Génesis invernal: un viaje cultural unido por el sake



Con la llegada del invierno, las bodegas de sake en todo Japón inician silenciosamente su temporada de elaboración. El sake suele prepararse durante los meses más fríos, ya que las bajas temperaturas permiten que la fermentación se desarrolle de forma lenta y armoniosa, para concluir hacia la primavera.

El arroz pulido, el agua pura y el koji —un hongo especial que convierte el almidón del arroz en azúcares y hace posible la fermentación— se integran en un proceso delicado, guiado por la paciencia y el ritmo natural del tiempo. Desde hace más de mil años, este oficio acompaña la vida del pueblo japonés, marcando el paso de las estaciones y preservando una herencia cultural profundamente enraizada.

En años recientes, el sake japonés ha despertado un creciente interés en todo el mundo, incluido México. El auge de la cocina japonesa ha llevado a que el maridaje con sake se vuelva habitual en restaurantes de la Ciudad de México y Guadalajara, transformando al "sake" de un alcohol oriental en una experiencia que se estudia, se aprecia y se disfruta con todos los sentidos. Esta temporada invernal marca un momento privilegiado para visitar las tierras donde nace el sake. En esta edición, presentamos dos regiones —Fukushima y Nara— donde la tradición se encuentra viva, al tiempo que maduran nuevas formas de vivir y degustar esta bebida.

Fukushima — Donde la elaboración invernal reúne a las personas

En Tōhoku, el noreste de Japón, el invierno es la temporada culminante para la producción del sake. En la cervecería Akebono, ubicada en Aizubange-machi, Fukushima, esta otoño comenzó la elaboración de "Kizunamai", un sake creado a partir del arroz proveniente de las 47 prefecturas del país. Tanto su nombre como su esencia evocan un deseo surgido tras el terremoto de marzo de 2011: crear una bebida que conecte a las personas y fortalezca a sus comunidades.

El proyecto reúne a agricultores y tōji (maestros cerveceros) de todo Japón, trabajando en colaboración para apoyar la recuperación de las regiones afectadas por el sismo. Esta forma de cocreación, materializada en el proceso mismo de elaboración del sake, ha atraído la atención internacional como un ejemplo de cómo la tradición puede convertirse en un vehículo de resiliencia y unión.

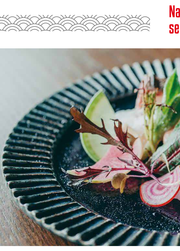
Hoy, numerosas bodegas de Fukushima reciben a visitantes para ofrecer recorridos y experiencias de cata. En regiones como Aizu y Koriyama, es posible descubrir la cultura del sake enmarcada por la serena belleza de la nieve invernal.

Akebono Brewery - Página oficial en japonés

Akebono Brewery - Referencia en inglés

Fukushima

El recorrido Kaieigura dura aproximadamente 30 minutos y está disponible para grupos que cuenten con reserva previa, así como para visitantes individuales sin necesidad de confirmación. **Cierra el segundo miércoles de cada mes**, y ofrece **recorridos de marzo a noviembre cada hora, de 10:00 a 16:00 (excepto a las 12:00)**, mientras que de **diciembre a febrero los recorridos se realizan cada dos horas, de 11:00 a 15:00.** En el mismo recinto se encuentra el café Kurakissa Kyo, abierto de 10:00 a 16:30 (última orden a las 16:00), y cerrado los miércoles y el primer y tercer jueves de cada mes.



Suehiro Brewery - Página oficial en japonés

Suehiro Brewery - Referencia en inglés

Suehiro Brewery - Aizuwakamatsu



Kinsuisho Brewery – Ciudad de Fukushima



Kinsuishō ofrece visitas guiadas todos los días, excepto miércoles y jueves, en dos horarios: de 10:00 a 10:30 y de 15:00 a 15:30. Los recorridos se realizan generalmente para grupos a partir de cinco personas, con prioridad para quienes reserven con anticipación. La cuota es de ¥1,000 por persona (aprox. $119 MXN) e incluye un tour guiado y la elección entre una cata de sake o un helado elaborado con sedimentos de sake, ideal para quienes no consumen alcohol.

