vinetur

Las exportaciones de sake alcanzan 43.500 millones de yenes y llegan a 80 países

El valor del sake exportado crece un 80% entre 2020 y 2024

sábado 4 de octubre de 2025



El 1 de octubre se ha celebrado en Japón el Día del Sake, una fecha instaurada en 1978 por la Asociación de Productores de Sake y Shochu de Japón (JSS). Esta jornada fue elegida porque coincidía tradicionalmente con el inicio del año de elaboración del sake y porque el carácter chino que representa octubre también se asocia a las bebidas alcohólicas y a los recipientes de sake. El objetivo principal es transmitir el valor

cultural del sake a las nuevas generaciones y fomentar su conocimiento tanto en Japón como en otros países.

Desde la década de 1970, el sector del sake ha experimentado cambios importantes. En 1973, los envíos nacionales alcanzaron su máximo con unos 197 millones de cajas de nueve litros. Sin embargo, en 2023, la cifra descendió a unos 47 millones de cajas, lo que supone solo un 24% respecto al pico histórico. A pesar de este descenso, el consumo per cápita anual de sake en Japón fue de 3,8 litros en 2023, por encima del vino, que registró 3,2 litros por persona.

En el mercado internacional, la evolución ha sido diferente. En 1988, las exportaciones sumaban unos 2.200 millones de yenes y llegaban a 50 países y regiones. El precio medio por botella era bajo, apenas 243 yenes por cada 720 mililitros. En cambio, en 2024 las exportaciones alcanzaron los 43.500 millones de yenes y llegaron a 80 países y regiones, con un precio medio que subió hasta los 1.008 yenes por botella. Entre 2020 y 2024, el valor exportado creció un 80%. Las categorías premium como Junmai y Junmai Daiginjo han ganado presencia y se distribuyen sakes con perfiles muy variados en todo el mundo.

En los últimos años, varias regiones productoras han obtenido la Indicación Geográfica (GI), una figura que protege el nombre y promueve la identidad local. Actualmente hay 18 regiones con este reconocimiento. Este avance busca proteger la reputación de las zonas productoras y aumentar su visibilidad internacional.

La colaboración con asociaciones internacionales de sumilleres ha sido otro factor relevante para la expansión exterior del sake. La alianza entre la JSS y la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) ha impulsado que los sumilleres más reconocidos incluyan conocimientos sobre sake en su formación. En septiembre se celebró en Malasia el certamen “Best Sommelier of Asia & Pacific 2025”, donde el sake tuvo una presencia importante. Nanoha Higuchi, responsable del Departamento Internacional de la JSS, explicó que restaurantes de alta gama en Australia y Vietnam ya ofrecen maridajes con sake y que este producto empieza a estar presente fuera del ámbito habitual de la gastronomía japonesa informal.

A pesar del buen comportamiento de las exportaciones —que entre enero y julio han crecido un 10% respecto al mismo periodo del año anterior— el sector afronta problemas relacionados con el arroz. El precio del arroz específico para sake (shuzo-koteki-mai) es elevado debido a su cultivo laborioso y bajo rendimiento. La variedad más conocida es Yamada Nishiki. Desde 2024, el desequilibrio entre oferta y demanda del arroz para mesa ha provocado un aumento generalizado de precios, lo que reduce el interés de los agricultores por cultivar arroz para sake. Si esta tendencia continúa, podría agravarse la escasez de materia prima para las bodegas.

La JSS solicita medidas gubernamentales para paliar esta situación e insiste en la importancia de seguir promoviendo el conocimiento sobre el sake fuera de Japón para mantener la demanda internacional. Como parte de estas acciones, en noviembre cinco sumilleres reconocidos mundialmente visitarán la región japonesa de Tohoku para conocer sus bodegas tradicionales y otros elementos clave como los productores de koji (hongo utilizado en fermentación) o fabricantes de miso y salsa de soja. El objetivo es que estos profesionales puedan transmitir lo aprendido en sus países.

La JSS también participará en ferias internacionales como Wine Paris o ProWein durante 2026 y organizará actividades formativas junto a asociaciones nacionales de sumilleres. Además, está previsto realizar eventos sobre sake en Polonia e impartir su programa anual “Japan Sake and Shochu Academy” para formar expertos.

En Japón, las bodegas están desarrollando sakes con menor graduación alcohólica o versiones espumosas para atraer a consumidores jóvenes. Por otro lado, cada vez más restaurantes ofrecen “Sake-High”, una mezcla popular de sake con agua con gas. La Asociación continuará trabajando junto a los productores para adaptarse a las nuevas demandas del mercado nacional e internacional mientras mantiene viva la tradición del sake japonés.