



SAKE

So genießen Sie
SAKE!

Sake-Sorten

Wie Sake verkostet
wird

Wie Sake von
unterschiedlichen
Temperaturen
genossen wird

Sake-Manieren

Was steht auf dem
Etikett?

Nützliche
Sake-Begriffe für
Gaststätten



Ist Sake kompliziert? Nein. Sake ist interessant!

Es gibt so viele Arten
von Sake!
Wie unterscheiden sie sich?
→ S. 4

Wie sollte ich
Sake verkosten?
→ S. 8

Was ist die beste
Temperatur?
→ S. 12



Sake ist ein japanisches Nationalgetränk. Er wird überall im Land gebraut, und es gibt schätzungsweise etwa 20.000 Markennamen. Regionale Unterschiede bei Klima und Natur brachten vor langer Zeit eine Vielfalt von Kulturen in Japan hervor, wo es vier ausgeprägte Jahreszeiten gibt. Diese Kulturen hatten einen großen Einfluss auf Sake. Aus diesem Grund hat jede Marke ihre eigene Persönlichkeit und eine bestimmte Art, wie sie am besten genossen werden sollte. Sake hat sich gemeinsam mit der japanischen Kultur entwickelt. Deshalb ist Sake interessant!

Was steht auf
dem Etikett?

→ S. 26

Gibt es eine
korrekte Art,
Sake zu trinken?

→ S. 16

Gibt es ein
spezielles Vokabular
für Sake?

→ S. 30



Frage: Wie sollte ich mein erstes Glas auswählen?

Antwort: Lernen Sie zunächst einige Grundlagen zu Sake.

Welche Arten gibt es?

Dieser ist meine Empfehlung.

Woraus wird Sake hergestellt?



Sake ist ein gegorenes alkoholisches Getränk aus Reis.

Sake ist ein gegorenes alkoholisches Getränk, das aus Reis hergestellt wird.

Sake ist ein gegorenes Lebensmittel, genau wie Sojasoße, Miso und Katsuobushi (getrocknete Bonitoflocken) - Standardwürzmittel in der japanischen Küche. Für Premium-Sake wird ein spezieller Reis genutzt, der Sake-Reis genannt wird und sich für das Brauen von Premium-Sake besonders eignet. Die Körner dieses Reises, *Shuzo Koteikimai*, sind etwas größer als die von Tafelreis oder Reis zur Weiterverarbeitung. Sake-Reis wird auch *Sakamai* genannt. (→ S. 24)



Jizake ist regionaler Sake, dessen Charakter durch seine jeweilige Herkunft bestimmt wird.

Speziell in einer bestimmten Region Japans gebrauter Sake wird *Jizake* genannt. Die Temperaturen im Norden und im Süden Japans liegen weit auseinander, und diese klimatischen Unterschiede sowie die vom jeweiligen Sake zu ergänzende regionale Esskultur bringen den besonderen Charme jedes *Jizake* hervor. (→ S. 14)



Sake wird in *Tokutei-meisho-shu* (Sake mit spezieller Bezeichnung) und *Futsu-shu* (Tafelsake) eingeteilt.

Sorten einer bestimmten Kategorie von Sake haben spezielle Bezeichnungen 'premium Sake'. Diese Bezeichnungen weisen auf den Reispoliergrad und andere Faktoren hin. Ein Sake ohne spezielle Bezeichnung fällt in die Kategorie *Futsu-shu*, oder Tafelsake. *Futsu-shu* enthält Zutaten, die für Sake mit spezieller Bezeichnung nicht verwendet werden. (→ S. 28)



Es macht auch Spaß, ein Trinkgefäß für Sake auszuwählen.

Die Wahl des
Trinkgefäßes
fällt nicht leicht!

Ich habe gehört,
dass der Geschmack
von Sake je nach
Form und Material
des Trinkgefäßes
einen anderen
Eindruck hinterlässt.

Wenn Sake aus
einem Weinglas
getrunken wird,
kommen die
Aromen deutlicher
hervor.



In einigen Restaurants dürfen Sie ihren eigenen Choko (Sake-Becher) auswählen. Manchmal bringt man Ihnen jedoch das optimale Trinkgefäß für den von Ihnen ausgewählten Sake.

Tokkuri

Ein Sake-Dekanter mit verengtem Hals und rundem Körper heißt *Tokkuri*. Der Sake wird aus der Flasche in den *Tokkuri* gegossen und am Tisch wird der *Tokkuri* benutzt.



Masu

Das Sake-Gefäß *Masu* ist ursprünglich ein Messgefäß für Flüssigkeiten oder Getreide. Es wird aus japanischer Zeder hergestellt und gibt dem Sake ein leichtes Aroma von Zedernholz.



Kiki-choko

Diese auf japanischen Sake-Wettbewerben benutzten Choko bestehen aus weißem Porzellan und haben ein blaues Bullaugen-Muster auf dem Innenboden. Benutzen Sie den weißen Hintergrund, um die Farbe des Sakes zu prüfen, und das blaue Muster für die Trübheit.



(ausgesprochen wie "tschoko")

Katakuchi

(Schale mit einseitigem Ausguss)



Weinglas

Die Form eines Weinglases hält die Aromen im Glas und erleichtert es, die feinen Aromen des Sake zu erkennen.



Kiriko (geschliffenes Glas)

Die Standardgefäße für Sake sind der *Tokkuri* (Dekanter) und der *Choko* (Becher). Sie werden aus einer Vielfalt von Materialien hergestellt, wie zum Beispiel Keramik, Glas, Zinn, Holz, und Lackwaren. Jedes Material verleiht dem Geschmack des Sake eine andere Note. Viele dieser Gefäße zeigen das Beste von Japans traditioneller Handwerkskunst.

Das Verkosten von Sake konzentriert sich auf drei Eigenschaften.

Beide Sake-Sorten haben die gleiche klare Farbe, aber sie schmecken unterschiedlich.

Prüfen Sie zunächst die Aromen.

Es riecht fruchtig!



Einige Gaststätten bieten Probiersets an, mit denen Sie mehrere Sorten von Sake probieren und vergleichen können.

Aroma

Das Aroma von Ginjo-shu (Premium-Sake) wird Ginjo-ka genannt. Es ist fruchtig und enthält einen Hauch von Apfel, Banane und Melone. Reifer Sake (Koshu) hat ebenfalls ein reichhaltiges und mildes Aroma, von dem viele sagen, dass es dem von Trockenobst oder Gewürzen ähnelt. Bei jedem Sake wird das Aroma nach Reichtum und Ausgewogenheit bewertet.

Farbe

Viele glauben, dass Sake klar und farblos ist. Einige Sorten haben jedoch leichte Farbtöne, und unterschiedliche Herstellungsmethoden beeinflussen die letztendliche Farbe und Durchsichtigkeit. Die Durchsichtigkeit des Sake hängt normalerweise davon ab, mit welcher Methode der Moromi (Maische) ausgepresst und gefiltert wird. Darüber hinaus nimmt fertiger Sake nach langer Lagerung eine goldene oder Bernsteinfarbe an.

