Sake

Premium Sake

Gutes Wasser macht guten Reis. Guter Reis macht guten Sake - Guter Sake macht Menschen glücklich

Wasser

Sake besteht zu 80% aus Wasser. Es ist entscheidend für seinen Körper und den gesamten Eindruck des Endprodukt. Im alten Sake Dorf Nada in Kobe wird Sake mit dem berühmten Wasser Miyamizu gebraut. Dieses Wasser ist im japanischen Verhältnis relativ hart und reich an Phosphor und Magnesium, die für eine reibungslose Fermationen wichtig sind. Sake aus hartem Wasser wird kräftig und hat eine klare Struktur. Diese Sake werden auch Herren Sake (Otoko-Sake) genannt.
Sake, der aus weichem Wasser gebraut wird, ist milder und geschmeidiger und wird deshalb Frauen Sake (Onna-Sake) genannt. Weiches Wasser findet man in der Nähe von Kyoto.

Reis

Etwa vor 2000 Jahren wurde der Reisanbau vom alten China nach Japan vermittelt. Reis gilt für Japaner als Hauptnahrungsmittel. Früher wurde Reis als Währung verwendet. Auch in der Shogunats-Zeit bis vor 150 Jahren wurden Feudalherren und Samurai für ihre Macht und Leistung mit Reis gemessen. Sake ist deshalb einzigartig, da man den kostbaren Reis zum Genuss verwendet, anstatt nur zum Sättigen, auch in Kriegszeiten

Während ein grosser Teil des Sake mit normalem Tafelreis hergestellt wird, wird der Premium-Sake mit speziellen Reissorten gebraut. Diese Reissorten besitzen günstige Eigenschaften für die Fermentation.
Während beim Wein die Rebsorte für das Geschmacksprofil eine wesentliche Rolle spielen, beeinflusst die Auswahl der Reissorte den Geschmack des Sake nicht direkt. Allerdings beeinflusst die Reissorte den Fermentierungsablauf und dadurch das Geschmacksprofil

Reissorten

Es gibt ca. 60 verschiedene Sorten von Sake-Reis und es werden immer mehr.Die folgenden Reissorten bleiben Favoriten für die Herstellung der Premium Sake:

Yamadanishiki, gewachsen in den südwestlichen Regionen Hyogo und Hiroshima. Der König des Sake-Reises ist die meist verwendete Reissorte im jährlichen Nationalwettbewerb von Sake. Sake aus diesem Reis ist fruchtig, lebendig und elegant.

Gohyakumangoku, gewachsen in den nordwestlichen regionen Niigata, Ishikawa und Toyama. Leichter, trockener und sehr raffinierter Sake entsteht aus diesem Reis.

Dewa San San, wohlduftend, komplex, breite Aromenvielfalt von fruchtig bis erdig mit einer präsenten Säure

Omachi, gewachsen in den südwestlichen Regionen Okayama und Hiroshima. Hieraus entstehen Sake, die sich voll, ruhig, herb und mit excellenter Säure präsentieren.

Miyamanishiki, gewachsen in den nördlichen Regionen Akita, Yamagata und Nagano. Sake mit vielfältigem Geschmack und schöner Säure wird hieraus gebraut.

Hattanishiki, mit dezent samtigen Aromen

Reis-Koji

ist gedämpfter Reis, welcher mit dem Schimmel- bzw. Koji-Pilz Aspergillus oryzae geimpft wird. Die Enzyme dieses Schimmelpilzes brechen während des Gärungsprozesses die Stärkemoleküle im reis in Zuckermoleküle auf. Diese Zuckermoleküle wiederum sind das Futter der Hefezellen. Die Wahl der Schimmelpilz-Sorte beeiflusst das süss-trockene Aroma des Enderzeugnisses.

SAKE-AUSWAHL

	Präfektur	Kategorie	Herstellung	Vol %	Reis	Poliergrad	40ml
Hatsumago "Kimoto Tradition"	Yamagata	Honjozo	Kimoto	15%	Haenuki	70%	7.90

Milder Geschmack, feine Säure. Sake zu jeder Gelegenheit. Stil, traditionell & umami, feinherb, kann kalt und warm getrunken werden.

