vinetur

Le esportazioni di sake raggiungono il record di 3,45 milioni di casse dopo il riconoscimento del patrimonio UNESCO che stimola la domanda globale

La secolare tradizione giapponese della produzione di koji conquista nuovi fan internazionali, mentre l'istruzione e la cucina raffinata alimentano l'ascesa del sakè in tutto il mondo

mercoledì 7 gennaio 2026



È passato un anno da quando l'UNESCO ha riconosciuto come Patrimonio Culturale Immateriale le conoscenze e le abilità tradizionali della produzione di sake con lo stampo koji in Giappone. La registrazione, avvenuta il 5 dicembre 2024, ha segnato una tappa significativa per l'industria della birra giapponese. Piuttosto che concentrarsi su una singola tecnica o ingrediente, la decisione dell'UNESCO ha riconosciuto la conoscenza collettiva, le abitudini e l'artigianato che hanno plasmato la produzione di sake per secoli. Questo include il lavoro dei toji (mastri birrai) e dei kurabito (lavoratori del birrificio), così come le pratiche culturali che hanno permesso di tramandare queste tradizioni attraverso le generazioni.

Si ritiene che la produzione di sake in Giappone abbia assunto la forma attuale oltre 500 anni fa. Il fulcro di questo processo è costituito dalle muffe koji, un gruppo di microrganismi che svolgono un ruolo chiave nella saccarificazione e nella fermentazione delle materie prime. Le principali specie utilizzate sono Aspergillus oryzae (muffa koji gialla), Aspergillus luchuensis (muffa koji nera) e Aspergillus kawachii (muffa koji bianca). Queste muffe sono state accuratamente selezionate e perfezionate nei birrifici giapponesi tra decine di migliaia di specie di muffe in tutto il mondo. Nella

produzione del sake, il koji giallo viene coltivato sul riso cotto al vapore per creare il malto di riso, mentre i koji bianchi e neri vengono utilizzati per la produzione di shochu e awamori, spesso su riso o orzo.

Il processo inizia con il tane-koji, o koji starter, che consiste in spore prodotte da produttori specializzati fin dal XVIII secolo. Ogni birrificio sceglie il suo stampo di koji in base al profilo di sapore desiderato, al clima locale e alle materie prime disponibili. Gli enzimi prodotti dai diversi ceppi di muffa koji influenzano il gusto e l'aroma del prodotto finale. Mentre anche altri Paesi dell'Asia orientale utilizzano colture di fermentazione, la coltivazione sistematica di koji su ingredienti cotti al vapore per alimenti come miso, salsa di soia, mirin e sake è unica in Giappone.

Nel 2024, le esportazioni di sake hanno raggiunto un livello record, con spedizioni in 80 Paesi per un totale di 3,45 milioni di casse da nove litri e un valore di esportazione di 43,5 miliardi di yen. Da gennaio a ottobre 2025, le esportazioni hanno continuato a crescere a un tasso annuo dell'8%. La Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) si è concentrata sull'educazione e sul marketing esperienziale nelle regioni in cui la cultura del sake si sta ancora sviluppando, come l'Europa dell'Est e l'America Latina.

In Polonia, Dawid Sojka di SommEvent ha introdotto il sake attraverso sessioni di formazione obbligatorie e degustazioni prima dell'acquisto. Egli riferisce che circa il 90% dei partecipanti trova un sake che gli piace dopo aver assaggiato diverse varietà. In Europa occidentale, il sake sta diventando sempre più comune nei ristoranti di alto livello; circa un quinto dei ristoranti francesi a tre stelle Michelin lo offre ora. Chef come Andoni Luis Aduriz del Mugaritz, in Spagna, hanno incorporato il koji nella loro cucina per le sue proprietà di trasformazione - scomposizione degli amidi in zuccheri e delle proteine in aminoacidi - che danno vita a nuovi sapori e consistenze che si abbinano bene al sake.

Anche Luke French, chef di Jöro nel nord dell'Inghilterra, sottolinea l'importanza del koji nella sua cucina per la sua capacità di creare sapori unici attraverso varie preparazioni.

La conservazione di questo patrimonio si basa non solo sulla documentazione, ma anche sulle persone che continuano a praticare e insegnare queste tecniche. Tatsuya Ishikawa, presidente della Japan Toji Guild Association, sottolinea la necessità di

promuovere ambienti in cui le nuove generazioni possano imparare i metodi tradizionali direttamente dai produttori esperti.

La JSS rappresenta circa 1.600 produttori di sake, shochu, awamori e mirin in tutto il Giappone. La sua missione comprende la creazione di una domanda per queste bevande nazionali, al fine di garantirne la produzione e la trasmissione continua. Nel settembre 2025, durante il Concorso ASI Asia & Pacific Best Sommelier di Kuala Lumpur, una masterclass ha introdotto i partecipanti al significato culturale del sake. Reese Choi di Hong Kong, che ha vinto come miglior sommelier dell'evento, ha descritto il sake come un'incarnazione della cultura giapponese.

Il 6 dicembre 2025, ad Asakusa, Tokyo, si è tenuto un evento per il primo anniversario del riconoscimento dell'UNESCO. Produttori di birra, educatori, mixologist, chef e altre parti interessate si sono riuniti per discutere del futuro della produzione di sake a base di koji. Nonostante i diversi background, i partecipanti hanno condiviso l'impegno a preservare ed espandere questa tradizione sia in Giappone che a livello internazionale.

Il JSS intende continuare a promuovere il sake e le bevande correlate in tutto il mondo, sostenendo al contempo gli sforzi per tramandare le tecniche di produzione della birra radicate nella cultura koji. Dato che l'interesse globale per le tradizioni alimentari e le bevande giapponesi sta crescendo, il riconoscimento dell'UNESCO rappresenta un onore e una responsabilità per coloro che si occupano di questo mestiere secolare.