Geschmack

Der Geschmack von Sake kann süß oder trocken, schwer oder leicht, und vollmundig sein. Sake mit einem hohen Zuckergehalt schmeckt oft süß. Die Süße kann jedoch durch den Säuregehalt ausgeglichen werden, sodass zwei Sorten von Sake mit gleichem Zuckergehalt nicht in gleichem Maße süß schmecken, wenn der Säuregehalt unterschiedlich ist. Die Wahrnehmung von süß/trocken, schwer/leicht und Vollmundigkeit hängt vom Gleichgewicht zwischen Alkohol, Zucker, Säuregehalt und Aminosäuren ab.



Der Charakter eines Sake kann in einen von vier Typen eingestuft werden.

Nehmen Sie sich Zeit, den Sake zu genießen.

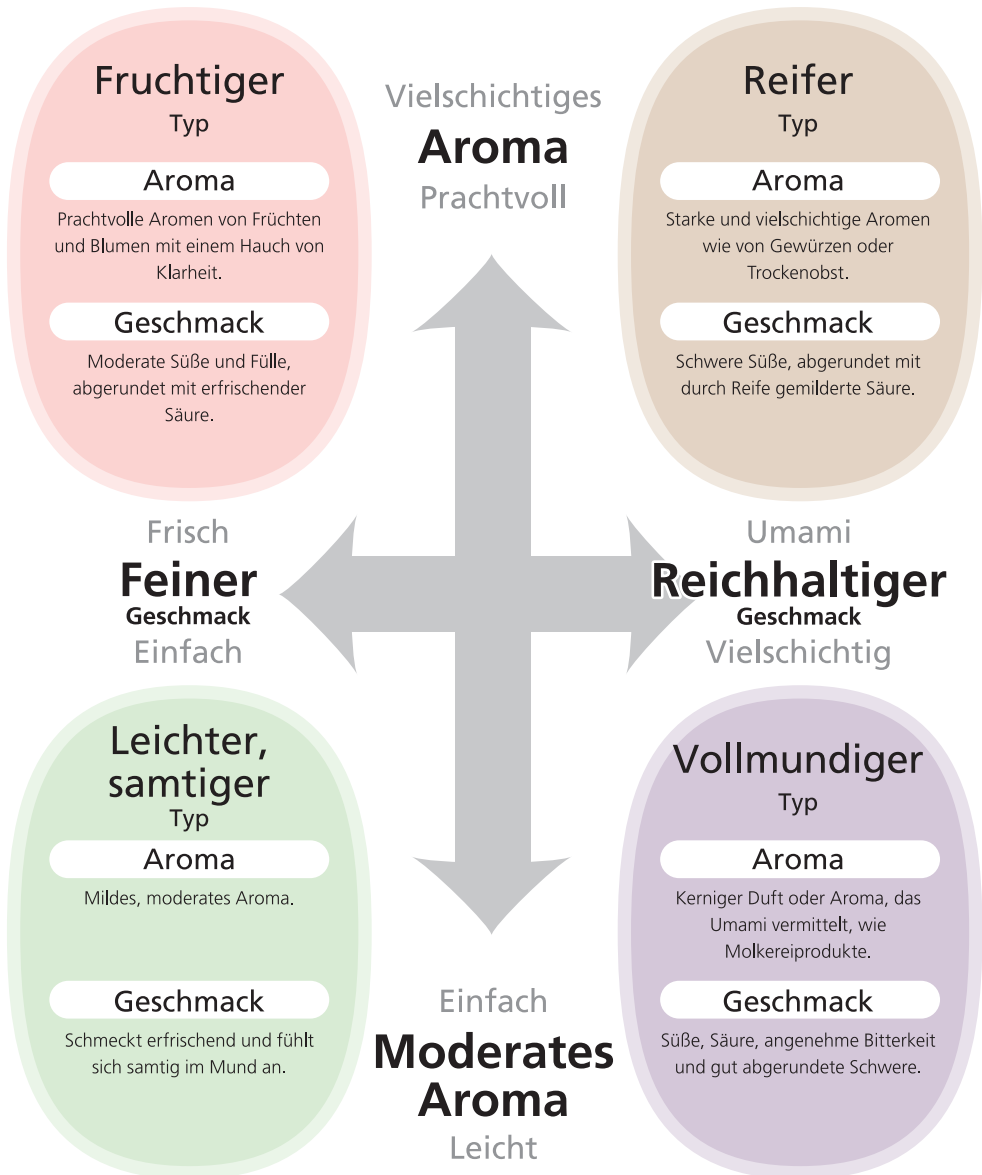
Dieser hier riecht erfrischend und elegant ...



Ich kann den Geschmack von Reis wahrnehmen, ganz leicht ...



Das einzigartige Aroma eines Sake ergibt sich aus seiner Herstellungsmethode und den Zutaten. Je nach Aroma und Geschmack lässt sich Sake in einen von vier Typen einstufen.



► Passende Speisen für die jeweiligen Typen. (→ S. 20)

Sake kann in verschiedenen Temperaturen genossen werden. Jede Temperatur trägt einen anderen Namen.

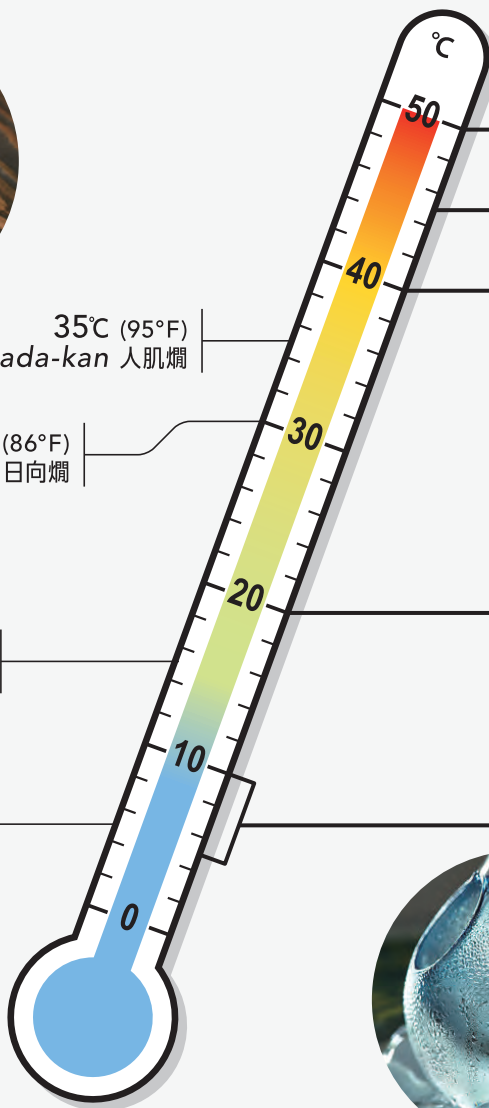


35°C (95°F)
Hitohada-kan 人肌燗

30°C (86°F)
Hinata-kan 日向燗

15°C (59°F)
Suzu-hie 涼冷え

5°C (41°F)
Yuki-hie 雪冷え



Sake kann in vielen verschiedenen Temperaturen genossen werden. Jede Temperatur hat einen anderen Namen. Durch das Genießen des gleichen Sake in verschiedenen Temperaturen können Sie verschiedene Ansichten von seinem Charakter bekommen. Trinken Sie Sake von verschiedenen Temperaturen, um sich Ihre Portion der tiefgründigen Sake-Aromen zu holen.

