vinetur

Sake, Shochu, Awamori cercano di ottenere lo status di patrimonio UNESCO

Il Giappone chiede il riconoscimento della produzione di sake

giovedì 3 ottobre 2024



Le tecniche tradizionali di produzione del sake, dello shochu e dell'awamori sono state recentemente candidate alla lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. Questa iniziativa mira a riconoscere il valore storico e culturale di queste bevande, che

sono profondamente intrecciate con il patrimonio del Giappone. Il sake, in particolare, occupa un posto speciale nella cultura giapponese, in quanto la sua produzione comporta una meticolosa lavorazione artigianale tramandata da generazioni, utilizzando ingredienti locali e metodi tradizionali che risalgono a secoli fa. La candidatura mira a preservare non solo i metodi di produzione della birra in sé, ma anche il più ampio contesto culturale che circonda il sake, che comprende rituali, cerimonie e costumi sociali che fanno parte dell'identità nazionale giapponese.

Per celebrare l'occasione e creare una consapevolezza internazionale di questo patrimonio, l'Agenzia fiscale nazionale giapponese ha avviato una campagna per far conoscere le tecniche tradizionali di produzione del sake a un pubblico globale. La campagna prevede una serie di eventi in diversi Paesi, in cui i partecipanti possono sperimentare degustazioni di sake abbinate a piatti creati da chef rinomati, mostrando la versatilità e la complessità del sake in diversi contesti culinari. Questi eventi sono pensati per evidenziare le qualità uniche del sake e promuovere una più profonda comprensione del suo ruolo nella cultura giapponese, nonché del suo potenziale di abbinamento con le cucine internazionali.

Oltre alla campagna promozionale, l'Agenzia Nazionale delle Imposte ha lanciato un esclusivo programma educativo rivolto a sommelier e ristoratori di tutto il mondo. Questa iniziativa cerca di approfondire la conoscenza del sake tra i professionisti dell'industria dell'ospitalità, fornendo loro le competenze necessarie per rappresentare e servire correttamente il sake nei loro locali. Il programma di formazione comprende workshop sulla produzione del sake, sulle tecniche di degustazione e sulle strategie di abbinamento con il cibo, fornendo ai partecipanti una comprensione approfondita dei diversi profili di sapore del sake e di come esso possa completare un'ampia gamma di piatti. Dotando sommelier e ristoratori di queste conoscenze specialistiche, l'Agenzia Fiscale Nazionale spera di elevare la presenza del sake nel mercato globale e di garantire che le tecniche di produzione tradizionali siano apprezzate e preservate per le generazioni future.

La tempistica di questi sforzi è cruciale, poiché la popolarità internazionale del sake è cresciuta costantemente negli ultimi anni. Con un numero sempre maggiore di consumatori interessati alla cucina e alla cultura giapponese, la candidatura alla lista

del Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO rappresenta un'opportunità per aumentare la consapevolezza e l'apprezzamento del sake su scala globale. Mostrando i suoi metodi di produzione unici e il significato culturale che lo circonda, il Giappone mira a garantire il riconoscimento e la conservazione di queste tradizioni, assicurando che continuino a prosperare in un contesto moderno pur mantenendo le loro radici storiche.