

apéro

SAKE

Der reine

GENUSS



Susanne Rost ist Sake-Expertin. Die erste Deutsche, die eine Sake-Ausbildung in Japan absolviert hat, importiert das japanische Nationalgetränk für Einzelhandel, Gastronomie und Endverbraucher. Bei ihren Verkostungen erklärt sie, warum der edle Reiswein hierzulande bisher wenig beachtet wurde: „Oft werden leider immer noch sehr minderwertige Qualitäten angeboten, die einfach nur plump alkoholisch schmecken“, sagt Susanne. „Mit hochwertigem Premium-Sake hat das nichts zu tun.“

Premium-Sake besteht nur aus wenigen natürlichen Zutaten: Reis, Wasser, Hefe und dem Edelschimmel Koji. Er schmeckt wunderbar klar, „wie das Wasser eines reinen Bergquells“, sagt ein japanisches Sprichwort. Die geschmackliche Vielfalt ist mit der von Wein vergleichbar. Rund 400 verschiedene Aromen gibt es in Premium-Sake zu entdecken. Etwa 1.500 Brauereien haben sich in Japan auf die Sakeherstellung spezialisiert.

Guten Sake kennen zu lernen, war das unwiderstehliche Versprechen von Susanne Rost an ein Verkostungsteam aus Weinprofis und Köchen, das dazu im asiatischen Restaurant *shiro i shiro* in Berlin zusammenkam. Unterstützt wurde die Expertin von der japanischen Köchin Shoko Kono, die in ihren asiatischen Kochkursen Sake auch mit Speisen kombiniert. Probiert wurden einige der sechs „Typen“, in die Premium-Sake unterteilt wird. Sie stehen auch für ansteigende Qualität: Junmai (25 bis 30 Euro), Honjozo (20 bis 30 Euro), Ginjo und Junmai Ginjo, (25 bis 40 Euro), Daiginjo und Junmai Daiginjo (35 bis 90 Euro).

„Premium-Sake lässt sich grob in erdige und

fruchtige Sorten unterteilen“, erläutert Rost. Je höher die Qualität, desto fruchtiger wird in der Regel der Geschmack. Für den Charakter des Sake spielt die Reissorte keine so große Rolle wie etwa die Rebsorte für den Wein. Stattdessen kommt es auf die Verarbeitung der Reiskörner an. Je höher der Zeitaufwand für die einzelnen Brauprozesse, desto edler das Ergebnis. Dennoch werden für Sake spezielle, besonders wertvolle Reissorten verwendet, deren Stärke im Inneren des Korns konzentriert ist. Durch Polieren werden Mineralstoffe, Fette und Proteine an der Außenschicht der Reiskörner entfernt. Wie gründlich das geschieht, bestimmt die spätere Feinheit des Getränks. Die „Polierate“ des Sake gibt an, wie viel am Ende vom Korn übrig ist. Je kleiner dieser Wert, desto hochwertiger der Sake. Premium-Qualitäten beginnen bei Polieraten von 70 Prozent, die hochwertigsten Sorten liegen bei 35 Prozent oder sogar darunter.

„Das macht Lust auf mehr“, schwärmt Christiane Dutschmann, Servicechefin und Sommelière im Restaurant *Berlin-Sankt Moritz*, nach dem ersten Schluck Honjozo aus der Brauerei Akashi-tai. Er ist so etwas wie der Hauswein unter den Premium-Sake-Sorten – unkompliziert, feinwürzig und angenehm. „Da ist nichts scharf, brennt nichts; man kann danach einfach loslegen“, beschreibt Dutschmann einen Eindruck, der sich bei vielen Premium-Sake einstellt: Durch ihren klaren Geschmack belasten sie nicht. Dabei haben sie immerhin 14 bis 17 Prozent Alkohol, manche Sorten sogar bis zu 20 Prozent.