50°C (122°F)
Atsu-kan
あつ燗

Vom Tokkuri steigt Dampf auf. Tokkuri und Choko fühlen sich heiß an. Die Aromen des Sake werden geschärft und der Geschmack wird trocken, mit einem reinen Nachgeschmack.

45°C (113°F)
Jo-kan
上燗

Beim Halten des Tokkuri oder Choko kann ein gewisses Maß an Hitze gefühlt werden. Beim Eingießen des Sake steigt Dampf auf. Die Aromen des Sake werden konzentriert, und er schmeckt weich und frisch.

40°C (104°F)
Nuru-kan
ぬる燗

Der Sake fühlt sich beim Trinken eher warm als heiß an. Er scheint nah an der Körpertemperatur zu sein. Die Aromen des Sake werden ein wenig schwerer und der Geschmack voller.

20°C (68°F)
Shitsu-on
室温

Der Tokkuri fühlt sich manchmal leicht kühl an, wenn er gehalten wird. Aromen und Geschmack hinterlassen einen weichen Eindruck.

**10°C (50°F) ~
5°C (41°F)**
Reishu 冷酒

Der allgemeine Begriff für auf 5-10°C gekühlten Sake ist Reishu. Im Allgemeinen werden durch das Kühlen des Sake auf niedrige Temperaturen die subtilen Geschmacksnoten maskiert.

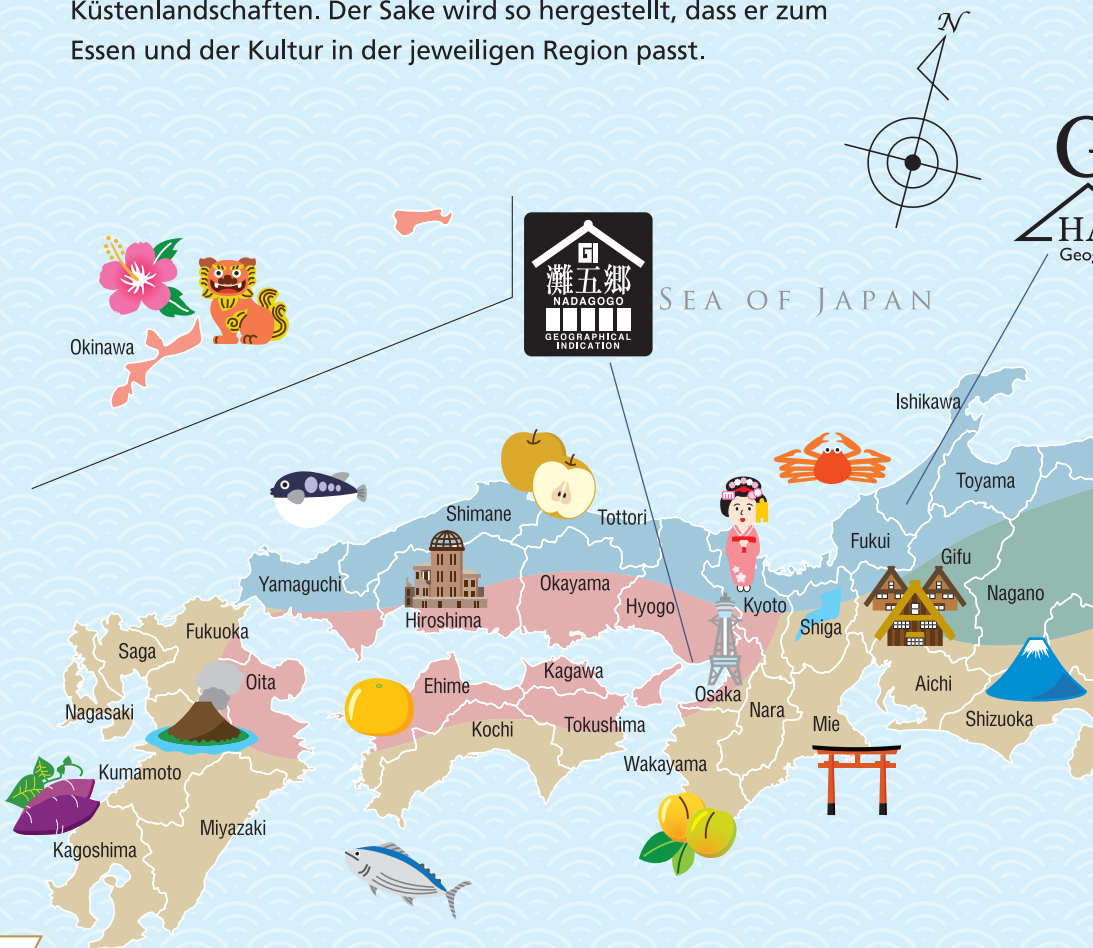
Wie wird Sake erhitzt?

Um Sake zu erhitzen, stellen Sie einen mit Sake gefüllten Tokkuri in einen Topf mit heißem Wasser. Der Tokkuri wird langsam heiß, und die Hitze wird auf den Sake übertragen. Er wird auf eine Temperatur erhitzt, die leicht unter der Verdampfungstemperatur des Alkohols liegt. Dadurch bleiben die Aromen erhalten.



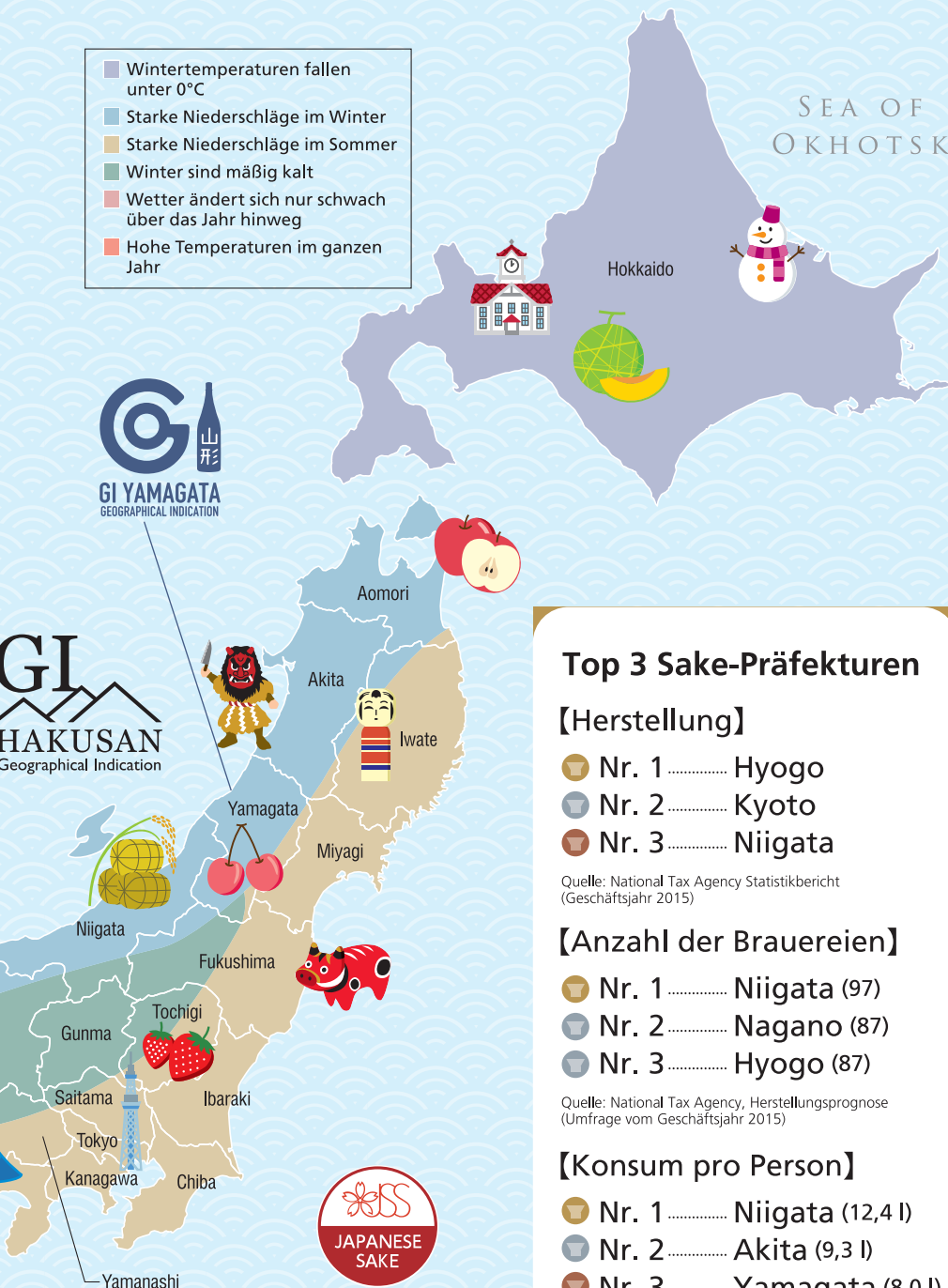
In ganz Japan wird Sake passend zum regionalen Klima und der lokalen Esskultur gebraut.

