vinetur

Un raro stampo di Koji e il riconoscimento dell'Unesco scatenano l'interesse globale per il sake a Tohoku

Sommelier internazionali esplorano l'esclusivo processo di fermentazione del sake, mentre il patrimonio birrario giapponese acquisisce un nuovo status culturale e uno slancio nelle esportazioni.

venerdì 23 gennaio 2026



Nel novembre 2025, la Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) ha ospitato un programma di formazione specializzata per i professionisti del vino nella regione di Tohoku, nel nord del Giappone. L'iniziativa ha riunito cinque sommelier ed esperti di vino provenienti da Francia, Spagna, Polonia, Vietnam e Brasile. La regione di Tohoku è nota sia per la produzione di riso che per essere un centro di produzione di sake, il che la rende un luogo adatto per il programma.

La formazione di cinque giorni è stata progettata per dare ai partecipanti un'esperienza diretta con l'intero spettro della produzione di sake. Il gruppo ha visitato sette fabbriche di sake, un centro di ricerca e un produttore di tane-koji. Il tane-koji si riferisce alle spore della muffa koji, essenziale per la fermentazione del sake. Solo cinque produttori in Giappone sono specializzati in tane-koji, evidenziando la sua rarità e importanza nel settore.

I partecipanti sono stati coinvolti in ogni fase della produzione del sake, dalla selezione del riso alle tecniche di fermentazione. Hanno anche appreso il significato culturale del sake nella società giapponese. Louis Le Conte, che ha vinto il concorso 2025 per il miglior giovane sommelier in Francia, ha detto che la sua comprensione del sake è cambiata dopo aver visto quanto sia diversa la sua produzione dal vino. Ha notato la diversità dei metodi e dei tipi di sake, noti come Nihonshu.

Andrew Truong, vicepresidente dell'Associazione dei sommelier del Vietnam, ha detto che intende condividere le sue nuove conoscenze con i colleghi in Vietnam. Crede che educando prima i sommelier, questi possano contribuire a costruire un mercato per il sake nel suo Paese.

Un momento importante per molti è stata la visita ad Akita Konno Shoten, un produttore di tane-koji. I partecipanti hanno assaggiato il koji stesso e hanno appreso il suo ruolo nella fermentazione. Lo stampo del koji utilizzato per il tane-koji è stato perfezionato nel corso di molti anni nei siti di produzione della birra giapponesi. Esistono circa 97.000 specie di muffe in tutto il mondo, ma solo alcune sono utilizzate per la produzione di sake. Nel dicembre 2024, l'UNESCO ha riconosciuto le "conoscenze e abilità tradizionali della produzione di sake con la muffa koji in Giappone" come Patrimonio Culturale Immateriale. Questo ha aumentato l'interesse internazionale per il koji e i suoi usi.

Il professor Júlio César Kunz, dell'associazione brasiliana dei sommelier, ha detto che il tour ha ampliato la sua visione del sake al di là degli aspetti tecnici, includendo l'artigianato e il significato culturale.

Il JSS ha anche raccolto il feedback dei partecipanti su come promuovere il sake a livello internazionale. Dawid Sojka dalla Polonia ha sottolineato la necessità di raggiungere i consumatori attraverso festival, cene, degustazioni gratuite e brevi sessioni di formazione. Egli ritiene che una maggiore esposizione aiuterà a convincere sia i consumatori che i professionisti del settore a provare il sake.

Gabriel Lucas dalla Spagna ha sottolineato la necessità di migliorare le reti di distribuzione per rendere più facile l'importazione del sake nei diversi Paesi.

Nonostante un aumento dell'8% del valore delle esportazioni tra gennaio e novembre 2025, il numero di Paesi che importano sake giapponese è rimasto stabile a circa 80. Rispetto ad altre bevande come il vino o la birra, le opportunità per i consumatori di incontrare il sake sono ancora limitate.

La JSS collabora con le organizzazioni internazionali di sommelier dal 2020 per promuovere l'educazione al sake tra i professionisti del vino. Attraverso programmi come questo di Tohoku, l'associazione mira a fornire esperienze di apprendimento pratico che approfondiscano la comprensione delle qualità uniche del sake e delle sue radici culturali, sostenendo la sua reputazione globale.