Las áreas de producción se observan desde pasarelas especiales, por lo que se solicita evitar el consumo de alimentos fermentados, productos cítricos, o el uso de fragancias intensas antes y durante la visita.

Kinsuisho Brewery - Página oficial en japonés

Kinsuisho Brewery - Referencia en inglés

Nara — Donde nació el sake, y donde su futuro se sigue gestando



Nara

Nara, la capital más antigua de Japón, es conocida como la cuna del sake. En Sakurai se encuentra el Santuario Ōmiwa, uno de los más antiguos del país, que consagra a la deidad de la elaboración del sake, Ōmononushi-no-Okami. Dentro de su recinto se alinean barriles de sake ofrecidos en señal de gratitud, mientras cerveceros y tōji continúan honrando el espíritu del sake hasta el día de hoy.

Durante el período Heian (794–1185), en el templo Shōryaku-ji se perfeccionó la técnica para producir sake claro, considerado el origen de la producción moderna. Nara es, en todo sentido, el hogar espiritual del sake japonés, donde historia y devoción están profundamente entrelazadas.

Aquí también nació la tradición de la sugidama, una esfera de ramas de cedro que se cuelga en la entrada de las bodegas para anunciar que el nuevo sake ha sido elaborado.

En la ciudad de Gose, la cervecería Yucho Shuzo —creadora de la reconocida serie Kaze no Mori— impulsa un enfoque que integra tradición y sustentabilidad. Con el propósito de preservar el paisaje de satoyama —las zonas rurales tradicionales donde conviven naturaleza y agricultura— para los próximos cien años, la bodega ha adoptado un modelo de producción circular que utiliza los sedimentos de sake generados durante la fermentación para enriquecer la tierra de cultivo, creando un sistema sostenible que devuelve a la naturaleza lo que de ella proviene, cerrando así un ciclo respetuoso con el medio ambiente.

Kaze no Mori goza de gran reconocimiento a nivel mundial como un sake ligado a su terruño, capaz de expresar el carácter único de su lugar de origen.



Yucho Brewery - Página oficial en japonés

Yucho Brewery - Referencia en inglés

(También participan en eventos y pop-ups en grandes almacenes.)

Estos desarrollos muestran que Nara no es solo una antigua capital, sino también un lugar donde el futuro del sake sigue gestándose. Aquí, los viajeros pueden experimentar tanto las plegarias que se repiten desde tiempos ancestrales como la cultura viva de la fermentación, que continúa evolucionando.

En los últimos años, Nara ha promovido activamente el turismo gastronómico, invitando a los visitantes a vivir de primera mano su rica cultura culinaria.

En alojamientos como NIPPONIA Tawaramoto Maruto Shoyu, los huéspedes se adentran en el mundo de la fermentación dentro de una antigua fábrica de salsa de soya. La propiedad ofrece además la Experiencia de Cosecha de Vegetales, una actividad de sostenibilidad circular en la que, junto al chef, los restos de cocina se transforman en composta fermentada que nutre nuevos cultivos. Disponible exclusivamente para quienes se hospedan en el hotel, esta experiencia se realiza aproximadamente de 15:30 a 16:00 y se reserva al seleccionar el plan de alojamiento correspondiente. A lo largo del año se disfrutan verduras de temporada cuidadosamente cultivadas, y lo recién cosechado se sirve esa misma noche como parte de la cena.

Otra propuesta destacada es NIPPONIA Hotel Nara Naramachi, una casa tradicional renovada en el corazón del distrito histórico, que ofrece estancias donde el sake, el miso, la salsa de soya y otros alimentos fermentados forman parte natural de la vida cotidiana del viajero.

Nipponia Tawaramoto Maruto Shoyu

Nipponia Hotel Nara Naramachi