Japan ist von Norden nach Süden sehr lang gestreckt, und im Winter kommt es vor, dass es einen Temperaturunterschied von 50°C zwischen der nördlichen und der südlichen Spitze des Landes gibt. Reis wird überall in Japan angebaut, und die Topographie bietet eine breite Palette von verschiedenen Berg- und Küstenlandschaften. Der Sake wird so hergestellt, dass er zum Essen und der Kultur in der jeweiligen Region passt.



SEA OF
OKHOTSK

- Wintertemperaturen fallen unter 0°C
- Starke Niederschläge im Winter
- Starke Niederschläge im Sommer
- Winter sind mäßig kalt
- Wetter ändert sich nur schwach über das Jahr hinweg
- Hohe Temperaturen im ganzen Jahr



Top 3 Sake-Präfektoren

【Herstellung】

- Nr. 1 Hyogo
- Nr. 2 Kyoto
- Nr. 3 Niigata

Quelle: National Tax Agency Statistikbericht
(Geschäftsjahr 2015)

【Anzahl der Brauereien】

- Nr. 1 Niigata (97)
- Nr. 2 Nagano (87)
- Nr. 3 Hyogo (87)

Quelle: National Tax Agency, Herstellungsprognose
(Umfrage vom Geschäftsjahr 2015)

【Konsum pro Person】

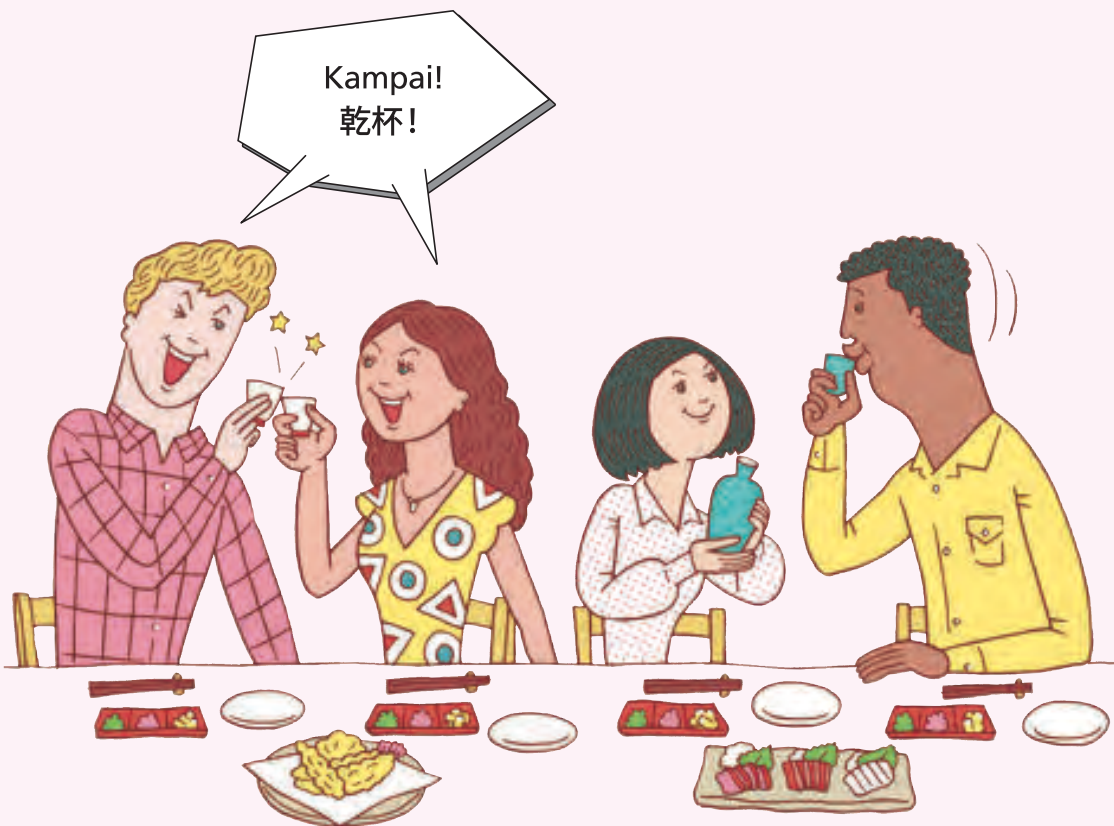
- Nr. 1 Niigata (12,4 l)
- Nr. 2 Akita (9,3 l)
- Nr. 3 Yamagata (8,0 l)

Quelle: National Tax Agency Japan
„Sake no Shiori“ (März 2015), statistische Daten

PACIFIC OCEAN

Es gibt Manieren für das Trinken von Sake.

Kampai!
乾杯!



In Japan werden Höflichkeit und Gastfreundschaft hoch geschätzt. Die Manieren für das Trinken von Sake basieren auf diesen Werten. Jedoch sind sie auf keinen Fall förmlich. Nehmen Sie sie als Hinweise, Sake auf eine bessere Weise zu genießen.

Wenn Sie jemandem Sake anbieten, tun Sie dies, wenn der Becher unter einem Drittel gefüllt ist. Bieten Sie keinen Sake an, wenn Ihre Begleitung gerade am Trinken ist, oder wenn sich im Becher noch genug Sake befindet.



