



(Fast) alles über Sake

Sake auf fünf Seiten zu erklären, ist ähnlich unmöglich, wie Wein auf fünf Seiten zu erklären. Charly Iten, Master Sake Sommelier, schafft es trotzdem. Und hat dazu noch ein paar fantastische Foodpairing-Tipps parat.

Text: Britta Wiegmann, Bilder: Alamy, ZVG

«Sake, das ist doch dieser heisse Reisschnaps, oder?» So lautet meist der erste Satz, den Charly Iten hört, wenn er mit Neulingen über die japanische Spezialität spricht. Und kein Wunder. Er erinnert sich selber zurück an seinen ersten Schluck: «Billiger Sake,

warm serviert, es warf mich überhaupt nicht vom Hocker.» Dabei war der Schweizer damals mit der japanischen Kultur schon durchaus vertraut. Mit zarten sieben Jahren hat es ihn gepackt: «Ich erinnere mich noch genau, es war ein Sonntagnachmittag, und im Fernsehen habe ich eine Doku über Japan gesehen. Ab dem Moment hat mich das Land nicht mehr losgelassen.» Er studierte ostasiatische Kunstgeschichte und Japanologie und promovierte mit einer Arbeit über die japanische Teekeramik.

Vor rund 26 Jahren hatte er dann seine persönliche Sake-Erleuchtung: «Mit Freunden konnte ich eine traditionelle Sake-Brauerei besuchen und einen ganz frischen, unpasteurisierten Sake probieren. Das war eine echte Offenbarung.» Er fuchste sich

immer mehr ins Thema hinein, und 2018 erwarb er als einer von wenigen Experten auf der Welt bei der Sake Sommelier Association in London die Qualifikation des Master Sake Sommeliers. Heute ist Charly Iten selbstständig und widmet sich voll und ganz seinen Passionen: Neben Sake-Schulungen und Foodpairing-Workshops sowie einem Sake-Handel inklusive Gastronomieberatung ist er als Kunstexperte tätig und bietet Erlebnisreisen in sein Herzensland Japan an. Mit uns teilte er sein Wissen über Sake auf ebenso präzise wie spielerische Art. Das Resultat: ein Rundum-Guide zum japanischen Getränk, das alles andere ist als heisser Reisschnaps!



Charly Iten ist seit 2018 einer von weltweit ganz wenigen Master Sake Sommeliers.

«Als Kind habe ich eine Japan-Doku gesehen, seitdem hat mich das Land nicht mehr losgelassen»



Der Reis ist heiss! Grundlage für Sake ist gedämpfter Reis, den man mit dem Schimmelpilz *Aspergillus oryzae* impft.



Sake wird gemeinhin als Reiswein bezeichnet. Doch eigentlich ist die Herstellung ein Brauprozess, liegt also näher beim Bier.



Die besten Sake-Manufakturen sitzen buchstäblich an der Quelle: Das Wasser hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität.

So entsteht Sake

Sake ist ein Reiswein. Für seine Herstellung werden die Reiskörner zunächst poliert, das heisst, man entfernt die äusseren Kleieschichten, welche unerwünschte Fette und Proteine enthalten. Anschliessend wird der Reis für ein paar Wochen kühl gelagert. Danach wird er gewaschen, eingeweicht, gedämpft und wieder abgekühlt. Ein Teil des gedämpften Reises wird mit dem Schimmelpilz *Aspergillus oryzae* geimpft, der den Job hat, die Stärke in den Reiskörnern in Zucker umzuwandeln. Auf diese Weise erhält man Reis-Kōji. Nun beginnt der eigentliche Brauprozess. Man legt zuerst eine Grundmaische an und gibt dieser Wasser, gedämpften Reis, Reis-Kōji, Milchsäure und Hefe zu. Letztere ist für die Umwandlung des Zuckers in Alkohol zuständig. Danach folgt die Hauptmaische, deren Basis die Grundmaische bildet. Diese wird schubweise über mehrere Tage mit noch mehr Wasser, gedämpftem Reis und Reis-Kōji erweitert, bis man die gewünschte Produktionsmenge erreicht. Das Besondere an der Hauptmaische ist, dass die Prozesse der Umwandlung von Stärke in Zucker und von Zucker in Alkohol gleichzeitig ablaufen – man spricht von einer multiplen Parallelferrmentation. Der gesamte Prozess vom Polieren bis zum Ende der Gärung dauert je nach Produkt circa 47 bis 99 Tage. Danach wird der Sake gepresst, filtriert, meist auch pasteurisiert sowie mit Wasser auf circa 15 Volumenprozent Alkohol verdünnt. Nach einer Ruhezeit von mehreren Wochen bis Monaten füllt man ihn schliesslich in Flaschen.

