vinetur

L'ascesa del sake premium: un'analisi della domanda globale

Il fascino globale del sake e la ricerca della qualità

lunedì 12 febbraio 2024



Il panorama globale delle esportazioni di sake ha vissuto un cambiamento dinamico, che riflette sia le sfide che le opportunità del settore. Nel 2023, la Japan Sake and Shochu Makers Association ha riportato un quadro sfumato: mentre il valore totale delle

esportazioni di sake è salito a circa 41,1 miliardi di yen, segnando una crescita significativa di circa 1,8 volte dal 2019, c'è stata una diminuzione del 13% del valore e del 19% della quantità rispetto all'anno precedente. Questa complessità sottolinea l'evoluzione delle preferenze e dei comportamenti di acquisto dei consumatori internazionali, nonché l'impatto delle tendenze economiche globali sulla bevanda simbolo del Giappone.

La distribuzione del sake ha ora abbracciato un ampio spettro di 75 Paesi e regioni, a testimonianza del suo crescente appeal globale. Questa espansione è notevole sullo sfondo della pandemia COVID-19, che ha ridisegnato i modelli di consumo e accelerato l'interesse per la cultura e la cucina giapponese. Il prezzo medio d'esportazione per bottiglia, che ha raggiunto livelli record, indica uno spostamento della preferenza verso varietà di sake di qualità superiore, suggerendo che i consumatori di tutto il mondo stanno sviluppando un palato più esigente per questa bevanda tradizionale giapponese.

L'Asia rimane il mercato più grande per le esportazioni di sake, con Cina e Hong Kong in testa, nonostante la diminuzione del valore. In Cina il prezzo medio unitario è aumentato in modo significativo, indicando un crescente apprezzamento per il sake di alta qualità. Questa tendenza si rispecchia in altri mercati asiatici, come la Corea del Sud e Taiwan, che hanno mostrato una crescita robusta, evidenziando il ruolo critico della regione nel panorama delle esportazioni di sake.

Il Nord America, e in particolare gli Stati Uniti, sono emersi come un mercato significativo per il sake, con esportazioni che hanno superato i 1.000 yen per bottiglia per la prima volta. L'evoluzione del comportamento dei consumatori negli Stati Uniti, come notato dall'educatore del sake Marcus V. Pakiser, riflette una più ampia accettazione e integrazione del sake nell'esperienza culinaria americana, sia nei ristoranti che nei negozi. Tuttavia, l'impatto dell'inflazione e il cambiamento delle abitudini dei consumatori indotto dalla pandemia hanno posto delle sfide, sottolineando la necessità di un adattamento strategico da parte dei produttori ed esportatori di sake.

In America Latina e in Europa sono in corso sforzi per approfondire la comprensione e l'apprezzamento del sake, con iniziative quali masterclass e concorsi di sake. Queste regioni, anche se attualmente sono mercati più piccoli, rappresentano opportunità

emergenti per l'espansione globale del sake, guidate da una crescente curiosità e apertura verso la cultura e la gastronomia giapponese.

La Japan Sake and Shochu Makers Association è stata proattiva nel promuovere il sake a livello internazionale, partecipando a eventi globali sul vino e sugli alcolici e collaborando con le associazioni di sommelier per migliorare la formazione sul sake. Questi sforzi sono fondamentali per correggere le idee sbagliate sul sake, come il suo contenuto alcolico e i metodi di consumo, e per far conoscere la versatilità e il significato culturale della bevanda a un pubblico globale.

Guardando al futuro, l'industria affronta delle sfide, tra cui la necessità di navigare nel mercato degli alcolici in raffreddamento in regioni chiave come gli Stati Uniti e di continuare a innovare il modo in cui il sake viene commercializzato e consumato in tutto il mondo. L'enfasi sugli abbinamenti con il cibo, le iniziative educative e l'esplorazione di nuovi mercati sono strategie che promettono bene per il futuro delle esportazioni di sake.

Mentre il mondo si riprende gradualmente dalla pandemia e le dinamiche commerciali globali si evolvono, l'industria del sake è pronta per un'ulteriore crescita. Con un'attenzione particolare alla qualità, all'educazione e all'espansione strategica del mercato, il sake può continuare a incantare i consumatori di tutto il mondo, trascendendo i confini culturali e geografici per assicurarsi un posto di rilievo nel panorama culinario globale.