Wenn Ihnen jemand Sake anbietet, trinken Sie einen kleinen Schluck vom Sake in Ihrem Becher, bevor Sie den Becher der Person hinhalten, die Ihnen den Sake eingießt (Sie müssen Ihren Becher nicht vollständig leeren).



Eingießen

Gießen Sie mit beiden Händen, indem Sie den Tokkuri mit der rechten Hand halten und von unten mit der linken Hand stützen. Wenn Sie jemandem auf Ihrer rechten Seite Sake eingießen, drehen Sie Ihre Hand nicht so, dass der Handrücken nach unten zeigt. Das würde als Verstoß gegen gute



Entgegennehmen

Halten Sie Ihren Becher leicht mit einer Hand fest und stützen Sie ihn mit der anderen Hand. Wenn der Sake im Becher ist, trinken Sie einen kleinen Schluck, bevor Sie den Becher auf den Tisch stellen. Wenn der Becher Ihrer Begleitung leer ist, bieten Sie an, Ihrerseits Sake einzugießen.



Sich gegenseitig Sake einzugießen und dabei mit jemandem Zeit zu verbringen ist ein wunderbarer Weg, wohlschmeckenden Sake gemeinsam zu genießen. Es kann auch ein wichtiger Anlass für das Entstehen von Freundschaften werden.



Nein

**Schütteln Sie den
Tokkuri nicht**

Nachzuschauen, ob noch Sake übrig ist, bedeutet schlechte Manieren. Falls der Sake aufgewärmt ist, würde das Schütteln den *Tokkuri* abkühlen.



Nein

**Schauen Sie nicht in den
Tokkuri hinein.**

Zu versuchen, in den *Tokkuri* hineinzuschauen um herauszufinden, ob noch Sake übrig ist, gehört zu den schlechten Manieren. Es sieht nicht schön aus für die anderen Anwesenden.



Nein

**Trinken Sie nicht direkt
vom *Tokkuri*.**

Ein *Tokkuri* ist dazu da, Sake in kleinere Gefäße zu gießen. Trinken Sie nicht direkt aus dem *Tokkuri* wie aus einer Bierflasche - auch wenn Sie der einzige sind, der Sake trinkt.



Nein

**Mischen Sie keinen Sake
aus mehreren *Tokkuri*.**

Auch wenn in mehreren *Tokkuri* nur kleine Reste Sake übrig sind - mischen Sie diese nicht zusammen. Es würde die Temperatur und den Geschmack des Sake beeinflussen.



Wenn Sie Sake trinken, bitten Sie um Wasser.

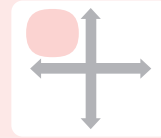
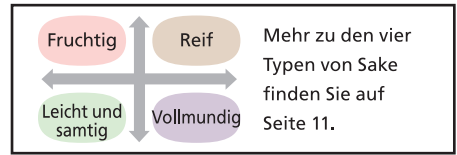
Bitten Sie um Wasser zu ihrem Sake, so wie Sie es tun würden, wenn Sie Getränke mit hohem Alkoholgehalt oder einem starken Geschmack trinken. Zusammen mit Sake getrunkenes Wasser wird *Yawaragi-mizu* genannt. *Yawaragi* ist die japanische Bezeichnung für einen Zustand der Ruhe. Wenn Sie zwischendurch Wasser trinken, schmeckt der nächste Schluck Sake noch besser. Wasser hilft außerdem zu verhindern, dass Ihnen vom Trinken übel wird.



和らぎ
水

Yawaragi-
mizu

Kombinationen von Sake und Speisen



Passende Speisen für fruchtigen Sake

Weißes Fischfleisch Carpaccio

Tempura aus Gemüse

Dieser Typ passt gut zu Gerichten, die den Geschmack von Gemüse, Fisch oder Meeresfrüchten hervorheben.



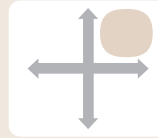
Passende Speisen für leichten und samtigen Sake

Dashi-maki Tamago
(würziges japanisches Omelette)

Sashimi (roher Fisch)

Dieser Typ passt gut zu leichten Gerichten mit einem reinen Nachgeschmack.

Sake passt wunderbar zu *Washoku* (japanischer Küche). Hier sind einige Empfehlungen für jeden der vier Typen von Sake. Natürlich kann Sake auch zusammen mit Gerichten aus der ganzen Welt genossen werden.

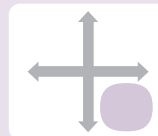


Passende Speisen für reifen Sake

Käse

Mit einer auf Soja basierenden Sauce gegrillter Aal

Dieser Typ passt gut zu Gerichten aus Zutaten mit viel Umami und Protein.



Passende Speisen für vollmundigen Sake

Geschmorte Würfel aus Schweinebauch

Yakitori (mit Sauce glasiert)

Dieser Typ passt gut zu Gerichten, die Umami von Geflügel, Schweinefleisch, Milch und anderen Zutaten hervorheben.

Sake ist unerlässlich für japanische Shinto-Rituale

In alten Zeiten war Sake eine heilige Gabe an die Götter. Im Wort „Kampai!“, mit dem sich die Japaner zuprosten, schwingt die Bitte mit, dass die Herzen der Menschen vor den Göttern eins werden mögen. Auch heute darf Sake bei Gelegenheiten nicht fehlen, wo die Herzen und Seelen von Menschen eins werden - zum Beispiel auf Banketten, Festen oder bei Shinto-Ritualen.



Kagami-biraki (Fassöffnung)



In diesem Shinto-Ritual wird der Deckel eines Sake-Fasses für eine Gabe aufgeschlagen. Einige Theorien besagen, dass Krieger vor der Schlacht mit *Kagami-biraki* Mut gemacht wurde.

Reinigung vor einem Fest



Träger von *Mikoshi*-Miniaturschreinen und andere Menschen, die an Ritualen teilnehmen, reinigen ihre Körper durch das Trinken von Sake vor einem heiligen Fest.

Bei Shinto-Hochzeiten



Als Zeichen der Gelübde trinkt ein frisch verheiratetes Paar drei *Omiki* genannte Becher Sake im Wechsel.

Um das neue Jahr zu feiern



Nach einem Brauch zur Feier eines neuen Jahres und zum Beten für Frieden stoßen Menschen mit *Toso* an, einem medizinartigen alkoholischen Getränk, das durch das Einlegen von Kräutern in Sake oder Mirin hergestellt

Zutaten und Herstellungsmethoden, die den Geschmack von Sake bestimmen

◀ Zutaten ▶ Ein Reichtum an Natur und Weisheit: der Stolz Japans

Wasser



**„Wo es gutes Wasser gibt,
gibt es guten Sake.“**

Sake besteht zu 80% aus Wasser. Der Mineralienanteil im Wasser wirkt sich auf das Wachstum des Koji-Pilzes und der Hefe aus, sodass der Sake je nach verwendetem Wasser anders schmeckt. Da die Wasserqualität auch das Gefühl im Mund beeinflusst, ist gutes Wasser absolut wichtig.

Reis



**Sake-Reis ist etwas anders
als Tafelreis**

Sake-Reis ist speziell für die Herstellung von Sake geeignet. Jedes Reiskorn enthält ein milchweißes *Shimpaku* im Kern. Das Ausmaß, in dem die Reisoberfläche wegpoliert wird, hat einen großen Einfluss auf den Charakter des Sake.

