vinetur

Un moule de Koji rare et la reconnaissance de l'UNESCO suscitent un intérêt mondial pour le saké dans le Tohoku

Des sommeliers internationaux explorent le processus de fermentation unique du saké, alors que l'héritage brassicole du Japon acquiert un nouveau statut culturel et un nouvel élan à l'exportation.

vendredi 23 janvier 2026



En novembre 2025, l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS) a organisé un programme de formation spécialisée pour les professionnels du vin dans la région de Tohoku, dans le nord du Japon. L'initiative a réuni cinq sommeliers et experts en vin de France, d'Espagne, de Pologne, du Viêt Nam et du Brésil. Le Tohoku est reconnu à la fois pour sa production de riz et comme un centre de brassage de saké, ce qui en fait un lieu approprié pour le programme.

La formation de cinq jours a été conçue pour donner aux participants une expérience directe de tout le spectre de la production de saké. Le groupe a visité sept brasseries de saké, un centre de recherche et un producteur de tane-koji. Le tane-koji désigne les spores de la moisissure koji, essentielle à la fermentation du saké. Seuls cinq producteurs au Japon se spécialisent dans le tane-koji, ce qui souligne sa rareté et son importance dans l'industrie.

Les participants se sont intéressés à toutes les étapes de la fabrication du saké, de la sélection du riz aux techniques de fermentation. Ils ont également découvert l'importance culturelle du saké dans la société japonaise. Louis Le Conte, qui a remporté le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France en 2025, a déclaré que sa compréhension du saké avait changé après avoir constaté à quel point sa production était différente de celle du vin. Il a souligné la diversité des méthodes et des types de saké, connus sous le nom de Nihonshu.

Andrew Truong, vice-président adjoint de l'Association des sommeliers du Viêt Nam, a déclaré qu'elle prévoyait de partager ses nouvelles connaissances avec ses collègues vietnamiens. Elle pense qu'en formant d'abord les sommeliers, ils peuvent contribuer à créer un marché pour le saké dans son pays.

La visite d'Akita Konno Shoten, un producteur de tane-koji, a été un moment fort pour de nombreux participants. Les participants ont goûté le koji lui-même et ont appris son rôle dans la fermentation. Le moule à koji utilisé pour le tane-koji a été affiné pendant de nombreuses années sur les sites de brassage japonais. Il existe environ 97 000 espèces de moisissures dans le monde, mais seules quelques-unes sont utilisées pour la production de saké. En décembre 2024, l'UNESCO a reconnu les "connaissances et compétences traditionnelles de la fabrication du saké à l'aide du moule koji au Japon" en tant que patrimoine culturel immatériel. Cette reconnaissance a renforcé l'intérêt international pour le koji et ses utilisations.

Le professeur Júlio César Kunz, de l'association brésilienne des sommeliers, a déclaré que la visite avait élargi sa vision du saké au-delà des aspects techniques, en y incluant l'artisanat et la signification culturelle.

La JSS a également recueilli les commentaires des participants sur la manière de promouvoir le saké au niveau international. Dawid Sojka, de Pologne, a insisté sur la nécessité d'atteindre les consommateurs par le biais de festivals, de dîners, de dégustations gratuites et de courtes sessions de formation. Il estime qu'une plus grande visibilité contribuera à convaincre les consommateurs et les professionnels du secteur d'essayer le saké.

Gabriel Lucas, d'Espagne, a souligné la nécessité d'améliorer les réseaux de distribution afin de faciliter l'importation de saké dans les différents pays.

Malgré une augmentation de 8 % de la valeur des exportations entre janvier et novembre 2025, le nombre de pays qui importent du saké japonais est resté stable, à environ 80. Par rapport à d'autres boissons comme le vin ou la bière, les possibilités pour les consommateurs de découvrir le saké sont encore limitées.

Depuis 2020, la JSS collabore avec des organisations internationales de sommeliers pour promouvoir l'éducation au saké parmi les professionnels du vin. Grâce à des programmes comme celui de Tohoku, l'association vise à offrir des expériences d'apprentissage pratiques qui permettent d'approfondir la compréhension des qualités uniques et des racines culturelles du saké tout en soutenant sa réputation mondiale.