



Charly Iten ist der erste Master Sake-Sommelier der Schweiz. (Bild: ewy)

Ägerer wird erster Schweizer Master Sake-Sommelier

Er kann das Alter von Reiswein erschnüffeln

31.01.2019, 15:56 Uhr

Sommeliers gibt es in der Schweiz viele, aber einen Meister-Sommelier, der sich mit fernöstlichen Genüssen auskennt, gibt es nur einen: Charly Iten. Er erklärt, weshalb die meisten ein falsches Bild von Sake haben, was einen guten Reiswein ausmacht und weshalb dieser Rot- und Weisswein in nichts nachsteht.



Autor/in:
Elias Wyrsh

Charly Iten aus Unterägeri hat im November die Prüfung zum Master Sake-Sommelier abgelegt und bekam kürzlich Bescheid, dass er diese bestanden hat. Er ist somit der erste Master Sake-Sommelier der Schweiz.

Iten hat nicht nur für den japanischen Reiswein, sondern für Japan an und für sich ein Flair. Die Faszination für Japan begleitet ihn seit seiner Jugend. So war nach der Matura klar, dass er Japanologie und ostasiatische Kunstgeschichte studiert.

Allround-Experte für Ostasien

Heute trinkt, bewertet, vergleicht und verkauft er nicht nur Sake, Iten veranstaltet auch von ihm geführte Reisen und berät in Fragen rund um die Ostasiatische Kunst.

Auf den Geschmack von Sake sei Iten erst auf seiner ersten Japanreise vor gut 20 Jahren gekommen. «Davor habe ich nur den schlechten, heissen Sake gekannt, den man hierzulande oft ausgeschrieben bekommt», erzählt Iten.

Vom Reiswein erweckt

Als er nach dem Besuch einer Sake-Brauerei in Japan seinen ersten Premiumsake trank, weckte das etwas in ihm. «Ach was, das kann also Sake auch sein?», habe Iten sich gedacht. Über die Jahre habe sich das Saketrinken für ihn zu einer Leidenschaft und er sich selbst zum Connoisseur entwickelt.

Vor zweieinhalb Jahren wollte er sein Wissen professionalisieren und er ist zur Sake Sommelier Association (SSA) gegangen. «Die Professionalisierung in diese Richtung war eine tolle Ergänzung zu meinen andern Tätigkeiten», meint Iten.

Ein falsches Bild von Reiswein

Die SSA hat ihren Hauptsitz in London. Das zeigt, dass Sake nicht mehr ein rein japanisches Thema ist. Laut Iten wird die «Szene» um den Reiswein stetig grösser. Das Problem sei lediglich, dass durch den verbreiteten billigen Sake viele ein falsches Bild hätten.

«Sake ist nicht nur zu asiatischer Küche eine willkommene Abwechslung.»

Premiumsake könne aber durchaus mit gutem Weiss- und Rotwein mithalten, so Iten. «Und er ist nicht nur zu asiatischer Küche eine willkommene Abwechslung und Horzonterweiterung», meint er weiter. Auch zu Hausmannskost mache sich Sake sehr gut.

Nihonshu – nicht Alkohol

Auch wenn Sake oft als japanischer Reiswein definiert wird, bedeutet das Wort eigentlich einfach Alkohol. Das treffende Wort wäre Nihonshu, das es im Gegensatz zum Reiswein nicht weit über die japanischen Küsten heraus geschafft hat.

Sake hingegen wird inzwischen auch in Neuseeland, den USA, Kanada, Norwegen und vielen weiteren Ländern hergestellt. Ein Neuseeländischer Sake hat es sogar an die London Sake Challenge, den ältesten Sakewettbewerb Europas, geschafft. Iten weiss dies, weil er dort selbst in der Jury gesessen hat.

Im Februar will Iten noch den Advanced Sake-Sommelier nachholen, diesen habe er nämlich übersprungen auf dem Weg zum Master Sommelier. Dieser Fortgeschrittenenkurs sei aber sehr interessant, weil man dabei sogar in Sakebrauereien arbeite.

Was kann der Meister besser als andere Sake-Sommeliers?