Premium Sake-Typen

Für die Hand-, Herren- oder Hosentasse: Charly Itens praktischer Blitzüberblick über die wichtigsten Premium-Sake-Typen. Alle haben rund 15 Volumenprozent Alkohol.

Junmai Daiginjō

Polierrate: mind. 50%
Umfassende Harmonie von Aroma und Umami

Junmai Ginjō

Polierrate: mind. 60%
Fruchtig und mild

Junmai

Polierrate: nicht festgelegt
Vollmundiger Sake

Daiginjō

Polierrate: mind. 50%
Hocharomatisch

Ginjō

Polierrate: mind. 60%
Aromatisch und klar

Honjōzō

Polierrate: mind. 70%
Allrounder, frisch und leicht

Ausserdem: Unter dem Begriff Koshu versteht man gereiften Sake, Namazake ist unpasteurisierter Sake, der jung getrunken wird. Und schwer in Mode ist zurzeit Sparkling Sake, ein leicht süsslicher Easy-Drinking-Typ mit oft nur rund sechs Volumenprozent Alkohol.

Etiketten lesen

Statt die verschiedenen Sake-Typen auswendig zu lernen (siehe Übersicht unten), können sich Einsteiger für den Start auch einfach an zwei wichtigen Informationen auf dem Etikett orientieren:

1. Der Poliergrad

Sake wird aus poliertem Reis gebraut. Die Prozentangabe auf dem Etikett gibt an, wie viel vom ursprünglichen Reiskorn noch übrig ist. 60 Prozent zum Beispiel bedeutet, dass 40 Prozent wegpoliert wurden. Der Poliergrad hat entscheidenden Einfluss auf die Aromatik: Je höher er ist, desto aromatischer und komplexer fällt der Sake aus. Dennoch ist die Polierrate nicht automatisch ein Qualitätsindiz – auch wenn dies gerne so dargestellt wird. Welche Polierrate man bevorzugt, hängt vom Einsatz des Sakes und vom persönlichen Geschmack ab.

2. Der Begriff Junmai

Junmai ist so etwas wie das Reinheitsgebot des Sake. Sake-Typen mit dieser Zusatzbezeichnung dürfen nur aus Wasser, Reis, Reis-Kōji, Milchsäure und Hefe gebraut werden. Sie zeichnen sich durch ein vollmundigeres Profil und eine klarere Säure aus. Fehlt der Begriff Junmai, handelt es sich um Sake mit Zusatz von Braualkohol. Dieser löst zusätzliche Aromastoffe aus, daher schmecken diese Exemplare vielschichtiger und tiefer. Welchen Typus man bevorzugt, ist, genau wie die Polierrate, vor allem eine Frage des Einsatzes und der persönlichen Präferenz.



*Glutaminsäure
gibt Sake seinen
ausgeprägten
Umami-
Geschmack*



Welcome to the jungle: Für Neulinge können Sake-Etiketten ziemlich einschüchternd sein. Zwei Orientierungspunkte sind der Poliergrad des Reises und die Bezeichnung Junmai auf dem Etikett (oder ihr Fehlen). Details dazu links auf dieser Doppelseite.



Das richtige Glas

Tradition hin oder her, zum Thema Glas hat Charly Iten eine klare Meinung: «In einem guten Weiss- oder Rotweinglas kann sich Sake am besten entfalten.» Es sei viel zu schade, ihn in kleine Tonschälchen zu zwingen.

