

Elixir of the gods

Sake sorgt vermehrt auch im Westen für Furore; vor allem in der Gastronomie. Charly Iten hat 2018 die anspruchsvolle Prüfung zum Master Sake Sommelier bestanden. Jetzt ist er der einzige Schweizer, der mit dieser exklusiven Auszeichnung von sich reden macht: all over!

Sake is increasingly causing a stir in the West too, especially in the restaurant industry. In 2018, Charly Iten passed the difficult examination to become a Master Sake Sommelier. As the first Swiss person to achieve this distinction, he is the talk of the town!





Master Sake Sommelier Charly Iten arbeitet intensiv an der Verwirklichung seiner Vision: Eines Tages soll es für Gäste selbstverständlich sein, dass sie in allen Restaurants – als Begleitung zu westlicher Küche – nicht nur Rot- oder Weisswein, sondern auch Sake bestellen können.

Master Sake Sommelier Charly Iten works hard to realise his vision: In the future, guests should be able to order sake with their meal – instead of red or white wine – in any restaurant serving Western food.

P

«Premium-Sake ist eine echte Alternative zu hochwertigem Rot- und Weisswein.»
 “Premium sake is a worthy alternative to fine red or white wine.”

Japan faszinierte ihn bereits mit sieben Jahren. Damals sah er im Fernsehen eine Sendung über dieses Land. War vom ersten Moment an fasziniert. Lernte Judo und praktizierte den Sport während seiner Schulzeit. Dann begann er sich für Geschichte, Kultur und Sprache zu interessieren, studierte Japanologie und Ostasiatische Kunstgeschichte und promovierte zum Thema «Teekeramik». Heute kennt Iten Japan wie seine Westentasche, spricht fließend Japanisch, ist vertraut mit Land, Leuten und Sitten. Als Student probierte er dann und wann mittelmässigen, erwärmten Sake. Er sagt: «Ist er warm, steigt Sake schnell in den Kopf. Darum meinen die Leute oft, Sake sei ein Schnaps. Aber das ist er nicht.» 1997 reiste er das erste Mal nach Japan und besuchte eine Brauerei. «Noch nie zuvor hatte ich nur leicht filtrierte, gekühlte Sake genossen. Ah, dachte ich, das also kann auch Sake sein. Er war total verschieden von dem, was ich bis dahin kannte.» In der Folge entwickelte sich Charly Iten zum Connoisseur und begann sich für die Herstellung von Sake zu interessieren. Der Wunsch, sich auf diesem Gebiet zu professionalisieren, führte ihn nach Stams im Tirol, wo er 2017 in einer Sake-Schule zum Sake Sommelier ausgebildet wurde. Der Instruktor vor Ort half ihm, sein Know-how in «Sake Food Pairing» – der Kunst, Sake mit verschiedenen Speisen zu kombinieren – zu vertiefen. Das kennt man in Japan seit langer Zeit. «Sake mit Essen zu verbinden, also fünf bis sechs Gänge mit speziell auf jede Speise abgestimmtem Sake zu servieren, ist stets eine Herausforderung, aber auch ein kulinarischer Genuss.» Dabei zählt vor allem umami, was mehr bedeutet als bloss Schmackhaftigkeit und das Spezielle, Unvergleichbare, Gute und Einmalige betont. Man sucht nach harmonischen Geschmacksverbindungen und überlegt, welche Aromen mit welchem Fleisch, Fisch oder Gemüse harmonieren. Dann wird die entsprechende Auswahl für

Japan has fascinated Charly Iten since the early age of seven, when he happened to see a programme about this faraway country on TV and was immediately captivated. He took up judo and continued to practice it throughout his school years. Then he became interested in the history, culture and language, enrolled in Japanese studies and East Asian art history and wrote his doctoral thesis on tea ceramics. Today, Iten knows Japan like the back of his hand, speaks fluent Japanese and is familiar with the country's people, customs and traditions. As a student, he occasionally tasted second-rate, lukewarm sake. “Warm sake goes straight to your head,” he says. “That’s why many people think sake is a kind of liquor. But it’s not.” He travelled to Japan for the first time in 1997 and visited a brewery. “I had never had only lightly filtered, cold sake before, and I thought: Ah, so sake can also taste like this. It was completely different from anything I had tried before.” Following this experience, Charly Iten became a connoisseur and began to take an interest in the production of sake. The desire to hone his skills to a professional level took him to Stams in Tirol, where he enrolled in a sake school and trained as a sake sommelier in 2017. His instructor at the school was able to deepen his knowledge of sake food pairing, or combining sake with different types of food, a skill that has a long history in Japan. “Pairing sake with food, that is, serving five to six courses with a sake specially chosen to go with each dish, is always a challenge, but also a great culinary pleasure.” Of particular importance is umami, which means more than savoury taste; rather, it highlights those nuances that are special, rare, beautiful and unique. The point is to look for harmonious combinations of flavour and to consider which aromas go best with which type of meat, fish or vegetable. Then you decide on the appropriate selection for the menu. “Sake is an excellent match with in-