Hatsumago "Kimoto Junmai"	Yamagata	Junmai	Kimoto	15%	Haenuki	60%	8.40

Ein klassischer Junmai Sake mit rundem Umami und Cremigkeit. Die Kimoto Methode führt zu feiner Säure mit laktischen Noten. Dieser Sake ist ein vielseitiger Essensbegleiter. Im Stil traditionell und umami, trocken, kann kalt und warm getrunken werden

Hatsumago wurde von der International Wine Challange als "Brauerei des Jahres 2018" ausgezeichnet. Der Gewinn von Goldmedaillen in 7 Kategorien ist ein grosser Erfolg für die mit der traditionellen Kimoto-Methode gebrauten Sake.
Die Qualität zeigt sich im feinen Umami-Geschmack und dem typisch cremigen, trockenen Abgang. Die Brauerei wurde 1893 in Sakata von der familie Sato gegründet. "Hatsumago" bedeutet das erstgeborene Enkelkind.

Ikekame Turtle Red	Fukuoka	Junmai Daiginjo	15%	Yamada Nishiki	50%	10.--

Aromatischer Sake mit Noten von frischen Erdbeeren und gedämpften Reis. Der Geschmack ist saftig und vollmundig, zeigt eine schöne Säure und einen langen Abgang. Seltener Sake mit mit schwarzem Koji hergestellt. Im stil, aromatisch, ausdrucksstark und feinherb.

Ikekame, gegründet 1875 am Chikugo-Fluss in der Präfektur Fukuoka. Der Brauereiname deutet Schildkröte im Teich. Die Schildkröte ist in Japan ein Glückssymbol und steht für Langlebigkeit.

Amabuki "Banana Nama"	Saga	Junmai Daiginjo	16%	Jugemu	50%	12.00

Ein einzigartiger Sake mit einem ausdrucksstarkem Aroma reifer Bananen. Eine leichte Süsse am Gaumen und ein frisches und lebendiges Mundgefühl von Nama (= nicht pasteurisierter) Sake. Dieser Sake ist für jeden angenehm, auch für diejenigen, die es nicht gewohnt sind Sake zu trinken. Im Stil, aromatisch, ausdrucksstark und feinherb

Amabuki "Banana"	Saga	Junmai Ginjo	15%	Lokaler Reis	60%	12.00

Ein einzigartiger Sake mit einem ausdrucksstarkem Aroma reifer Bananen. Eine leichte Süsse am Gaumen und ein frisches und lebendiges Mundgefühl von Nama (= nicht pasteurisierter) Sake. Dieser Sake ist für jeden angenehm, auch für diejenigen, die es nicht gewohnt sind Sake zu trinken. Im Stil, aromatisch, ausdrucksstark und feinherb

Amabuki Rhododendron	Saga	Junmai Daiginjo	16%	Omachi	40%	10.--

Gebraut mit Blütenhefe von Thododendron und nach der traditionellen Kimoto Methode. Fruchtige Aromen und florale Noten werden ideal begleitet von mildem Umami und einer cremigen Textur. Die aufwendige Kimoto Brau-Methode verleiht ihm eine feine Säurestruktur.

Gegründet wurde diese Brauerei 1688. Der Name Amabuki bedeutet Himmelswind. Man baut eigenen Sake Reis ohne Einsatz von Pestiziden an. Amabuki hat sich von einer lokalen Brauerei zu einem bekannten nationalem Pionier für Blütenhefe-Sakes entwickelt.

Urakasumi "Honjozo"

Miyagi	Honjozo	15%	Manamusume	65%	7.--

Leichte Aromatik und milder Geschmack. Passt zu vielen Speisen. Im Stil leicht und frisch, feinherb. Kann sowohl warm als auch kalt getrunken werden.

Urakasumi12

Miyagi	Junmai	15%	Kurano Hana	55%	9.--

Frische rund eleganter Junami Finjo Sake mit einem Hach Muskataroma. Dieser feine Sake ist ein Begleiter zu leichten Gerichten. Im Stil fruchtig, sanft und feinherb.

Urakasumi wurde 1724 in der Präfektur Miyagi als Sake Brauerei für Opfergaben des ShiogamaSchreins gegründet. Ihr aromatischer und charakterfester Ginjo-Stil mit dem Einsatz von regionalen Reissorten ist ein grosses Vorbild für viele Kollegen. Den Erfolg der Brauerei in der Nachkriegszeit verdanken sie den 2 Generationen von Braumeistern aus der Familie Hirano. In der Mitte der 70er Jahre wurde die Kellerhefe von Urakasumi dürch die Brewing Society of Japan isoliert und als Kyokai-Kob o (Hefe) Nr. 12 in ganz Japan verkauft.

