vinetur

El sake, candidato a Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO

La UNESCO valorará las técnicas artesanales y el conocimiento tradicional en la producción de sake. Decisión final en diciembre.

viernes 8 de noviembre de 2024



La UNESCO está evaluando incluir la tradición japonesa de la elaboración de sake en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Japón ha presentado formalmente una propuesta que ha obtenido ya una recomendación preliminar favorable del órgano de evaluación. La decisión final se tomará en una reunión del comité intergubernamental que tendrá lugar en Paraguay en diciembre. La Agencia de

Asuntos Culturales de Japón señaló ayer, 5 de noviembre, que hasta ahora nunca se ha revertido una recomendación de registro de una propuesta japonesa.

Actualmente, la UNESCO reconoce 611 elementos de Patrimonio Cultural Inmaterial en todo el mundo, de los cuales 22 son de Japón. La tradición del sake, en particular, tiene un gran significado cultural en el país. La propuesta presentada a la UNESCO destaca las técnicas artesanales utilizadas en la producción de sake, un proceso que depende del trabajo manual de los "toji" (maestros cerveceros), "kurabito" (trabajadores de las fábricas) y otros especialistas. Estos artesanos son responsables de manejar el "koji", un moho que desempeña un papel esencial en la fermentación del arroz. Según informó el periódico The Asahi Shimbun, este reconocimiento valoraría el conocimiento y las habilidades que estas personas han transmitido durante siglos en las fábricas de sake.

Japón ya declaró la elaboración tradicional del sake como propiedad cultural intangible a nivel nacional en 2021. Este reconocimiento oficial resalta la relevancia del sake no solo como bebida sino como símbolo de la identidad y las costumbres japonesas. Las técnicas de producción incluyen la cuidadosa fermentación de un tipo de arroz específico, conocido como sakamai, que es distinto del arroz común que se consume en la dieta diaria. El proceso requiere una gran habilidad y conocimiento, especialmente en la selección y el manejo de los ingredientes, como el koji, que transforma el almidón del arroz en azúcar y permite la fermentación alcohólica.

Entre las variedades de arroz utilizadas en la producción de sake, algunas son especialmente valoradas por las regiones en las que se cultivan. Yamada Nishiki, el arroz más destacado, se cultiva en Hyogo, en el distrito de Nada, que es la mayor región productora de sake en Japón. Gohyakumangoku es común en Niigata, y Miyamanishiki se adapta a climas fríos, siendo típico de prefecturas como Nagano, Akita, Yamagata, Fukushima y Miyagi. Estas variedades de arroz son seleccionadas no solo por sus características químicas, sino también por cómo afectan el aroma y el sabor del sake resultante.

La importancia económica de la industria del sake ha crecido en los últimos años. Las exportaciones han experimentado un notable aumento desde 2014, cuando se exportaron 16,3 millones de litros, hasta alcanzar 29,1 millones de litros en 2023. En 2022, el volumen había alcanzado un pico de 35,9 millones de litros, mostrando la capacidad de la industria para expandirse y captar nuevos mercados. Las cifras actuales indican que el año 2024 podría ser aún más exitoso, ya que, hasta julio de este año, el volumen de exportaciones se encontraba un 93% por encima de lo registrado en el mismo período de 2023.

Esta expansión internacional refleja el creciente interés por la gastronomía japonesa y el sake en particular. Las técnicas tradicionales de producción y la singularidad del sake han despertado la curiosidad de consumidores y expertos en todo el mundo, impulsando su presencia en mercados extranjeros. La posible inclusión de la tradición del sake en la lista de la UNESCO no solo fortalecería este interés, sino que también subrayaría la importancia de preservar y promover un patrimonio que forma parte esencial de la cultura y la historia japonesa.