vinetur

Le esportazioni di sake giapponese aumentano dell'80% mentre l'alta ristorazione abbraccia la birra tradizionale in tutto il mondo

I sommelier di oltre 40.000 locali ora propongono il sake, con i ristoranti stellati Michelin in Francia e in Asia a guidare la tendenza.

giovedì 20 novembre 2025



Il sake giapponese sta guadagnando terreno nel mondo dell'alta ristorazione, mentre i sommelier di tutto il mondo mostrano un crescente interesse per questa bevanda tradizionale. Quest'autunno, la Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) ha ospitato una masterclass sul sake durante il concorso "ASI Best Sommelier of Asia & Pacific 2025" a Kuala Lumpur, in Malesia. L'evento ha attirato partecipanti da molti Paesi e ha messo in evidenza come il sake stia diventando una caratteristica regolare nei ristoranti di alto livello.

William Wouters, presidente dell'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), che rappresenta più di 40.000 sommelier in tutto il mondo, ha notato che la presenza del sake nei menu dei ristoranti di alto livello non è più insolita. Ha attribuito alla collaborazione in corso tra JSS e ASI il merito di aver aiutato i sommelier e i loro ospiti a sentirsi più sicuri nella scelta del sake accanto a vini e liquori.

Il valore delle esportazioni di sake giapponese è aumentato di circa l'80% negli ultimi cinque anni, con Nord America e Cina in testa a questa crescita. Da quando hanno stretto una partnership ufficiale nel 2022, JSS e ASI hanno lavorato insieme per promuovere l'educazione al sake a livello internazionale. Uno dei risultati è una griglia di degustazione alla cieca per il sake basata sugli standard ASI, che consente ai sommelier di valutare il sake con lo stesso rigore del vino o dei liquori.

Reeze Choi, un sommelier di Hong Kong che ha vinto il titolo di Miglior Sommelier dell'Asia e del Pacifico 2025, ha affermato che la comprensione del sake è ora essenziale per i professionisti del suo settore. Ha descritto il sake come qualcosa di più di una semplice bevanda, definendolo una parte importante della cultura giapponese.

Durante la masterclass a Kuala Lumpur, Sean Ou del JSS Singapore Support Desk ha spiegato alcune delle qualità che distinguono il sake. Ha sottolineato che il sake contiene un'alta concentrazione di aminoacidi, che gli conferiscono un profondo sapore umami. La sua bassa acidità e la mancanza di tannini lo rendono versatile per essere abbinato a molti tipi di cucina. Ou ha anche sottolineato che il sakè è pastorizzato senza anidride solforosa o nitriti, il che fa piacere ai consumatori attenti alla salute.

La JSS ha anche lanciato programmi come il "Sake Study Tour for International Industry Influencers", che invita i sommelier stranieri a visitare i birrifici in Giappone e a sperimentare in prima persona la cultura locale. Questi sforzi mirano ad approfondire la comprensione e l'apprezzamento del sake tra i leader del settore in tutto il mondo.

Hiromi Iuchi, senior manager del Dipartimento Operazioni Oltremare della JSS, ha ricordato la sua esperienza di introduzione del sake nei ristoranti di New York 15 anni fa. A quel tempo, ha detto, era difficile convincere i locali non giapponesi ad aggiungere il sake ai loro menu. Ora, osserva che questa barriera sta svanendo. Oggi in Francia, sei dei 31 ristoranti a tre stelle Michelin servono sake, circa il 20% in totale.

La portata del sake continua ad espandersi oltre i ristoranti giapponesi. Al Burnt Ends di Singapore, che detiene una stella Michelin, i clienti possono scegliere tra 20 diversi sakè insieme a vini australiani. A Hong Kong, L'Atelier de Joël Robuchon include il sake nella sua carta dei vini. Anche nei Paesi in cui la cultura dei sommelier è ancora in via di sviluppo, come il Kenya, l'interesse sta crescendo. Wanjiru Mureithi, presidente dell'Associazione dei Sommelier del Kenya, ha partecipato alla masterclass e si è detta entusiasta di condividere le sue nuove conoscenze con i colleghi in patria.

Nonostante il calo del consumo di alcolici in Giappone, Akira Koga, direttore generale della JSS, vede una speranza nell'aumento della domanda globale di sake. Ritiene che l'interesse internazionale possa contribuire a rivitalizzare anche il mercato nazionale.

La JSS intende continuare la sua collaborazione con l'ASI espandendo i programmi educativi e gli scambi culturali incentrati sul sake. L'associazione spera che questi sforzi aumentino ulteriormente la comprensione e l'apprezzamento del sake giapponese nel mondo.