

EIN WEIN, AUS REIS GEBOREN

Der Nationaltropfen Japans erobert Europa und gilt unter Kennern als reinsten Genuss. Ein Experte verrät, warum und welchen man probieren sollte



Ist dieser Arbeitsschritt nicht bei allen Sake-Sorten gleich?

Nein, er betrifft nur etwa fünf Prozent der gesamten Produktion. Premium-Sake hat nichts mit der Kopfschmerzbrühe gemein, als die Sake lange Zeit galt. Bei ihm werden mindestens 30 Prozent des Reiskorns wegpoliert, anschließend wird er in sechs Kategorien eingeteilt: Honjozo (duftiger Geschmack), Junmai (vollmundig), Junmai-Ginjo und Ginjo (beide kräftig), Junmai-Daiginjo und Daiginjo (feines, komplexes Aroma).

Ist Sake ein echter Wein?

Nein, streng genommen gleicht der Herstellungsprozess eher dem des Bierbrauens. Die Zutaten sind einfach: Reis, Wasser, Hefe und Koji, ein Pilz, der die Stärke in Zucker umwandelt und dann in Alkohol. Dennoch heißt Sake bei uns Reiswein, was auch am Alkoholgehalt (14 bis 17 Volumenprozent) liegt.

Wie trinkt man Premium-Sake am besten: kalt oder warm?

Richtig ist immer die Temperatur, die einem am besten schmeckt. Ich würde jedoch 12 bis 15 Grad empfehlen. Bei dieser Kühle wird die schöne Frucht mehr betont, der Sake wirkt schlanker und sein subtiles Aromenspektrum kommt mehr zur Geltung. Ich trinke ihn persönlich auch lieber aus einem Weinglas als aus Holzschalen, wie es traditionell üblich ist.

Seine Basis ist der Geschmack. Allein danach bewertet unser Profi Andreas Röhrich, was für ihn ein unvergessliches Weinerlebnis ist. Als Sommelier im Münchner Restaurant „Broeding“ und Jurymitglied im International Taste & Quality Institute in Brüssel weiß er um das Geheimnis feinsten Premium-Sake. Und hat ein paar Tipps für uns auf Lager.

Sake ist nicht gleich Sake: Was macht den Unterschied? Zum einen die speziellen Reissorten, vor allem aber der handwerkliche Prozess. Zuerst werden die äußeren Kleieschichten des Reiskorns wegpoliert (siehe Foto r.). Je mehr Schichten dabei abgetragen werden und je sauberer das Korn wird, desto komplexer, edler und kostbarer ist später der Sake.



So rein und klar: „Guter Sake ist wie das Wasser eines Bergquells“, sagen Experten

Um den Reis für den Gärvorgang vorzubereiten, wird er poliert – je mehr Kleieschichten entfernt werden, desto feiner wird der Sake



Buch-Tipp:
In „Sake. Das Getränk der Götter“ entführen Susanne Rost-Aoki und Rainer Schillings den Leser in die faszinierende Welt des Reisweins und der japanischen Esskultur. Informativ, mit vielen Rezepten (Verlag 99 pages, 20 Euro).



Fotos: Ansgar Pudenz/99pages, 2, Roland Unger, 1; Werkfotos, 13; privat, 1



Perfekter Begleiter zu japanischem Essen: Diesen Sake können wir wärmstens empfehlen

1 Urakasumi „Tautropfen“: ein feingliedriger Charmeur mit beinahe ätherischer Süße (um 14 Euro, www.japan-gourmet.com) 2 Dassai 23: dank seines sehr hohen Poliergrades komplex und ausgewogen zugleich (um 95 Euro, www.sake-gourmet.com) 3 Masumi Okuden Kanzukuri: „nach geheimer Lehre gebraut“, ein klassischer Junmai mit Reischarakter und Aromen von heller Schokolade und Salbei (um 40 Euro, www.sake-kontor.de) 4 Kirin „Vintage 2011“: ein zugänglicher Sake mit wunderbarem Duft nach kandierten Birnen (um 44 Euro, www.japan-gourmet.com) 5 Shiraume „Weiße Pflaume“: mit dezenter Süße und deutlichen Noten der Steinfrucht (um 35 Euro, www.sake-kontor.de)



Oder eben ganz klassisch: edler Wein

1 Grüner Veltliner Quantum No. 2, Manhartsberger Granit 2011: ein geradliniger Wein, puristisch, frisch mit animierend kühlem Charakter (um 17 Euro, www.broeding.de) 2 Fontanasanta Nosiola 2009: Dieser Tropfen braucht große Gläser, um seine Fülle ganz zu entfalten (um 29 Euro, www.smart-wines.de) 3 Château Ollieux Romanis Prestige Blanc 2010: körperreich, würzig, leicht rauchig mit Aromen von exotischen Früchten (um 17 Euro, www.walterundbenjamin.de) 4 Blaufränkisch Leithaberg 2010: wie kühle Rohseide – straff, klar, würzig, mit prägnantem Duft nach Herzkirsche (um 20 Euro, www.broeding.de) 5 Furmint Auslese 2012: elegante, fruchtige Auslese aus alten Rebsorten, dezente Süße, frische Säure (um 14 Euro, www.broeding.de)