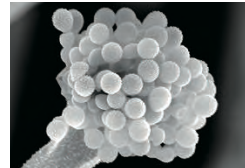
Braualkohol



**Aromatischer, reiner
Geschmack.**

Moromi ist die Maische, aus der der unverdünnte Sake entsteht, und bestimmt den Charakter des Sake. Manchmal wird diesem *Moromi* Braualkohol hinzugefügt. Er bringt Aromen im Sake hervor und schärft den Geschmack.

Koji-Pilz und Hefe

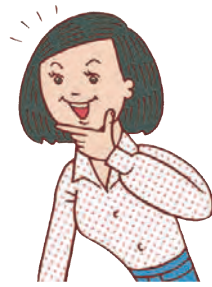


**Die Qualität eines Sake wird von
Mikroorganismen gesteuert**

Der Koji-Pilz bildet die Basis für den Koji, welcher die Umwandlung der Stärke im Reis in Zucker (Glukose) beschleunigt. Mit Hilfe von Hefe wird dann die Glukose in Alkohol und Kohlendioxid vergärt. Beide Zutaten sind die Kernpunkte, die Geschmack und Aroma des Endproduktes bestimmen.

* Die Fotos wurden vom National Research Institute of Brewing zur Verfügung gestellt

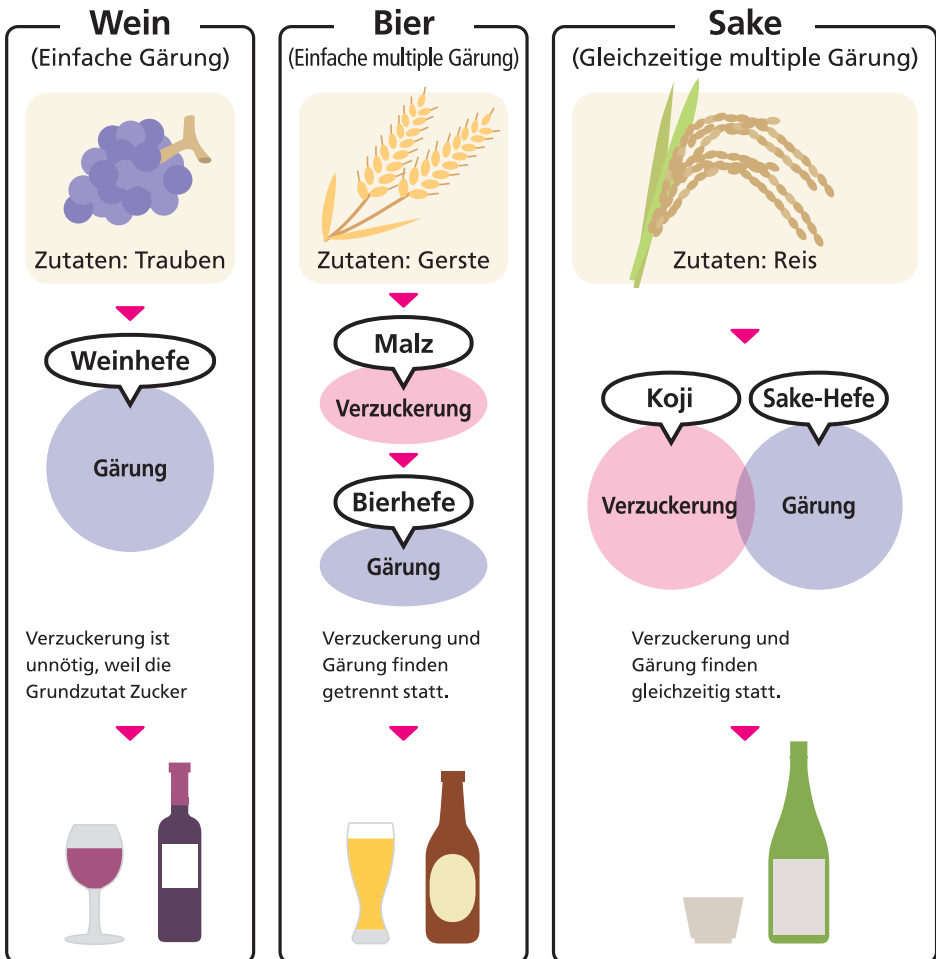
Verzuckerung und Gärung
finden gleichzeitig statt.



Herstellungsmethode

Die Aromen und Geschmacksnoten der besten Qualität entstammen einer gleichzeitigen multiplen Gärung

Sake gehört zur gleichen Kategorie gegorener Alkoholika wie Wein und Bier. Gegorene Alkoholika sind Getränke, bei deren Herstellung Alkohol durch eine Vergärung landwirtschaftlicher Produkte mit Hilfe von Hefe erzeugt wird. Dieser Gärungsprozess ist je nach Sorte verschieden, und charakteristisch für Sake ist eine ausgeklügelte Methode namens „gleichzeitige multiple Gärung“.



Diese Informationen finden Sie auf einem Etikett.

Vorderetikett

Alkoholgehalt

Milliliter Alkohol pro 100 ml Sake.

Zutaten

Zusätzlich zu Reis und Reis-Koji wird normalerweise Braualkohol zugesetzt, um die Aromen des Sake hervorzubringen.

Reispolier-grad

Produktname

Auf Japanisch entweder *Nihonshu* oder *Seishu*.

Herstellungsdatum

Das Abfülldatum des Sake. Weil sich die Qualität von korrekt gelagertem Sake über mehrere Jahre hält, gibt es kein Haltbarkeitsdatum.

アルコール分
15.0度以上
16.0度未満

原材料名
米(国産)
米こうじ(国産米)
醸造アルコール

精米歩合60%

日本酒

内容量: 720ml

製造年月
2020.3

製造者: 日本酒造組合中央会
東京都港区西新橋 〇丁目△-□

Spezielle Bezeichnung

Bei einem Sake mit spezieller Bezeichnung wird hier diese Bezeichnung angezeigt. (→ S. 28)

Reissorte

Name und Anteil der Reissorte. (→ S. 24)

Name des Sake

Der individuelle Markenname des Sake.

Herstellernamen und Adresse des Herstellungsortes.

吟醸酒
山田錦
100%

Rückenetikett

Reissorte

Die verwendete Reissorte ist auch auf der Rückseite zu finden.

Hefe

Der Name der für diesen Sake verwendeten Hefe.

Säuregrad

Ein Index für den Säuregrad des gesamten Sake. Sake mit einem hohen Säuregehalt ist meistens schwer und trocken, während Sake mit einem niedrigen Säuregehalt eher leicht und süß ist.

Süß/Trocken

Der Sake wird in eine der folgenden Kategorien eingeteilt, die auf den Geschmack hinweisen: süß, mittelsüß, mitteltrocken, oder trocken.

Reispoliergrad

Bei Sake mit spezieller Bezeichnung wird hier der Reispoliergrad angezeigt. (→ S. 29)

Sake-Grad

Ein Index für die spezielle „Schwere“ des Sake. Der Standardwert ist 0 (Null). Ein hoher, positiver (+) Wert weist auf eher trockenen Sake hin, während Sake mit einem niedrigen, negativen (-) Wert eher süß ist.

