vinetur

La Fiera del sake di Tokyo 2024 attira una folla record e mette in mostra la variegata cultura del sake giapponese

Le esportazioni di sake aumentano: La fiera mira a rafforzare ulteriormente l'appeal globale del sake giapponese

lunedì 15 luglio 2024



La 16a Fiera del Sake, organizzata dalla Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS), si è svolta a Tokyo il 5 e 6 luglio 2024, attirando una folla impressionante di circa 4.600 partecipanti provenienti sia dal Giappone che dall'estero. Questo evento annuale, che si tiene tradizionalmente tra giugno e luglio, mira a preservare gli elementi essenziali della produzione di sake, come la cultura della coltivazione del riso e la cultura del koji. Mostra il fascino unico del sake, che è profondamente intrecciato con i diversi ambienti e contesti culturali delle varie regioni. Essendo il più grande evento del mondo dedicato al sake, la Fiera del sake è composta da tre attrazioni principali: la "Fiera del sake di tutto il Giappone", la "Degustazione pubblica di sake premiati" e una serie di seminari sul sake.

La "Fiera del sake di tutto il Giappone" ha presentato circa 600 marchi provenienti da 45 prefetture di tutto il Giappone, offrendo ai partecipanti un'esperienza di degustazione completa. Nel frattempo, la "Degustazione pubblica degli Annual Japan Sake Awards", la più antica competizione di sake al mondo, ha messo in evidenza circa 400 varietà di sake Daiginjo premiati. Questa combinazione di eventi ha offerto agli appassionati di sake una rara opportunità di esplorare una vasta gamma di sapori e stili, approfondendo il loro apprezzamento per questa bevanda tradizionale giapponese.

Hitoshi Utsunomiya, direttore del JSS, ha sottolineato l'attesa per la Fiera del sake, notando che i biglietti si sono esauriti rapidamente. Ha osservato che il continuo successo dell'evento, giunto al 16° anno, ha permesso alle associazioni regionali di produttori di sake di affinare le loro strategie di relazioni pubbliche, presentando e offrendo degustazioni in modi sempre più creativi.



La Fiera del sake di quest'anno ha introdotto due iniziative significative. La prima è stata l'implementazione dell'opzione di acquisto diretto dei biglietti dall'estero. Questa iniziativa riflette il crescente interesse globale per il sake, con un valore delle esportazioni che si espanderà fino a circa 41,1 miliardi di yen nel 2023, quasi 3,9 volte la cifra del 2013, segnando un tasso di crescita annuale composto del 14,6%. Utsunomiya ha sottolineato che l'interesse per la Fiera del sake è particolarmente alto a Hong Kong, Taiwan e negli Stati Uniti, rendendo la vendita di biglietti internazionali essenziale per soddisfare i piani di viaggio. In prospettiva, la JSS prevede di aggiungere funzioni di incontro d'affari per attrarre acquirenti internazionali, con l'obiettivo di trasformare la Fiera del sake in una vera e propria esposizione internazionale.

La seconda nuova iniziativa è stata l'introduzione di un banco informazioni per i partecipanti stranieri, con personale che parla correntemente inglese e mandarino. Il personale della JSS ha condotto tour che hanno evidenziato le regioni certificate con le Indicazioni Geografiche (IG). Con l'interesse globale per il sake in aumento, l'associazione riconosce l'importanza di diffondere informazioni accurate sul sake e sulle caratteristiche geografiche che contribuiscono alla sua qualità. Un partecipante di

Taiwan ha notato con entusiasmo che conoscere le IG del sake è stato illuminante e avrebbe guidato le future selezioni di sake, sottolineando il valore di questa iniziativa educativa.

Kensuke Shichida, presidente del Comitato per lo Sviluppo della Domanda della JSS, ha espresso la speranza di approfondire le esperienze sul sake avviate dalla Fiera del Sake. Con oltre 10 milioni di visitatori in Giappone dall'aprile di quest'anno, dopo il COVID, la Fiera del sake offre un'opportunità unica per gli individui di scoprire le caratteristiche distintive del sake di ogni prefettura e di apprezzarne la ricca diversità. Shichida spera che l'evento incoraggi le persone a visitare i birrifici di sake in tutto il Paese, favorendo ulteriormente un legame più profondo con la cultura del sake.

Nel 2023, il sake è stato esportato in 75 Paesi e regioni, con un prezzo medio unitario per bottiglia da 720 ml che ha superato i 1.000 yen per la prima volta. Le esportazioni di sake nel 2024 rimangono robuste, con un aumento del valore del 105% su base annua da gennaio a maggio. Tuttavia, Shichida ha osservato che rimangono delle sfide per il sake. All'estero, il sake viene servito prevalentemente nei ristoranti giapponesi. Il suo obiettivo è far sì che il sake venga gustato con le cucine locali in tutto il mondo. Egli immagina che i consumatori che scoprono il gusto del sake alla Fiera del Sake sperimentino l'abbinamento con vari ingredienti globali come il formaggio e le ostriche, evidenziando gli sforzi in corso per migliorare l'appeal globale del sake.

La Fiera del sake 2025 si terrà a Osaka a giugno, in concomitanza con l'Osaka-Kansai Expo. La JSS intende continuare a rafforzare le strutture per rendere la Fiera del sake più accessibile ai partecipanti internazionali, consentendo loro di scoprire le caratteristiche regionali del sake e di sperimentare il suo fascino moderno. Questa continua evoluzione della Fiera del sake assicura che il sake continui ad essere riconosciuto e apprezzato su scala globale, colmando i divari culturali e promuovendo una comprensione e un amore più profondi per la bevanda nazionale giapponese.