vinetur

Las exportaciones de sake baten récords tras un año como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO

El reconocimiento impulsa la difusión internacional y el interés gastronómico por el koji, clave en la tradición japonesa

miércoles 7 de enero de 2026



El pasado mes de diciembre, se cumplió un año desde que la UNESCO inscribió el conocimiento y las técnicas tradicionales de elaboración de sake con moho koji en Japón como Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta inscripción no se centra en el koji como ingrediente ni en una técnica concreta, sino que reconoce el conjunto de saberes, métodos y costumbres transmitidos por generaciones de maestros cerveceros (toji) y trabajadores de bodegas (kurabito), así como las prácticas culturales asociadas a la producción de bebidas alcohólicas japonesas mediante el uso del moho koji.

La elaboración tradicional de sake en Japón tiene más de cinco siglos de historia. Su desarrollo ha dado lugar a un sistema tecnológico propio, donde los ingredientes se transforman y fermentan gracias al koji. En 2025, la Sociedad para la Preservación del Sake Japonés Elaborado con Koji y la Asociación Japonesa de Productores de Sake y Shochu (JSS) han trabajado juntas para difundir el valor de esta cultura tanto dentro como fuera del país. Han participado en eventos como la Expo Osaka–Kansai y la Kokushu Fair, uno de los mayores encuentros internacionales dedicados a bebidas alcohólicas japonesas.

El moho koji es esencial en este proceso. Incluye especies como Aspergillus oryzae (koji amarillo), Aspergillus luchuensis (koji negro) y Aspergillus kawachii (koji blanco). Estos microorganismos han sido seleccionados durante siglos entre miles de especies conocidas. En la producción de sake, el koji amarillo se cultiva sobre arroz cocido al vapor para obtener el arroz malteado llamado “koji”. Para otras bebidas como shochu o awamori, se emplean koji negro o blanco sobre arroz o cebada, según las características deseadas y el entorno de elaboración.

El punto inicial del proceso es el tane-koji, es decir, las esporas del moho koji que actúan como iniciador. Desde el siglo XVIII existen productores especializados en suministrar este ingrediente. Cada especie y variedad produce diferentes tipos y cantidades de enzimas, lo que influye en los sabores finales. Las bodegas escogen el koji más adecuado según el perfil buscado, el clima local y las materias primas disponibles.

Aunque existen otras culturas fermentativas en Asia Oriental, la tecnología japonesa para cultivar koji sobre ingredientes cocidos al vapor ha permitido crear una amplia gama de alimentos y bebidas como sake, miso, salsa de soja o mirin. Este desarrollo es propio de Japón.

En 2024, las exportaciones de sake alcanzaron cifras récord: 80 países y regiones recibieron 3,45 millones de cajas (de 9 litros), con un valor total de 43.500 millones de yenes. Entre enero y octubre de 2025, las ventas al exterior aumentaron un 8% respecto al año anterior. La JSS impulsa actividades educativas y experiencias en mercados donde la cultura del sake aún es poco conocida, como Europa del Este o América Latina.

Dawid Sojka, sumiller polaco y representante de SommEvent, explica que cerca del 80% del sake que ofrecen inicialmente no coincide con los gustos locales. Sin embargo, tras una breve formación y cata obligatoria antes de la compra —que incluye unas veinte variedades— cerca del 90% de los asistentes encuentra un sake que le agrada. Según Sojka, esta experiencia positiva es clave para introducir el producto en nuevos mercados.

En Europa Occidental, el sake gana presencia en la alta gastronomía. Un ejemplo es Francia: aproximadamente un 20% de los restaurantes con tres estrellas Michelin ya lo incluyen en su carta. Además, platos elaborados con koji despiertan interés entre chefs reconocidos. Andoni Luis Aduriz, chef del restaurante Mugaritz en Guipúzcoa, señala que lo que más le atrajo del koji fue su capacidad para transformar ingredientes: convierte almidones en azúcares y proteínas en aminoácidos, aportando dulzor y umami a los platos. En Mugaritz han desarrollado recetas propias con koji que suelen acompañar con sake.

Luke French, chef ejecutivo del restaurante Jöro en Sheffield (Reino Unido), afirma que el koji ocupa un lugar importante en su cocina por los perfiles aromáticos que aporta según su tipo y preparación.

Tatsuya Ishikawa, presidente de la Asociación Japonesa de Maestros Cerveceros Toji, subraya que este patrimonio inmaterial solo puede transmitirse a través de las personas. Por ello considera fundamental crear entornos donde quienes deseen

aprender puedan acceder a estas técnicas tradicionales.

La JSS representa a unos 1.600 productores japoneses de sake, shochu honkaku, awamori y mirin. Su objetivo principal es fomentar la demanda interna y externa para asegurar la continuidad cultural y técnica del sector.

En septiembre pasado se celebró una clase magistral sobre sake durante el certamen ASI Asia & Pacific Best Sommelier Contest en Kuala Lumpur (Malasia). Reese Choi, sumiller hongkonesa ganadora del concurso, afirmó que “el sake no es solo una bebida; es cultura japonesa”.

Este sábado se organizó un acto conmemorativo por el primer aniversario del reconocimiento por parte de la UNESCO en Asakusa (Tokio). Reunió a cerveceros, formadores especializados en sake, cocteleros y cocineros para intercambiar opiniones sobre el futuro del sector basado en el uso del koji. Todos coincidieron en su voluntad por transmitir esta cultura a nuevas generaciones y ampliar su presencia internacional.

La JSS continuará promoviendo productos como sake, shochu honkaku, awamori y mirin para garantizar la transmisión sostenible del conocimiento tradicional vinculado al moho koji.