Charly Itens Favoriten: Dassai 50 (links),
Fukuju Kobe Special (Mitte),
Dewazakura Oka (rechts).

Charly Iten's favourites: Dassai 50 (left),
Fukuju Kobe Special (centre),
Dewazakura Oka (right).



Fukuju Kobe Special

Junmai-Sake (Special Selection), Polierrate 70 Prozent. Trocken, leicht fruchtig, aber auch schöne Reisnoten und mit Vollmundigkeit ausgestattet. Grossartiger Partner für hochwertiges Fleisch: extra für Kobe Beef komponiert; oder für kräftiges, rotes Fleisch ganz allgemein. Wenn man ihn solo trinkt, wirkt er eher unscheinbar. Kombiniert mit Fleisch, zeigt er seinen wahren, kraftvollen Charakter, jedoch ohne zu dominieren.

Dewazakura Oka (Kirschblüte)

Ginjo-Sake (zweithöchste Premiumstufe). Löste in den 1980er-Jahren in Japan einen Ginjo-Boom aus. Eher trocken, sehr aromatisch mit schöner floraler Kirschblütennote, ohne jedoch zu intensiv in den blumigen Bereich zu gehen. Passt zu Gemüsegerichten, Tempura und Meeresfrüchten. Hoher Trinkgenuss.

Dassai 50

Junmai Daiginjo (höchste Premiumstufe). Kommt aus einer Brauerei in Westjapan. Schöne Muskattraubennote. Zeigt Weissweinqualitäten mit gefälliger Fruchtigkeit, mittelschwerer Körper, toller Abgang, idealer Begleiter für jeglichen Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel. Topprodukt in seiner Kategorie. Ansprechend auch für Einsteiger, sehr ausgewogene Qualität.

Bezugsquelle: ci-artaffairs.ch

Fukuju Kobe Special

Junmai sake (special selection), polishing rate 70 per cent. Dry, slightly fruity, but also full-bodied and with beautiful hints of rice. Ideal accompaniment for high-quality meat: composed specially to go with Kobe beef, or any kind of flavourful red meat. When drunk on its own, the aromas are rather muted. In combination with meat, it develops its full, powerful character, without becoming dominant.

Dewazakura Oka (cherry blossom)

Ginjo sake (second-highest grade). Caused a ginjo boom in Japan in the 1980s. On the dry side, very aromatic with a beautiful floral note of cherry blossoms, but without becoming too intensely floral. Goes well with vegetable dishes, tempura or seafood. A superior drinking experience.

Dassai 50

Junmai daiginjo (highest grade). Comes from a brewery in western Japan. Beautiful notes of muscat grapes. Displays white wine qualities with a pleasing fruitiness, medium body and great finish; ideal accompaniment for fish of any kind, seafood and chicken. Top product in its category. Accessible to beginners, nicely balanced quality.

Available from ci-artaffairs.ch

das Menü bestimmt. «Sake passt hervorragend zu internationaler Küche!» Zu einem Lachsfilet mit Zitronenkartoffelstampf empfiehlt Iten einen Yuzu-Sake-Likör. «Zu allem Fleisch, Fisch und auch zu Gemüse ist Sake eine erfrischende Abwechslung.» Empfehlungen entnimmt man am besten Itens «Food Pairing Blog», in dem er die köstlichsten Menüs mit auserlesenen Sakes präsentiert. Serviert wird das Edelgetränk in Weingläsern. «Guter Sake braucht Raum. Im Glas öffnet sich das Bouquet zur Blüte», erklärt Iten.