Kalt oder warm?

Sake kann man bei 5 bis 55 Grad servieren. Das ist Ihnen keine grosse Hilfe? Okay: Generell empfiehlt Charly Iten kühle 10 Grad. Diese Temperatur passt für jeden Sake-Typ und jede Gelegenheit. Zu warmen Gerichten wie einer Suppe zögern Sie aber nicht, es auch mal mit höheren Temperaturen zu probieren, «die so entstehende Harmonie ist verblüffend», so der Experte. Sake erwärmt man ganz einfach im 80 Grad warmen Wasserbad.

Jede Menge Umami

Sake enthält einen hohen Anteil an Aminosäuren, vor allem Glutaminsäure. Das gibt ihm seinen ausgeprägten Umami-Geschmack. Gepaart mit umami-haltigen Speisen potenziert sich dieser noch. «Wenn man ein Umami-Gesamterlebnis sucht, hat man mit Sake ein echtes Ass im Ärmel», so Charly Iten. «Sake ermöglicht es, völlig neue Aromenwelten zu erleben, und nicht nur zur japanischen Küche.» Typische Sake-Aromen sind beispielsweise Banane, Melone, Litschi, Pfirsich, Ananas, aber auch Grüntee oder gedämpfter Reis.

Eine Frage des Terroirs

Gibt es so etwas wie ein Sake-Terroir? «Tatsächlich wird immer klarer, dass der Boden, auf dem der Sake-Reis wächst, einen deutlichen Einfluss auf Geschmack und Qualität hat», sagt Charly Iten. Die noch entscheidendere Rolle aber spielen das Wasser. «Es ist bei sehr vielen Arbeitsschritten involviert und sollte spezifische Eigenschaften haben. Wichtig ist vor allem Wasser mit geringem Eisen-gehalt.» Bei Regionen, die auf natürliche Weise Zugang zu solchem Wasser haben, kann man also durchaus von einem guten Sake-Terroir sprechen.

Eine schöne Sitte

Wer in Japan Sake zum Reifen in den Keller legt, wickelt ihn in eine Zeitung vom Tag der Einlagerung. So weiss man immer, wie lange die Flasche bereits lagert.

*Sake kann
man bei 5 bis
55 Grad
servieren*



Foodpairing mit Sake

Wir haben es für Sie ausprobiert: Diese nicht ganz traditionellen Paarungen sind spitze! Harmonisch, überraschend, umami-geladen – so gut versteht sich japanischer Reiswein mit Schweizer Spezialitäten.

Tête de Moine & Junmai Nigori / Rihaku Dreamy Clouds

Nigori steht für einen nur leicht gefilterten, also trüben Sake. Zusammen mit dem Tête de Moine eine ungemein harmonische Paarung, die beiden verschmelzen geradezu.

Apfelkuchen & Sparkling Junmai / Fukuju Awasaki

Zarte Süsse, präsen- te Säure und ein fröhliches Prickeln: Zum Apfelkuchen ist Sparkling Sake ein Riesenspass!

Reifer Blauschimmelkäse & Junmai Koshu / Daruma Masamune 2019

Der gereifte Sake ist eine wahre Umami-Bombe und eine Offenbarung zum geschmacksintensiven Blauschimmelkäse.

Salsiz & Junmai Ginjō / Fujuku Kobe Classic

Die Aromen des Salsiz werden durch den Sake regelrecht aufgeweckt.

Bündnerfleisch & Junmai Daiginjō / Ikekame Turtle Red

Eine extrem würzige Kombi, das Umami des Trockenfleischs kann sich voll entfalten.

Rauchlachs & Yamahai Junmai / Hanatomoe Sugi Barrel

Rauchlachs und ein Sake mit ebenfalls leicht rauchigen Noten vom Fassausbau, das passt perfekt. Aromatisch entsteht grosse Harmonie, zugleich schneidet sich die Frische des Sakes durch das Fett des Fisches.

Alle Sakes erhältlich unter ci-artaffairs.ch