Aminosäuregehalt

Ein Index für die Aminosäuren im Sake. Je höher der Wert, desto mehr Umami hat der Sake meistens.

Empfohlene Trinktemperatur

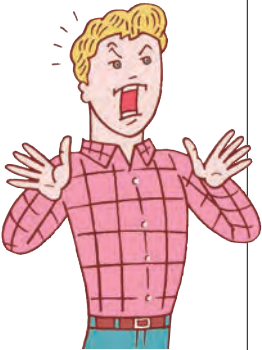
Zeigt die etwaigen Temperaturen an, bei denen der Sake am besten schmeckt.

原材料	山田錦	精米歩合	60%
使用酵母		協会000号	
成分	日本酒度	+5	
	酸度	1.6	
	アミノ酸度	1.6	
甘辛			
甘口	やや甘口	やや辛口	辛口
おすすめの飲み方			
冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

Sake ist ein Getränk, das aus poliertem Reis gebraut wird.

Tokutei-meisho-shu (Sake mit spezieller Bezeichnung)

Der Reispoliergrad wird in so viele Stufen eingeteilt!



Zutaten	Reis, Reis-Koji	Reis, Reis-Koji, Braualkohol
0 50% oder weniger	Junmai Daiginjo-shu Herstellungsmethode für <i>Ginjo</i> , charakteristisches Aroma und eigener Geschmack, hervorragende Farbe und Durchsichtigkeit	Daiginjo-shu
0 60% oder weniger	Junmai Ginjo-shu Herstellungsmethode für <i>Ginjo</i> , charakteristisches Aroma und eigener Geschmack, hervorragende Farbe und Durchsichtigkeit	Ginjo-shu
60% oder weniger, oder mit speziellen Methoden gebraut	Tokubetsu Junmai-shu Charakteristisches Aroma und eigener Geschmack, hervorragende Farbe und Durchsichtigkeit	Tokubetsu Honjozo-shu
0 70% oder weniger	Junmai-shu Charakteristisches Aroma und eigener Geschmack, hervorragende Farbe und Durchsichtigkeit	Honjozo-shu Charakteristisches Aroma und eigener Geschmack, hervorragende Farbe und Durchsichtigkeit
0 Mehr als 70%		

Information: Mitteilung Nr. 8 der Japan National Tax Agency, 1989, Überblick über die Normen für die Angabe der Herstellungsqualität von Sake

Ich möchte sie alle einmal trinken!



Futsu-shu

Sake ohne spezielle Bezeichnung wird normalerweise *Futsu-shu* genannt. Unter *Futsu-shu* fällt auch Sake aus Reis mit einem Poliergrad von mehr als 70%, Sake mit für Sake mit spezieller Bezeichnung nicht erlaubten Zutaten, und Sake mit mehr als 10% Braualkohol.

Das Polieren von Reis bedeutet, dass die Oberfläche der Körner entfernt wird.

Reis zu polieren bedeutet, die Oberfläche der Reiskörner abzureiben, um damit Proteine, Fette und Mineralien zu entfernen, die unerwünschte Geschmacksnoten im Sake erzeugen würden. Sake-Reis ist für diesen Vorgang besonders geeignet, weil er einen niedrigen Proteingehalt und ein großes *Shimpaku* (der milchige Teil im Kern) hat.



Regeln für Sake mit spezieller Bezeichnung

Der erste Anhaltspunkt für die Klassifizierung von Sake mit spezieller Bezeichnung ist der Reispoliergrad. Diese Angabe bezieht sich auf den verbliebenen Anteil vom ursprünglichen Reis nach dem Wegreiben der Oberfläche im Polivorgang. Ein Reispoliergrad von 60% oder weniger bedeutet zum Beispiel, dass 40% oder mehr vom Reis von der Oberfläche her entfernt worden sind.

【 Reis-Koji 】

Sake mit spezieller Bezeichnung muss mit mindestens 15% Reis-Koji hergestellt sein. Dies bezieht sich auf den Anteil des Reis-Koji am Gesamtgewicht des für die Sake-Herstellung verwendeten Reises.

【 Alkohol 】

Das Gewicht des zugesetzten Braualkohols darf 10% des Gewichts des für die Sake-Herstellung verwendeten Reises nicht überschreiten. Braualkohol ist destillierter Alkohol aus einem landwirtschaftlichen Produkt.

【 Junmai-shu 】

Ein Sake darf als Junmai-shu bezeichnet werden, wenn er nur aus Reis und Reis-Koji hergestellt ist.



Jeder Sake für den Export bekommt dieses Zeichen von der Japan Sake and Shochu Makers Association. Es zertifiziert, dass der Sake in Japan im Einklang mit dem japanischen Alkoholsteuergesetz gebraut wurde, und auch wenn es keine Einschränkungen bei der Herkunft der Zutaten gibt, bedeutet es doch, dass der Sake in Japan hergestellt ist. Das Zeichen bedeutet auch "GI Japanischen Sake"

Richtige Lagerung von Sake

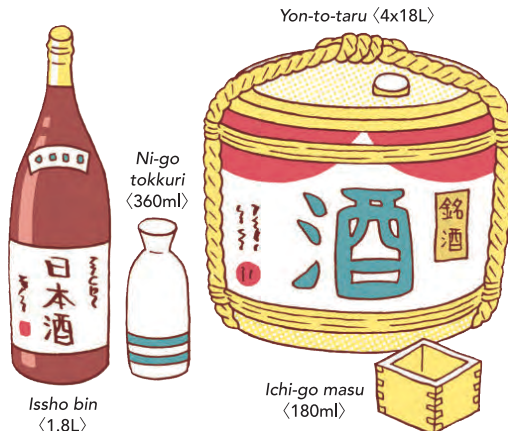
Temperaturen und UV-Strahlung können die Farbe und das Aroma von Sake verändern. Daher sollte er aufrechtstehend und vor Sonnenlicht geschützt an einem dunklen, kühlen (etwa 20°C) Ort gelagert werden. *Ginjo-shu* mit seinen feinen Aromen und der frisch schmeckende *Namazake* sollten bei niedrigen Temperaturen gelagert werden. Nach dem Öffnen der Flasche sollte der Sake in relativ kurzer Zeit verbraucht werden.



Nützliche Sake-Begriffe in Gaststätten

Wieviel Sake befindet sich darin?

Die Größen von Sake-Behältern beruhen auf Maßen, die aus der frühen Edo-Periode (frühes 17. Jahrhundert) stammen. Ichi-go ist ungefähr 180 ml. Dieses Maß wurde zum Bestimmen des Inhalts von Tokkuri bis hin zu Issho-Flaschen und Sake-Fässern verwendet.



Sake-Sorten

Freilaufender Sake [Arabashiri]

Dieser Begriff steht für die erste Portion des Sake, der beim Auspressen des Moromi aus der Presse fließt. *Arabashiri* enthält kleine Partikel und relativ wenig Alkohol. Sein Reiz liegt in der frisch gegorenen und wohltuend anregenden Kohlensäure.

Reifer Sake aus Langzeitlagerung [Koshu]

Sake kann sechs bis zwölf Monate zum Reifen gelagert werden. Bei *Junmai-shu* zum Beispiel rundet eine lange Lagerung den Geschmack des Sake ab. *Koshu* wird manchmal für zwei, drei, oder sogar länger als fünf Jahre reifen gelassen.