Enter Sake Silver

Aichi	Junmai Ginjo	15%	Mineharuka	55%	9.--

Ein sehr aromatischer Sake mit floralen Noten von Kirschblüten. Im Geschmack feine Süsse mit Noten von Mango, Birne und Honigmelone. Im Abgang rein und geschmeidig. Im Stil, fruchtig, mild

Die Sekiya Brauerei befindet sich in der Präfektur Aichi, in einem Bergtal-Pass der japanischen Alpen zwischen Nagoya und Nagano. Jundert Jahre lang war die Stadt ein Weg und Lagerplatz für Reisende zwischen den Städten. Für diese durstigen Reisenden und aufgrund des reichlich vorhandenen sauberen Wassers wurde die Skiya Brauerei gegründet, um Sake herzustellen. Heute ist sie eine hochmoderne Brauerei mit Verkostungsraum und einem Sake orientiertem Restaurant.

Dassai 23

Yamaguchi	Junmai Daiginjo	16%	Yamada Nishiki	23%	18.--

Edler Sake mit extrem hohem Poliergrad. Intensive, fruchtige Noten von Feige und weissen Blüten. Komplexer Geschmack mit feiner Süsse und Säure. Durch den hohen Poliergrad ist er besonders rein im Geschmack mit gut eingebundener Säure, Süsse und Umami.

Dassai 39

Yamaguchi	Junmai Daiginjo	16%	Yamada Nishiki	39%	18.--

Opulente Aromen von tropischen Früchten und frischen Äpfeln gehen über, in einen fülligen Reis Umami-Geschmck am Gaumen. Feiner trockener Abgang. Im Stil, aromatisch, ausdrucksstark und feinherb, wirkt fast wie ein Wesswein.

Die familiengeführte Brauerei produziert ausschliesslich Sake in Super-Premium Qualität für Freude und Genuss. Für ihre Sake wird der beste Yamada Nishiki Reis bis zu 23% poliert. Die Sake tragen voller Stolz ihren Polierungsgrad als Namen

Tedorigawa Honryu

Ishikawa	Junmai Daiginjo	15%	Yamada Nishiki	45%	13.50

Starke Reispolierung und langsame Gärung in kleinen Einheiten sind die Grundlagen für diesen feinen Sake. Er ist sehr elegant mit zarten Honig- und weissen Blütennoten im Aroma. Ein schöner Begleiter zu Speisen. Im Stil, fruchtig, saft und trocken

Diese Brauerei wurde 1870 gegründet. Die Brauerei hat eine lange Geschichte und der Sake aus lokalem Reis und dem bekanntem Wasser des Berges Hakusan ist nun seit über 140 der Favorit nicht nur vieler Einheimischer, sondern auch von Leuten aus ganz Japan. Um die Brauerei dreht sich auch die Dokumentation "The birth of Sake", die 2015 mehrere Preis gewann und ein Tribut an die 2000 Jahre alte Geschichte des Sake Brauens darstellt.

Toko JG Genshu

Yamagata	Junmai Ginjo	17%	Dewa no Sato	60%	9.50

Aromen von reifen Äpfeln, Süsse vom Reis und Volumen von Genshu (unverdünnt). Aromatisch, ausdrucksstark und feinherb

Toko Daiginjo

Yamagata	Daiginjo	16%	Yamada Nishiki	35%	18.50

IWC 2014 Trophy Gewinner, Lebendiger und ausdruckskräftiger Sake mit komplexen Noten von reifen früchten, Anis, Bitterschokolade und Orange. Fein am Gaumen, Aromatisch, trocken und ausdrucksstark

Die Brauerei wurde 1597 in Yonezawa gegründet. Ursprünglich produzierte man Sake für den regionalen Feudalherrn. Später währernd der Edo Zeit erhielt die Brauerei eine Sondererlaubnis zur Sakeproduktion während der Reisknappheit.

Ninki Green Nature Sake

Fukushima	Junmai Ginjo	15%	Ninki	60%	9.50

Dieser Sake hat eine gute Balace von Geschmack, Süsse und Säure. Er wird in traditionellen Holzfässern fermentiert.

