los planes de viaje. En el futuro, planean agregar funciones de reuniones de negocios para atraer compradores internacionales, transformándolo en una feria internacional de sake.



La segunda iniciativa nueva fue la introducción de un mostrador de información para participantes extranjeros, con intérpretes disponibles en inglés y mandarín. El personal de la JSS realizó recorridos presentando regiones certificadas con protección de Indicación Geográfica (IG). Con el creciente interés global en el sake, la asociación ve la importancia de difundir el conocimiento correcto sobre el sake y la información sobre las características y cualidades geográficas. Un participante de este recorrido, proveniente de Taiwán, comentó con entusiasmo que no sabía que el sake tenía IGs y que estas son prueba de ser locales y de alta calidad, lo que guiará sus futuras selecciones de sake.

Kensuke Shichida, Presidente del Comité de Desarrollo de la Demanda de la JSS, expresó sus expectativas para profundizar en las experiencias del sake iniciadas por el Sake Fair. Con más de 10 millones de visitantes a Japón hasta abril de este año, post-COVID, el Sake Fair ofrece una oportunidad única para que las personas descubran las características distintivas del sake de cada prefectura y aprecien su rica diversidad. Espera que este evento anime a la gente a visitar las bodegas de sake en todo el país.

En 2023, el sake se exportó a 75 países y regiones, y el precio unitario promedio por botella de 720 ml superó los 1.000 yenes por primera vez. Las exportaciones de sake en 2024 se mantienen fuertes, con un aumento del 105% en valor interanual de enero a mayo. Sin embargo, Shichida señaló que existen retos para el sake. En el extranjero, el sake se ofrece principalmente en restaurantes japoneses. Su objetivo es que el sake se disfrute con alimentos locales en todo el mundo. Quiere que los consumidores que descubran el sabor del sake en el Sake Fair experimenten el maridaje del sake con varios ingredientes globales como el queso y las ostras, destacando los esfuerzos continuos para resaltar el atractivo del sake.

El Sake Fair 2025 se celebrará en Osaka en junio, coincidiendo con la Expo Osaka-Kansai. La JSS planea continuar fortaleciendo los marcos para hacer que el Sake Fair sea más accesible para los participantes internacionales, permitiéndoles descubrir las características regionales del sake y experimentar el encanto del sake actual.