Die Polierate muss für Honjozo mindestens 70 Prozent betragen. Eine Variante dieses Sake-Typs ist





· SUSANNE ROST ·

www.sakekontor.de

· SHOKO KONO ·

www.japanische.kochkurse.de

· SHIRO I SHIRO ·

Rosa-Luxemburg-Straße 11

10178 Berlin

Tel.: 030-97 00 47 90

www.shiroishiro.com

· ENTREPÔT DU VIN ·

Fasanenstraße 42

10719 Berlin

Tel.: 030-88 55 1727

www.entrepot-du-vin.de

· BERLIN-SANKT MORITZ ·

Regensburger Straße 7

10777 Berlin

Tel.: 030-23 62 44 70

www.restaurant-sankt-moritz.de

der Honjozo Genshu. Nach dem Brauen enthält Sake bis zu 20 Prozent Alkohol. Es ist üblich, ihn mit Wasser zu verdünnen. Beim Genshu lässt man diesen Schritt weg. Seine Farbe ist gelber, seine Konsistenz dickflüssiger, der Geschmack komplett anders als der des Honjozo. Karamell-, Vanille- und deutliche Lakritznoten entdecken die Tester, daneben eine ausgeprägte Röstaromatik. „Zu kurz gebratener Ente“, möchte ihn Eduard Dimant, der als Küchenchef des *shiro i shiro* das Team verstärkt, am liebsten trinken. „Auf jeden Fall etwas Fettiges, Gebratenes, vielleicht auch leicht Geräuchertes“, stimmt Dominique Blanck, Weinfachberater des Berliner Weinladens *Entrepôt du Vin* zu. Durch das kräftige Volumen und den langen Abgang lässt sich der höhere Alkoholgehalt zwar erahnen. „Aber er ist gut eingepackt“, findet Blanck.

„Jeder Sake ist ein eigener Charakter“, stellt Dutschmann fest. Vom kräftig-vollen, erdigen Aroma des Junmai, über den gradlinig trockenen, erdigen Honjozo, zum Ginjo und Junmai Ginjo – fein duftend, komplex, mit fruchtigen und blumigen Noten. Schließlich Daiginjo und Junmai Daiginjo, die höchsten Sake-Qualitäten, rein und klar wie Quellwasser, mit leichtem Körper, wenig Säure, komplexem Duft und einem breiten, fruchtigen Aromenspektrum.

Der verkostete Junmai Daiginjo hat eine Polierate von 40 Prozent und erinnert an vollreife gelbe Früchte.

Dazu kommt eine feine Mineralität. Zum Essen würde er Herzhaftigkeit und auch Schärfe vertragen. „In Reispapier gebackene Meeresfrüchte“, schlägt Dimant vor.

Nicht nur zu japanischem Essen sollte man Sake probieren, sagt Shoko Kono. Würzige Sorten, wie der Honjozo, passen auch zu Käse oder kräftiger Salami. Anders als Wein verändert Premium-Sake seinen Geschmack in Kombination mit dem Essen nicht, sondern steht gleichberechtigt daneben. Es lohnt sich, die passenden Paare zu finden. „Bei feinen, filigranen Sorten, muss man allerdings beachten, dass Sake subtiler ist als Wein. Er kann schnell im Essen untergehen“, rät Shoko Kono.

Das Aroma und die Qualität des Sake bestimmen auch seine Trinktemperatur. Die feinen Daiginjo oder Junmai Daiginjo entfalten ihre blumig-fruchtigen Noten am besten leicht gekühlt, wie Weißwein. Würzig-erdige Sorten werden gern bei Zimmertemperatur von 18 bis 21 Grad serviert. Den unverdünnten Genshu kann man auch auf Eis probieren, das ruhig in den hochprozentigen Sake schmelzen und ihn langsam nachträglich verdünnen darf.

Warmer Sake ist dagegen die Ausnahme. Manchmal wird Standard-Sake erwärmt, um schlechten Geschmack zu überdecken. Nur ganz wenige Premium-Sake schließen ihre Aromen besser auf, wenn sie im Wasserbad auf höchstens 55 Grad erwärmt werden.

SAKE

SAKE



„Die empfohlene Trinktemperatur steht oft auf dem Flaschenetikett“, so Rost. Eine Besonderheit präsentiert die Spezialistin zum Schluss. Der Genmai Yamadanishiki ist aus Vollkornreis gemacht, im Stahltank gereift und allen Premium-Sake-Regeln zum Trotz völlig unpoliert. Seine goldbraune Farbe verdankt er dem Vollkornreis und der Reifezeit. „Pumpnickel“ assoziieren die Tester spontan. Wie wäre es, ihn mit Rotschimmelkäse und Fruchtbrot zu kombinieren?

In Japan liegen gereifte Sake wie der Genmai Yamadanishiki zurzeit im Trend. In den USA kennt man Premium-Sake schon lange. Allein in Europa setzt er sich erst in den letzten Jahren zaghaft durch. Ganz zu Unrecht, fanden die Tester. „Ich muss zugeben, es gibt noch etwas anderes als Wein“, räumt Dutschmann schmunzelnd ein.

Simone Hoffmann



apéro