Ninki ist eine Traditionsbrauerei mit jungen Ideen und braut ausschliesslich Ginjo. Der markenname inki bedeutet Favorit und zeigt das Streben der Sakebrauer. Das schneereiche Terroir des japanischen Nordens spiegelt sich in der Reinheit des Sake wieder

Yuki no Bosha "Snow Hut

Yamagata	Junmai	16%	Dewa San San	60%	12.00

Vollmundig mit fülligem Umami-Geschmack aus Reis. Sehr gut ausbalanciert mit feinen, fruchtigen Noten und milder Säure. Nach der Yamahai-Methode gebraut. Kann gekühlt oder warm serviert werden.

Yuki no Bosha wurde 1902 gefründet. Das Brauereigebäude wurde zum nationalen Kulturgut erklärt. Yuki no Bosha heisst Schneehütte. Unter der Leitung des legendären Toji Braumeisters Takahashi wird der an reinen Schnee erinnernde Sake mit Wasser von dem Berg Shizan gebraut.

Klassifizierung von Sake

Reispoliergrad	Für hochwertigen Sake wird der Reis vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Reiskern konzentrierten Stärke zu erhalten. Je kleiner der poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake

Kategorien von Premium Sake

Honzojo	bei diesem Sake ist die Zugabe von Alkohol bis zu 10% des Reisgewichtes erlaubt. Dadurch wirkt der Honjozo im Geschmack leichter und trockener als ein Junmai. Der Reispoliergrad von Honjozo liegt unter 70%. Ein hochwertiger Honjozo aus unter 60 Prozent poliertem Reis kann Tokubetsu Honjozo heißen.Honzojo wirkt in der Regel leicht und frisch und passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Honjozo kann kalt und warm getrunken werden. Sein feiner Duft verfliegt leicht beim Erhitzen. Geschmacksprofil: frisch.
Junmai	Ein Reinheitsgebot-Sake. Junmai bedeutet Reis pur, also nur mit Reis und Wasser gebraut ohne Zugabe von Braualkohol (destillierter Alkohol, meistens aus Zuckerrohr gewonnen). Es gibt keine Vorschrift für den Reispoliergrad, jedoch wird meist Reis, der unter 70 Prozent vom ursprünglichen Gewicht poliert ist, verwendet. Junmai hat ein kräftiges und vollmundiges Geschmacksprofil. Viele Sake-Brauer brauen Junmai- Sake mit der regionalen Reissorte, sie repräsentiert das Terroir. Dieser Sake kann sowohl kalt als auch warm getrunken werden. Geschmacksprofil: vollmundig.
Ginjo	Für diesen aromatischen Sake wird der Reis unter 60 Prozent des ursprünglichen Gewichtes poliert. Ginjo bedeutet: mit ausgewählten Zutaten sorgsam gebraut. Die Auslesequalität wird durch die Ginjo-Methode (Langzeitgärung bei niedriger Temperatur zwischen 5 und 14 °C) handwerklich gebraut. Der Unterschied zwischen Ginjo und Junmai Ginjo liegt in der Zugabe von Braualkohol. Sie erfolgt nur beim Ginjo und zwar am letzten Tag der Fermentierung, um die Aromen aus der Maische zu binden. Angenehme Nuancen von frischen Äpfeln, reifen Melonen und Bananen sind das Ergebnis. Geschmacksprofil: aromatisch & frisch.
Junmai Ginjo	Junmai Ginjo wirkt milder und vollmundiger als Ginjo. Durch seinen fruchtig-milden Geschmack ähnelt der Sake dieser Klasse einem körperreichen Weißwein. Deshalb kann er nicht nur mit Fisch, sondern auch mit kräftigen Speisen (z. B. Geflügel oder Schweinefleisch mit dunkler Sauce) kombiniert werden. Auch Käse ist ein guter Partner für Junmai Ginjo. Geschmacksprofil: aromatisch & vollmundig.
Daiginjo	Um diese Spitzenqualität zu erreichen, verliert der Reis sein Gewicht um mehr als Hälfte und wird bei extrem niedriger Temperatur (um 5-9 °C) vergoren. Oft wird der Reispoliergrad auf 35 Prozent vom ursprünglichen Gewicht oder sogar niedriger gewählt. Der Toji-Meister und seine Mitarbeiter verbringen während der Produktionsphase von Daiginjo bzw. Junmai Daiginjo oft schlaflose Nächte und verlieren, wie der Reis, Körpergewicht. Durch die hohe Aufmerksamkeit und Beobachtung entsteht ein sehr feiner, bukettreicher Sake. Einmal im Jahr wird solcher Spitzen-Sake zu den Annual Japan Sake Awards geschickt und zur Prüfung eingereicht. Wegen der hohen Aromendichte ist die Kombination mit Speisen nicht ganz einfach. Man genießt Daiginjo als Aperitif, aber auch zu exklusiven Hauptspeisen, . Geschmacksprofil: aromatisch.
Junmai Daiginjo	Anforderungen und Produktionsschritte entsprechen jenen des Daiginjo – bis auf die Zugabe des Braualkohols. Beim Junmai Daiginjo, der die Doppel-Spitze der Qualitätsklassen mit dem Daiginjo teilt, fehlt dieser Vorgang. Der Verzicht auf ein besonders hohes und üppiges Aroma bringt mehr Fülle sowie eine schöne Harmonie zwischen Aromen und Geschmack. Deshalb ist Junmai Daiginjo ein idealer Begleiter von der Vorspeise bis zur Hauptspeise. Geschmacksprofil: aromatisch & vollmundig.

