vinetur

L'UNESCO envisage d'inscrire le brassage du saké sur la liste du patrimoine culturel

La reconnaissance honorerait l'expertise transmise de génération en génération. La décision doit être prise en décembre.

vendredi 8 novembre 2024



L'UNESCO évalue actuellement l'inscription de la tradition japonaise du brassage du saké sur sa liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Le Japon a officiellement soumis une proposition qui a déjà reçu une première recommandation

favorable de l'organe d'évaluation de l'UNESCO. La décision finale devrait être prise lors d'une réunion du comité intergouvernemental au Paraguay en décembre. Le 5 novembre, l'Agence japonaise des affaires culturelles a souligné qu'aucune proposition japonaise ayant reçu une recommandation d'enregistrement n'a jamais été annulée.

L'UNESCO reconnaît actuellement 611 éléments du patrimoine culturel immatériel dans le monde, dont 22 proviennent du Japon. La tradition du brassage du saké revêt une importance culturelle considérable au Japon. La proposition met l'accent sur les techniques artisanales utilisées dans la production du saké, en insistant sur le travail manuel effectué par les toji (maîtres brasseurs), les kurabito (ouvriers de la brasserie) et d'autres spécialistes. Ces artisans sont chargés de gérer le koji, une moisissure qui joue un rôle essentiel dans la fermentation du riz. Selon l'Asahi Shimbun, cette reconnaissance permettrait d'honorer l'expertise et les compétences transmises de génération en génération dans les brasseries de saké.

En 2021, le Japon a désigné le brassage traditionnel du saké comme bien culturel immatériel au niveau national. Cette reconnaissance officielle souligne l'importance du saké non seulement en tant que boisson, mais aussi en tant que symbole de l'identité et de la tradition japonaises. Les techniques de production du saké impliquent la fermentation minutieuse du sakamai, un type de riz spécial différent du riz ordinaire. Ce processus exige une grande habileté, notamment dans la sélection et la manipulation d'ingrédients tels que le koji, qui transforme l'amidon du riz en sucre et permet la fermentation alcoolique.

Les différentes variétés de riz utilisées dans la production de saké sont très appréciées pour leur importance régionale. Le Yamada Nishiki, la variété la plus estimée, est cultivé dans le district de Nada à Hyogo, la plus grande région productrice de saké au Japon. Le Gohyakumangoku est populaire à Niigata, tandis que le Miyamanishiki est adapté aux climats froids et est répandu dans des préfectures telles que Nagano, Akita, Yamagata, Fukushima et Miyagi. Ces souches de riz sont choisies pour leurs propriétés chimiques et leur influence sur l'arôme et la saveur du produit final.

L'importance économique de l'industrie du saké s'est considérablement accrue ces dernières années. Les exportations sont passées de 16,3 millions de litres en 2014 à 29,1 millions de litres en 2023. En 2022, les exportations ont culminé à 35,9 millions de litres, ce qui souligne la capacité de l'industrie à se développer et à attirer de nouveaux marchés. Les données actuelles suggèrent que 2024 pourrait être encore plus fructueuse ; en juillet, les volumes d'exportation étaient 93% plus élevés que ceux enregistrés au cours de la même période de 2023.

Cette expansion internationale reflète l'intérêt mondial croissant pour la cuisine japonaise et le saké. Les méthodes de production traditionnelles et les qualités distinctes du saké ont attiré l'attention des consommateurs et des experts du monde entier, renforçant ainsi sa présence sur les marchés étrangers. L'inscription de cette tradition sur la liste de l'UNESCO renforcerait encore cet intérêt et soulignerait l'importance de préserver un patrimoine profondément ancré dans la culture et l'histoire du Japon.