Sake y Shochu busca embajadores internacionales

El reconocimiento de la Unesco al sake pone en valor la importancia del hongo koji ante los expertos

viernes 23 de enero de 2026



El pasado noviembre, la Asociación de Productores de Sake y Shochu de Japón (JSS) organizó un programa de formación dirigido a especialistas en vino en la región de Tohoku, al norte del país. Esta zona es conocida tanto por su producción de arroz como

por su tradición en la elaboración de sake. El objetivo principal del programa era que los participantes adquirieran conocimientos prácticos y directos sobre el sake japonés actual, además de fomentar que estos profesionales transmitan lo aprendido en sus países de origen y lo apliquen en sus actividades comerciales.

Durante cinco días, cinco expertos en vino procedentes de Francia, España, Polonia, Vietnam y Brasil visitaron siete bodegas de sake, un centro de investigación y un productor de tane-koji. El itinerario permitió a los asistentes conocer diferentes aspectos del proceso de producción del sake y su base cultural. Entre las visitas, una experiencia que muchos señalaron como especialmente relevante fue la sesión formativa en Akita Konno Shoten, uno de los pocos productores especializados en tane-koji en Japón. El tane-koji son esporas del hongo koji, fundamentales para la elaboración del sake. En Japón solo existen cinco productores especializados en este ingrediente.

El hongo koji utilizado para el tane-koji ha sido seleccionado y perfeccionado durante años entre unas 97.000 especies conocidas a nivel mundial. En diciembre de 2024, la UNESCO incluyó los conocimientos y técnicas tradicionales relacionados con la elaboración del sake mediante el hongo koji en su lista de Patrimonio Cultural Inmaterial, lo que ha impulsado el interés internacional por este elemento.

Louis Le Conte, ganador del certamen Mejor Joven Sumiller 2025 organizado por la Unión de la Sommellerie Française, explicó que su visión sobre el sake cambió tras el viaje. Subrayó que la producción del sake es muy diferente a la del vino y que pudo conocer la diversidad de métodos y tipos existentes. Andrew Truong, vicepresidenta adjunta de la Asociación de Sumilleres de Vietnam, afirmó que compartirá lo aprendido con sus colegas para enriquecer su formación y aplicarlo tanto en su trabajo como en la enseñanza.

Júlio César Kunz, vicepresidente de la Associação Brasileira de Sommeliers, indicó que el recorrido le permitió comprender el sake no solo desde un punto técnico sino también desde una perspectiva artesanal y cultural. Por su parte, Dawid Sojka, promotor de vino y sake en Polonia, remarcó la importancia de acercar el producto al consumidor mediante festivales, cenas con degustaciones gratuitas y sesiones

formativas breves.

Gabriel Lucas, representante español en el certamen ASI Mejor Sumiller de Europa, África y Oriente Medio 2024, señaló que es necesario crear centros logísticos para facilitar la importación y distribución del sake en cada país.

Entre enero y noviembre de 2025 las exportaciones japonesas de sake aumentaron cerca del 8% respecto al año anterior en valor económico. Sin embargo, el número de países y regiones a los que se exporta se mantuvo estable en torno a 80. En comparación con otras bebidas alcohólicas, las oportunidades para que los consumidores conozcan el sake siguen siendo limitadas.

La JSS mantiene acuerdos con asociaciones internacionales como la Association de la Sommellerie Internationale desde 2022 y con la Unión de la Sommellerie Française desde 2020. A través de programas como este busca impulsar el conocimiento sobre el sake entre profesionales del vino y fomentar nuevas vías para darlo a conocer fuera de Japón.