Himmlischer Sake

Sake, so weiss man, ist in Japan das Getränk der Götter und mit der japanischen Seele verbunden. Das Interesse an der japanischen Kultur ist während der letzten Jahre gewachsen. Das heisst, es wird auch vermehrt Sake getrunken. «Die Edelsorte, genannt Premium, trinkt man zwischen 10 und 15 Grad: Dies bringt sowohl die Frische als auch das Bouquet ideal zur Geltung», weiss Iten. Wie aber entsteht Sake, den man vielerorts einfach als Reiswein bezeichnet? «Reiswein ist der deutsche Begriff, wenn man von Sake spricht», sagt der Kenner. «Premium aber beinhaltet eine unvergleichbar höhere Qualität: Da gibt auch der Staat vor, welche Zutaten verwendet werden müssen, damit dieses Göttergetränk sich Premium nennen darf.»

Der Weg vom speziellen Sake-Reis bis zum köstlichen Getränk ist aufwendig und zeitintensiv. Der Reis wird poliert, gewaschen, eingelegt und gedämpft; dann beginnt die Fermentierung. Danach wird die Masse gefiltert, später pasteurisiert, in Fässern gelagert, mit Wasser verdünnt und in Flaschen abgefüllt. Je länger der Reis poliert wird, desto aromatischer und komplexer wird der Sake. Die Premium-Sake-Typen wie Junmai Daiginjo, Junmai Ginjo, Junmai, Daiginjo, Ginjo und Honjozo unterscheiden sich einerseits durch die Poliertrate, andererseits durch die Aromen- und Geschmackselemente wie umami. Ob ein Sake kräftig, komplex, blumig, fruchtig, üppig, vollmundig, hocharomatisch, klar oder leicht und frisch ist, kann der Master Sake Sommelier nebst dem Sake-Typ sofort erkennen. «Das Edelgetränk sollte kühl und vor allem lichtgeschützt gelagert werden. So bleibt es über Jahre, ja sogar Jahrzehnte haltbar.»

Längst ist der Name Charly Iten in aller Munde: Er berät ausgewählte Restaurants und Hotels sowie Privatpersonen, besucht mit Reisegruppen Brauereien in Japan und doziert vor Ort, unterwegs oder zu Hause in Unterägeri über seine Leidenschaft mit dem göttlichen Namen Sake. Die nächste Reise in die faszinierende Welt der Premium-Sakes startet im November. Es gibt noch freie Plätze.

«International cuisine!» Iten recommends a Yuzu sake liqueur to go with salmon and lemon-flavoured mashed potatoes. “For any type of meat, fish and also vegetable, sake is a refreshing change.” Recommendations are offered on Iten’s food pairing blog, where he presents delicious menus in combination with exquisite sakes. The fine beverage is best served in wine glasses. “Good sake needs space. The bouquet blossoms in the glass,” Iten explains.

Heavenly sake

In Japan, sake is considered a divine drink and part of the Japanese soul. The interest in Japanese culture has grown in the past years, which has also led to more people drinking sake. “The finest grade, called premium, is drunk at 10 to 15 degrees Celsius: This brings out both the freshness and the bouquet,” Iten explains. But how is sake, known in many places simply as rice wine, made? “Rice wine is the English term for sake,” says the expert. “But premium grades are of much higher quality: government regulations determine which ingredients have to be used for the sake to be called premium.”

The production of sake – from the cultivation of special sake rice to the final, delicious drink – is a complex and time-consuming process. The rice is polished, washed, soaked and steamed; then comes the fermentation. Subsequently, the liquid is filtered, pasteurised, stored in barrels, diluted with water and filled into bottles. The longer the rice is polished, the more flavourful and complex the final product becomes. Premium types of sake such as junmai daiginjo, junmai ginjo, junmai, daiginjo, ginjo and honjozo differ in their polishing rate, on the one hand, and in aroma and flavour, such as umami, on the other. Apart from identifying the type of sake, a Master Sake Sommelier can tell immediately whether a sake is strong, complex, flowery, fruity, rich, full-bodied, highly aromatic, clear or light and fresh. “This exceptional beverage should be stored in a cool, dark place. Then it will remain enjoyable for years, or even decades.”

Charly Iten’s services are in high demand: He advises restaurants and hotels as well as individuals, takes tour groups to visit breweries in Japan and lectures on his passion for this divine drink in Japan, back home in the Swiss town of Unterägeri, or anywhere in between. The next journey into the fascinating world of premium sake starts in November. There are still some places available.

ci-artaffairs.ch