

## 22 bodegas de vinos de Rioja Alavesa, Txakoli y Sidra presentan en Japón sus productos de alta calidad para abrir nuevos mercados

Fecha de publicación: 28/10/2024



Fuente: Irekia - Eusko Jaurlaritza - Gobierno Vasco

- **Reuniones en Tokio y Osaka con profesionales y sumilleres de restaurantes con estrellas Michelin, entre ellos “Eneko Tokio” del barrio de Roppongi en la capital nipona**
- **Amaia Barredo: “Afortunadamente, Japón tiene un paladar exquisito, idéntico al del País Vasco, y aquí se sabe apreciar la alta cocina, los productos de Km 0 y unos de los mejores vinos del mundo como son los de Rioja Alavesa”**
- **“Especialmente ahora, es importante la apertura de nuevos mercados para los productos vascos de alimentación”**
- **En Japón hay 474.048 restaurantes y cafeterías: la mayor densidad hostelera del mundo con un establecimiento por cada 266 personas.**

Tokio, 2024 10 28

La Consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, **Amaia Barredo**, participa en una misión comercial compuesta por representantes de **22 bodegas vascas** de vinos blancos y tintos de **Rioja Alavesa, Txakoli y Sidra-Euskal Sagardoa** que hoy lunes ha presentado en Japón sus **productos enológicos de alta calidad**. La delegación vasca se ha reunido en Tokio con un selecto grupo de profesionales y sumilleres de varios restaurantes con estrella Michelin -uno del restaurante vasco “**Eneko Tokio**”, del barrio de Roppongi- y varios hoteles de lujo a quienes presentan sus productos para abrir nuevos mercados. En Japón hay 474.048 restaurantes y cafeterías: la **mayor densidad hostelera del mundo** con un establecimiento por cada 266 personas.

La alta calidad de la cocina vasca promueve una intensa colaboración entre cocineros japoneses y de Euskadi que adaptan e intercambian sus recetas y maridan vinos. Tras un primer encuentro comercial desarrollado esta mañana por las Bodegas, por la tarde, la Consejera **Amaia Barredo**, acompañada por el viceconsejero **Raúl Pérez Iratxeta**, ha comentado el “creciente interés que diversos mercados internacionales en auge –Estados Unidos de Norteamérica, Japón, México, Suiza y Reino Unido- demuestran por los vinos de **Rioja Alavesa** y por sus **Txakolis** lo que ha motivado la visita de estas bodegas a Tokio y Osaka”.

“Quienes conocen los vinos de alta calidad -ha indicado **Amaia Barredo**- saben distinguir nuestra marca y origen. Afortunadamente, **Japón tiene un paladar exquisito, idéntico al nuestro**, y en Japón saben apreciar la alta cocina, los productos de Km0 y la marca **Basque Wine** que engloba a los vinos y sidras elaborados con tradición y rigor como lo hacemos en nuestro País”.

### EDA-Drinks and Wines Campus

La delegación del País Vasco también ha presentado la iniciativa internacional “**EDA-Drinks and Wines Campus**”, desarrollada junto con la Diputación Foral de Araba y Basque Culinary Center. EDA tiene como misión promover el desarrollo económico y social sostenibles a través de las bebidas y el vino. EDA cuenta con **dos sedes**, diseñadas por el arquitecto **Carvalho Araújo** situadas en la capital vasca **Vitoria-Gasteiz** y entre campos de viñedos, en la cercana localidad de **Laguardia**, en el sur vasco.

Según ha detallado **Amaia Barredo** “**EDA** constituirá un importante reclamo para atraer **talento** y ofrecer **formación especializada**, potenciará el emprendimiento y la **innovación** para el desarrollo de líneas de **investigación** enfocadas a la transferencia de conocimiento en el **sector vitivinícola** y para todas las bebidas. Sin lugar a duda Japón es una excelente referencia”

### Cata de vinos

Tras la presentación de los productos vascos ante el colectivo de profesionales nipones, **Mikel Garaizabal** -divulgador enológico que ha impartido más de 4.500 catas, cursos y ponencias en todo el mundo y autor de varios libros- ha dirigido una **cata de vinos de Rioja Alavesa y Txakolis** reconocidos con elevadas puntuaciones en las selecciones de **Parker y Tim Atkin**.

Mañana martes, en **Osaka**, la delegación vasca participará en **Basque Wine-Japan Connection**, que se desarrolla en Festak Yomachibori. Junto a 35 profesionales, prensa especializada, varios chefs como **Yoshitsugu Yamamoto** y **Ryusuke Nakano**, detallarán la **conexión Japón-Euskadi** y apreciarán un lunch de “maridaje” de productos vasco-nipones con vinos de Rioja Alavesa, Txakoli y Sidra-Euskal Sagardoa.

Hoy en **Tokio** -Japón lleva una diferencia horaria positiva de más siete horas con respecto a Vitoria-Gasteiz- se ha desarrollado “**Basque Wine Trade Fair**” con la presencia de importadores actuales de las bodegas y nuevos clientes a quienes la consejera Barredo ha detallado las características del País Vasco.

Por la tarde, en el encuentro “**Basque Wine-Japan Connection**”, treinta y cinco profesionales, sumilleres, prensa especializada e **influencers**, han conocido con detalle la oferta vasca apreciando elaboraciones japonesas maridadas con vinos de Rioja Alavesa, txakoli y sidras comercializados en Japón.

En **Japón** hay **474.048 restaurantes y cafeterías**. Es el estado con mayor densidad hostelera del mundo con un establecimiento por cada 266 personas. Japón, con una **población de 124.482.000 personas**, 329 habitantes por Km2.

“Japón es un mercado emergente para los productos vascos”, ha asegurado a EFE la consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, **Amaia Barredo**, durante la Feria del Vino Vasco celebrada hoy. “Para Euskadi, es muy importante este mercado. Hay mucha afinidad y mucha conexión”, ha dicho Barredo, que ha destacado que ambos territorios “tienen lenguas milenarias” y una “afición muy especial por el ámbito de la gastronomía y del producto de alta calidad y de cercanía”.

Alrededor de 270 expertos han acudido a la **Feria del Vino Vasco**, en el marco de la cual se han organizado catas de la mano del enólogo y sumiller Mikel Garaizabal y un 'showroom' con exposición de productos de bodegas que participan en el proyecto del Gobierno Vasco para acercar productos enológicos autóctonos a Japón. De las 22 bodegas participantes en la jornada, 12 han logrado ya afianzar su producto en el país asiático, mientras que una decena se encuentra trabajando para estrenarse en Japón.

Tras la feria, los vinos vascos llegarán hasta el **emperador de Japón, Naruhito**, que “recibirá un lote de productos”, según ha explicado el viceconsejero vasco de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, **Raúl Pérez Iratxeta**. Bodegas La Marquesa estuvo presente hace unos años en el mercado nipón y ahora se enfrenta al reto de volver a introducirse en él. Según ha explicado su director de exportaciones, **Diego López**, la bodega cuenta con presencia en otros mercados asiáticos como Tailandia, Taiwán o China, pero Japón es un país al que tienen “ganas de volver”, pues aprecia “los vinos de potencia”.

**Anne Ortega**, directora comercial de Ameztoi Txakolina, con txakoli ya afianzado en Japón, ha afirmado a EFE que en el archipiélago nipón se trata a su producto "con muchísima exclusividad y muchísimo cariño", mientras que en España puede ser "un vino denostado". "La gastronomía japonesa tiene unos sabores intensos, unos sabores muy 'umami', esos de placer, marítimos, y el txakoli casa perfectamente con ellos", ha detallado Ortega.

Por su parte, el director de exportaciones de Bodega Valdelana, **Marcos Bretón**, ha asegurado que resulta "emocionante" poder dar a conocer sus productos en Japón, un país que considera "de vanguardia" y con el que comparte "el hacer las cosas de una manera más natural".

Más información en el portal Irekia (<https://www.irekia.euskadi.eus/es/news/96676>).

Sitio web desarrollado y gestionado por el Servicio Web del Gobierno Vasco ([gobierno-vasco/servicio-web/inicio/](http://gobierno-vasco/servicio-web/inicio/)).

*Euskadi, bien común*