Ja richtig, Sake wird gebraut. Es ist technisch gesehen eher Reisbier als Reiswein, kommt aber näher an den Alkoholgehalt von Wein. Da bei Sake für die alkoholische Gärung, wie bei Bier, Stärke zuerst in Zucker umgewandelt werden muss, ist der Herstellungsprozess dem des Bieres näher.

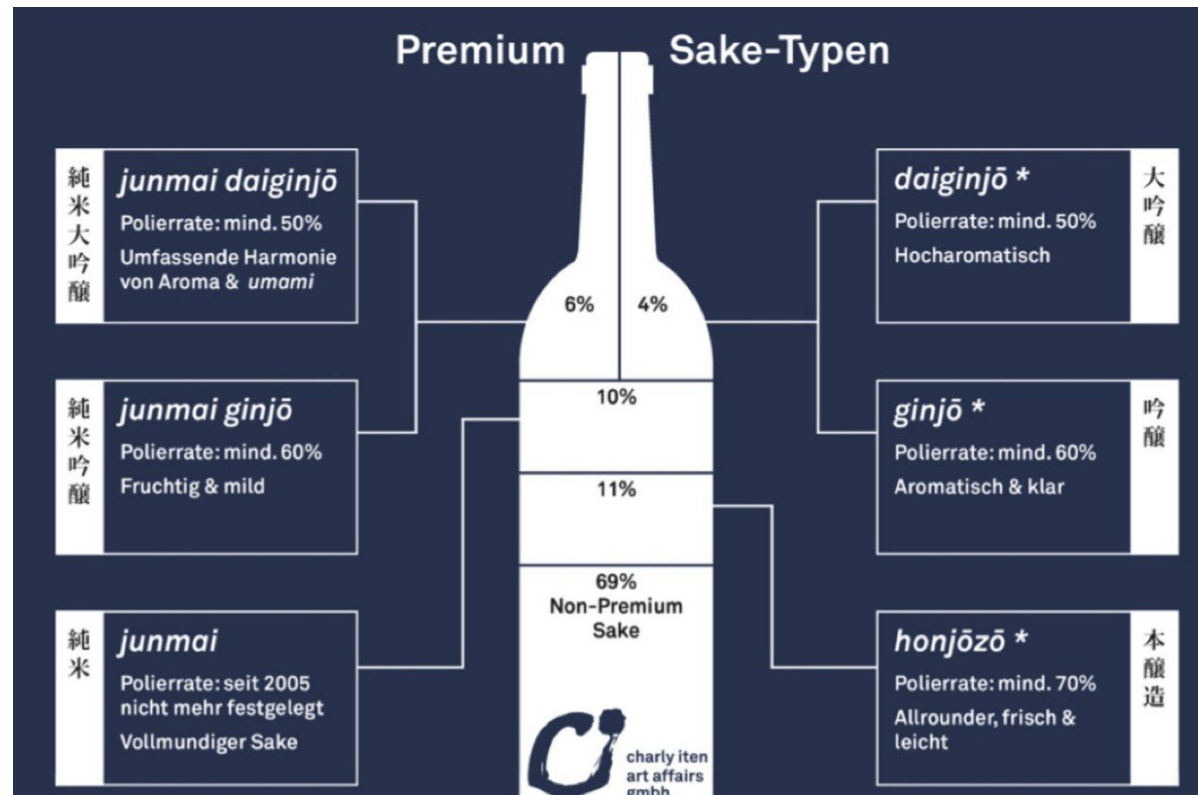
Iten hatte an seinem Prüfungstag im November so einige Tests zu absolvieren. Er musste über 60 Sakes degustieren, auch blind. Und er hatte zu entscheiden, welcher von zwei Reisweinen aus dem Süden und welcher aus dem Norden Japans kam. Bei gereiftem Sake musste er sogar lediglich durch Riechen das Alter bestimmen.

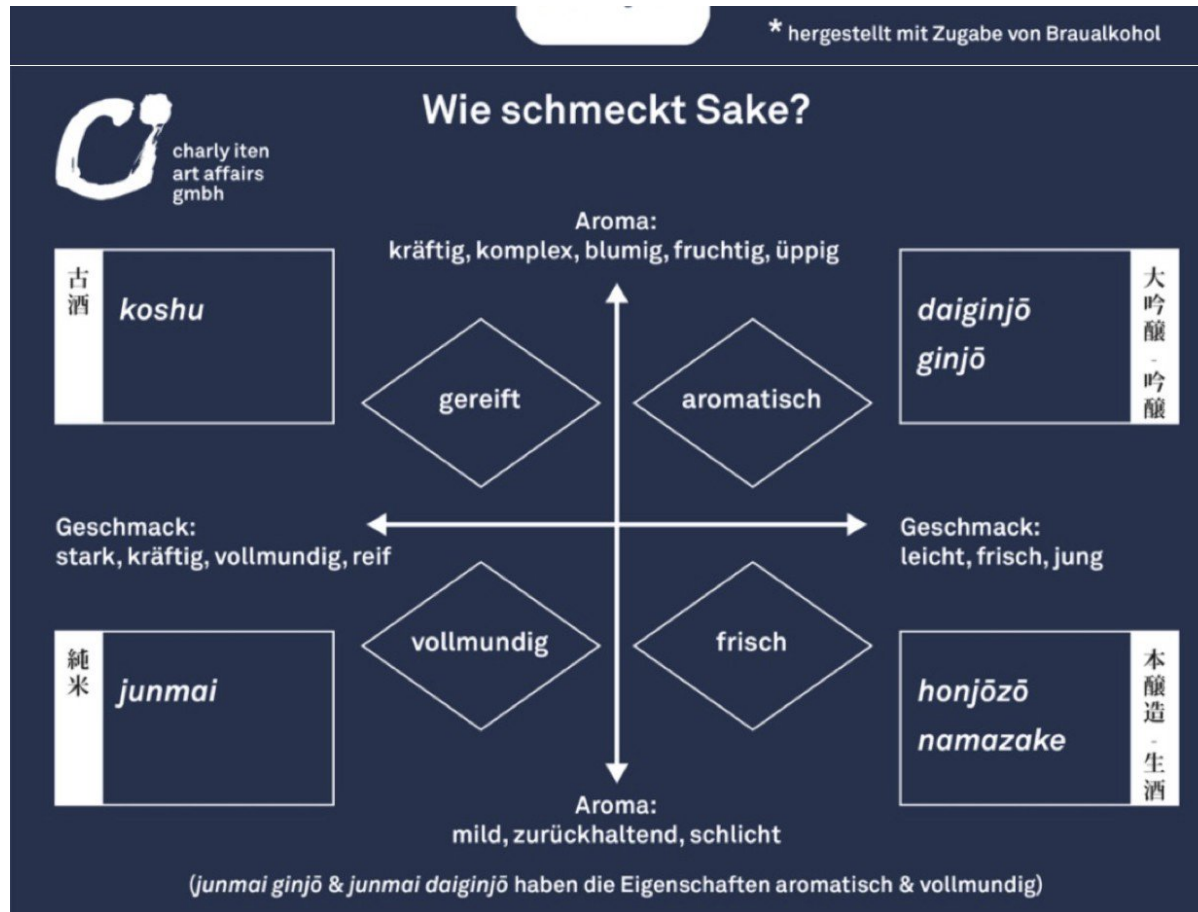
zentralplus besuchte Iten zu Hause und erhielt einen ausgewählten Sake vorgesetzt. Der Geschmack war äusserst ausgewogen, fruchtig und sehr schmackhaft. Der Geruch erinnerte stark an Weisswein. Der vorgestellte Sake passe laut Iten gut zu Fisch und Geflügel. Obwohl wir dies vor Ort nicht überprüft haben, sind wir überzeugt, dass dies stimmt.

Der Reis muss poliert sein

Geschmack und Preis eines Reisweines, so erzählt Iten, hängen massgeblich vom Poliergrad des Sakereises ab. Beim Polieren werden die äusseren Schichten, die mehr Protein und Fette enthalten als der Kern, abgetragen. Der Poliergrad gibt dabei Auskunft darüber, wie viel des ursprünglichen Reiskorns noch übrig ist.

Gute Reisweine haben oft einen Poliergrad um die 50 Prozent, sehr teure und gute Exemplare können laut Iten aber auch mal einen Poliergrad von 23 Prozent haben, was bedeutet, dass mehr als drei Viertel des Reiskorns weggeschliffen wurden.





Premium Sake Typen und wie sie schmecken (Bild: zvg)

NOCH MEHR GESELLSCHAFT