Unverdünnter Sake [Genshu]

Der Alkoholgehalt des meisten Sake auf dem Markt wird durch Verdünnung mit Wasser auf 15-16% gebracht. Da *Genshu* unverdünnter

Sake ist, hat er oft einen hohen Alkoholgehalt von 18-20%.

Sparkling Sake [Happo-seishu]

Diese Art von Sake enthält viel Kohlensäure.

Spezieller Herbst-Sake [Hiya-oroshi]

Dieser Sake wird einmal pasteurisiert, bis zum Herbst gelagert, und dann ohne zweite Pasteurisierung verkauft.

Brauen im Winter [Kan-zukuri and Kan-jikomi]

Beim Brauen im Winter kann eine lange, langsame Vergärung durchgeführt werden, wodurch der Sake feinere Geschmackstöne bekommt.

Gereifter und besonderer Sake [Kijoshu]

Für diesen Sake wird als Grundzutat Sake anstelle von Wasser verwendet. Wegen seines dichten und süßen Geschmacks wird diese Art seit uralten Zeiten hoch geschätzt.

Kimoto Startkultur [Kimoto]

Dieser Sake wird mit traditionellem *Shubo* (Moto oder Hefe-Starter) hergestellt, der Milchsäurebakterien vermehrt, bevor Hefe ausgebreitet wird.

Ungefiltert [Muroka]

Sake wird normalerweise durch das Auspressen von *Moromi* hergestellt. Danach wird der Sake gefiltert, aber bei diesem Sake wird der letzte Schritt ausgelassen.

Fass-Sake [Taru-zake]

Sake, der in einem Zedernfass aufbewahrt wurde und daher ein spezielles Aroma hat.

[Nama-chozo-shu]

Frisch gepresster Sake wird kühl gelagert und direkt vor der Auslieferung nur einmal pasteurisiert. Dieser Sake behält die Geschmacksnoten von nicht-pasteurisiertem Sake.

[Nama-zume-shu]

Dieser Sake wird pasteurisiert und bis zu einer gewissen Reife gelagert, damit sich die Produktqualität stabilisiert. Der gereifte Sake wird dann ohne zweite Pasteurisierung in Flaschen abgefüllt.

Nicht-pasteurisierter Sake [Namazake]

Dieser Sake wird ohne

Pasteurisierung im Herstellungsverlauf an den Markt geliefert. Es gibt zahlreiche Sorten, wie zum Beispiel *Junmai-nama* oder *Ginjo-nama*.

Trüber Sake [Nigorizake]

Dies ist ein trüb-weißer Sake, bei dem der *Moromi* nur durch ein grobes Tuch gefiltert wird. Ohne Pasteurisierung verkaufter *Nigorizake* heißt *Kassei-seishu* (aktiver Sake) und enthält lebende Hefe und Enzyme.

Neuer Sake [Shinshu]

Das Jahr für das Brauen von Sake dauert offiziell von Juli bis zum folgenden Juni. Als *Shinshu*

bezeichnet wird normalerweise Sake, der im gleichen Braujahr geliefert wurde.

Alkoholarmen Sake [Tei-aru-shu]

Im Allgemeinen ist dies der Name für Sake mit einem Alkoholgehalt unter 12%. Er fühlt sich weich im Mund an und ist die perfekte Wahl für Menschen, die Alkohol nicht gut vertragen oder möglichst keine Auswirkungen spüren wollen.

Gefrorener Sake [Toketsu-shu]

Dieser Sake ist in einem Spezialbehälter verpackt und zu einer Art Sorbet gefroren.

Wörter im Zusammenhang mit Sake und Izakaya (japanische Kneipen)

[Guinomi]

Dies ist eine Art von Sake-Becher. Normalerweise ist er größer als ein *Choko* und fasst eine beträchtliche Menge an Sake. Meistens besteht er aus Porzellan oder Keramik.

[Katakuchi]

Ein schüsselförmiges Gefäß mit einem Ausguss am Rand. Das traditionelle japanische Gefäß wird auch zum Kochen benutzt. Wie beim *Tokkuri* wird der Sake aus der Flasche in den *Katakuchi* gegossen, und dann vom *Katakuchi* in einen *Choko*.

[Mori kiri]

Bei dieser Art, Sake zu trinken, wird der Sake absichtlich so eingegossen, dass er über den Rand des übervollen Trinkgefäßes hinweg in einen Teller oder *Masu* unter dem Trinkgefäß fließt. Wenn das Trinkgefäß leer ist, wird der

übergeflusste Sake dort hineingegossen und auch getrunken.

[O-aiso]

Wird auch *O-kaikei* oder *O-kanjo* genannt. Der Begriff dient dazu, um die Rechnung zu bitten. Wenn Sie dem Personal den Bestellszettel geben und „O-aiso“ sagen, wird die Rechnung für Sie erstellt.

[O-choshi]

Ein Gefäß mit einem langen Griff. Da es genau wie ein *Tokkuri* dazu benutzt wird, Sake in Becher zu gießen, nennen einige Leute den *Tokkuri* einen *Choshi*.

[O-hiya]

Wasser. Hat die gleiche Bedeutung wie das *Yawaragi-mizu*, das mit Sake getrunken wird, oder wie das

mit Whiskey getrunkene Wasser.

[O-toshi]

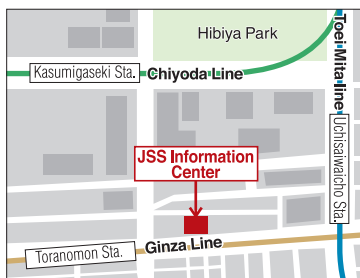
Ein kleiner Snack, der vor Ihrer Bestellung gebracht wird. Wird auch *Saki-zuke* genannt. Die Art des Snacks ist je nach Gaststätte verschieden.



Willkommen im Japan Sake und Shochu Information Center!

Das Informationszentrum für Sake und Shochu aus ganz Japan

Das JSS Informationszentrum ist ein Ausstellungsraum speziell für japanischen Sake, *Honkaku Shochu* und *Awamori*. Neben einer Darstellung der Geschichte und Kultur sowie Vorträgen von Concierges können Sie Trinkproben von empfohlenen Marken an einer Theke genießen.



Nihon Shuzo Toranomon Building 1st Floor
1-6-15 Nishi Shimbashi, Minato-ku, Tokyo
• Öffnungszeiten: 10:00-18:00
• Geschlossen an: Samstagen, Sonntagen, Feiertagen und den Neujahrstagen
• Nächster Bahnhof: Tokyo Metro, Ginza Line, Toranomon Station
www.japansake.or.jp/sake/know/data



Der 1. Oktober ist der Tag des Sake!



- Kein Alkohol unter 20 in Japan.
- Kein Alkohol am Steuer.
- Trinken Sie verantwortungsbewusst.
- Schwangere und stillende Frauen sollten keinen Alkohol trinken, weil dies zu Geburts- und Wachstumsschäden beim Kind führen könnte.

[Japan Sake and Shochu Makers Association website]
<http://www.japansake.or.jp/sake/english>
<http://www.honkakushochu-awamori.jp/english>

Herausgeber: Japan Sake and Shochu Makers Association

* Keine Reproduktion ohne Genehmigung.



JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION