

Die neue Ära des "Sake"

2013 nahm die UNESCO die traditionelle japanische Esskultur „Washoku“ in die „Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit“ auf. Zusammen mit den subtilen Aromen der japanischen Küche, die die Zutaten erst richtig zur Geltung bringen, hat damit auch der japanische Sake große Wertschätzung erfahren. Seine deutlich hervortretenden und dabei doch stets bescheiden wirkenden Eigenschaften, die sich in nahtloser Harmonie für alle möglichen Gerichte eignen, öffnen „Nihonshu“ (Sake aus Japan) inzwischen immer öfter den Weg in renommierte Hotels und traditionsreiche Restaurants in aller Welt.

Auf der Suche nach Sake mit einem ausgeprägten und angenehmen Aroma lösen sich in den letzten Jahren immer mehr Brauereien von den traditionellen Techniken und probieren neue Verfahren aus.



Das Aroma von Sake verändert sich je nach ausgewähltem Trinkgefäß ganz erheblich.
Ein Weinglas ist die bevorzugte Wahl für fruchtige und säuerliche Aromen.
(Mit freundlicher Genehmigung von SAKE BAR ShuSaRon)

Besichtigungen und Verkostungen in Sake-Brauereien

Japan ist dank der vielen Berge, die rund siebenzig Prozent seiner Landfläche ausmachen, in hohem Maße mit Wasser „gesegnet“. Dieses von Regen und geschmolzenem Schnee stammende Wasser sickert über einen langen Zeitraum hinweg durch viele verschiedene Bodenschichten und verwandelt

sich dabei in weiches und wohlschmeckendes Quell- bzw. Oberwasser, das reich an Mineralien ist. Seit rund 2500 Jahren werden als Rohstoffe für die Herstellung von Sake dieses berühmte Wasser sowie das Grundnahrungsmittel Japans, nämlich Reis, verwendet.

Angefangen bei „Yamada Nishiki“, der als „König des Braureis“ bezeichnet wird, werden in Japan ca. neunzig Reissorten angebaut, die sich für die Herstellung von Sake eignen. Nach der sorgfältigen Auswahl der Sorte wird der Reis zunächst gründlich poliert und danach gedämpft. Anschließend wird die im Reis enthaltene Stärke einem Gärungsprozess unterzogen, an dessen Ende schließlich japanischer Sake steht. Bei einem Blick auf die Etiketten der Flaschen erkennt man, dass es beim Herstellungsprozess feine Unterschiede gibt. Zunehmender Beliebtheit im Ausland erfreut sich „Junmai-shu“, der nur aus den Zutaten Reis, Wasser und Salz-Koji ohne Zugabe von Alkohol zur Fermentierung hergestellt wird. Charakterisiert durch ein kräftiges Aroma, das vom *umami*-Geschmack des Reises stammt, schmeckt dieser Sake ganz ausgezeichnet sowohl zu Fleischgerichten als auch zu Käse. Junmai-shu ist zudem in den Variationen „Junmai Ginjo-shu“ und „Junmai Daiginjo-shu“ erhältlich, bei denen nur der gute Teil des Reiskorns verwendet wird. Hierfür wird der Reis vor dem Dämpfen auf mehr als 40-50 Prozent poliert.



Links: Ein traditioneller Sakebecher „Ochoko“ (wörtlich „kleiner Sakebecher“), wie er für Geschmacksproben von japanischem Sake zur Bestimmung des Qualitätsniveaus verwendet wird. Das blaue Ringmuster auf dem Boden dient zur Bestimmung der Farbe und des Transparenzgrades.

(Mit freundlicher Genehmigung von SAKE BAR ShuSaRon)

Rechts: Der Chefbrauer einer Sake-Brauerei wird als „Toji“ bezeichnet. Das Aroma von Sake ist ein Produkt solider Handarbeit, die sich zudem auf Erfahrung und Intuition stützt.

(Mit freundlicher Genehmigung von Oharashuzo Co., Ltd.)

Es gibt über 1500 Sake-Brauereien in Japan, die zwischen 40.000 und 50.000 verschiedene Sorten produzieren.

Eine Vielzahl von Faktoren beeinflussen die Produktion von japanischem Sake, darunter Unterschiede beim als Grundstoff verwendeten Reis und beim Wasser, die jeweilige Technik des Brauers, das regionale Klima u.v.m. In den letzten Jahren gibt es eine zunehmende Anzahl von Sake Connaissseuren, die Sake-Brauereien in den verschiedenen Regionen Japans besuchen, um den Geschmack des in unterschiedlichsten Verfahren hergestellten Sake zu vergleichen. Zudem sieht man immer mehr Alternativen zu traditionellen Brauereien, die oft auf eine jahrhundertelange Geschichte verweisen können. So werden beispielsweise Brauereien in kulturelle Einrichtungen umgewandelt, in denen z.B. Konzerte mit klassischer Musik oder Jazz gegeben werden.

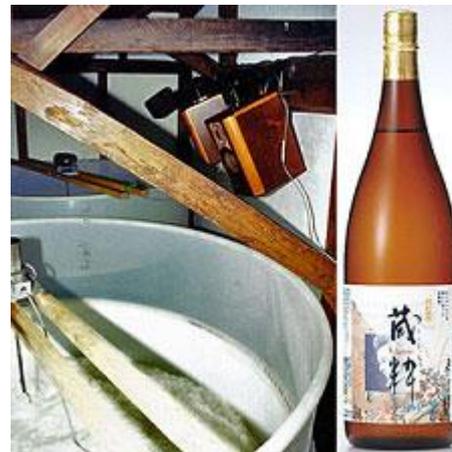


Links: Touristen genießen eine Verkostung bei einem Sake-Hersteller.
 (Mit freundlicher Genehmigung von S. IMANISHI Co., Ltd.)
 Rechts: Innenansicht einer traditionellen Sake-Brauerei.
 (Mit freundlicher Genehmigung von SAKE BAR ShuSaRon)

Musik von Mozart bei der Produktion von Sake

In der Stadt Kitakata in der Präfektur Fukushima wurde ein Sakebrauer zum Pionier eines einzigartigen Projekts, um mit Hilfe von Musik ausgezeichneten Sake herzustellen. Die Musik soll die Aktivität der Hefe stimulieren, die wiederum die Gärung des Alkohols beeinflusst.

In der Brauerei dieses Sake-Produzenten wurden für die dreißigtägige Gärungsphase unter Verwendung von Hefe über jedem Fass Lautsprecher installiert, aus denen klassische Musik tönt. Gespielt werden die Sinfonien Nr. 40 und 41 von Mozart, nachdem man eingangs Sake verglichen hat, der mit Hilfe verschiedener Musikgenre hergestellt wurde. Das Abspielen dieser Musik bei 75 -120 db soll die Aktivität der Hefe stimulieren und einen weichen Geschmack mit verringerter Adstringenz und Bitterkeit kreieren. Diese Produktion von „musikalischem Sake“ findet man inzwischen überall in Japan.



Links: In dieser Brauerei wird zur Förderung der Gärung Mozart gespielt. Der Schalldruck spielt dabei eine wichtige Rolle, so dass über jedem Tank Lautsprecher installiert wurden.
 Rechts: Auf dem Etikett dieser Flasche mit Daiginjoshu prangt ein Portrait von Mozart.
 (Mit freundlicher Genehmigung von Oharashuzo Co., Ltd.)

Darüber hinaus findet auch die Verwendung neuer Hefearten, die im Gegensatz zur allgemein verfügbaren Hefe von den Produzenten selbst hergestellt werden, immer mehr Verbreitung. Ein Produzent in der Präfektur Nara im Osten von Kyoto hat Hefe aus den Blättern besonderer doppelter Kirschblüten extrahiert, die nur in dieser Gegend vorkommen. Damit hat er einen Sake kreiert, der ähnlich wie Wein reich an Aroma und Säuregehalt ist. Es gibt auch Hersteller, die Hefe aus anderen Blüten wie z.B. Rhododendron oder Begonien verwenden.

Ein Verband von Sake-Produzenten aus der Präfektur Kochi hat mit der Produktion von „Weltraum Sake“ begonnen, bei dem die verwendete Hefe zuvor in den Weltraum geschickt wurde. Die Hefe für diesen besonderen Sake startete mit einer russischen Sojus-Rakete ins All und blieb acht Tage auf der Raumstation. Dieser Sake hat ein edles und fruchtiges Aroma, das dazu anregt, einmal über den Weltraum zu fantasieren.



„Weltraum Sake“ wird unter Verwendung von Hefe produziert, die ins All geschickt wurde.
(Mit freundlicher Genehmigung der Kochi Sake Brewers Association)

Ein milder und reifer Geschmack unter dem Meer

Auch die Art und Weise, wie Sake heute getrunken wird, hat sich im Vergleich zu früher erheblich verändert, als er entweder nur gekühlt oder erwärmt genossen wurde. So gewinnen Drinks wie Sake on the Rocks mit Eis oder Soda gemischt sowie „Mizore-sake“, bei dem der Sake die Form eines Sorbets angenommen hat, immer mehr Anhänger. Auch perlender Sake, der ein wenig Champagner ähnelt, erlebt derzeit einen Boom. Das Kohlendioxid wird, genau wie beim Champagner, auf natürliche Weise durch die Gärung im Innern der Flasche erzeugt. Dieser Sake hat einen sprudelnden bittersüßen Geschmack mit einem delikaten Reisaroma. Der niedrige Alkoholgehalt macht ihn insbesondere auch bei Frauen und solchen Konsumenten beliebt, die Sake gerade erst für sich entdeckt haben.



„Suzune“, der Pionier der perlenden japanischen Sake-Variationen, die sich zunehmender Beliebtheit erfreuen, passt besonders gut zu süßen Speisen wie z.B. Waffeln. Zu Beginn der Produktion 1998 wurden 24.000 Flaschen hergestellt; mittlerweile sind es eine Million.
(Mit freundlicher Genehmigung von ICHINOKURA Co., Ltd.)

Bei einer weiteren Technik, die immer mehr Beachtung findet, wird in Flaschen abgefüllter japanischer Sake ins Meer getaucht, um den Reifungsprozess zu fördern. Fünfzehn heimische Sake-Hersteller beteiligen sich an diesem Projekt, das im Dezember 2013 im Meer vor Minami Izu in der Präfektur Shizuoka begonnen hat. Dabei steht die Suche nach einem mild schmeckenden Sake als Resultat der feinen Schwingungen der Meeresströmung im Vordergrund. Man wartet bereits auf den Tag, an dem man den für ein halbes Jahr ins Meer getauchten Sake mit Sake vergleichen kann, der an Land gelagert wurde.



In Flaschen abgefüllter Sake wird für ein halbes Jahr in zwanzig Meter Tiefe im Meer gelagert, um die Reifung zu fördern. Die feinen Schwingungen infolge der Meeresströmung sollen einen milderer Geschmack kreieren.
(Mit freundlicher Genehmigung von SAKE BAR ShuSaRon)