Sakesorten - Nebst der Klassifizierung existieren zahlreiche Sorten bzw. Typen von Sake (Nihonshu)

Genshu	**Genshu** (gen: der Ursprung) ist unverdünnter Sake, das heisst die sonst übliche Verdünnung mit Wasser wird bei dieser Sorte weggelassen. Direkt nach der Fermentation weisen Genhsu daher einen Alkoholgehalt von bis zu ca. 20% auf. Genshu wird häufig auf Eis getrunken, was dem Konsumenten erlaubt, das ursprünglich sehr aromatische Getränk in verschiedenen, nacheinander folgenden Geschmacksstadien zu erleben.
Namazake	**Namazake** (nama: roh, frisch) steht für unpasteurisierten Sake, der vor der Lagerung bzw. der Flaschenabfüllung nicht erhitzt wird. Durch die noch aktiven Mikroorganismen entsteht eine gewisse Sämigkeit, der Geschmack ist leicht, frisch und hat ein starkes Hefe-Aroma. Da Namazake wegen den noch vorhandenen Hefe-Spuren sehr empfindlich ist, muss er kontinuierlich gekühlt und einmal geöffnet sofort getrunken werden. Aufgrund seiner Frische wird er in Japan besonders im Sommer genossen.
Nigorizake	Bei **Nigorizake** wird der nach der Fermentation entstandene unraffinierte Sake bloss durch ein loses Netz passiert und bleibt aufgrund der Reis- und Hefe-Spuren weiss getrübt. Der milchige Nigorizake besitzt wie auch der Namazake einen sämigen Geschmack, da auch hier Elemente der Hefe vorhanden sind. Er sollte nach dem Öffnen ebenfalls gekühlt und möglichst bald getrunken werden.
Taruzake	**Taruzake** (taru: Fass) sind Sake, welche in Holzfässern gelagert wurden und daher einen starken Holzgeruch aufweisen.
Koshu	**Koshu** (deutsch: alter Sake) ist ein über 3 Jahre gereifter Sake. Zum Reifen eignen sich besonders hochqualitative Sake der (Junmai) Ginjô oder (Junmai) Daiginjo-Klasse. Durch die Lagerung in Holzfässern erhalten sie eine dunkle Farbe und nehmen einen rundlichen, würzigen und honigähnlichen Geschmack mit einem kräftigen, oftmals nach Sherry und Nüssen duftenden Bouquet an. Für die Reifung ist ein gekühltes Umfeld wichtig, damit der Prozess nicht zu

Stiltypen	Sakepairing
leicht und frisch	Sushi, Fisch-Carpaccio, Ceviche, Tempura
traditionell/Umami	Fleischgerichte, würzige Speisen, Miso
fruchtig und sanft	Sushi, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Geflügel, Pilzgerichte
aromatisch und ausdrucksstark	gebratener Fisch, helles Fleisch, Käse
komplex und fein	Carpaccio, Thunfisch, Hummer

Sakeherstellung

Seimai (Polieren)

Die Reiskörner werden poliert, um die Stärke in ihren Kernen gewinnen zu können. Als Erstes werden die äusseren Kleieschichten entfernt, da diese unerwünschte Inhaltsstoffe wie Fette, Eiweissstoffe und Aschepartikel enthalten.

Das Verhältnis von unpoliertem zu poliertem Reis wird mit dem Begriff seimaibuai (Reispolierrate) ausgedrückt. Bei Tafelreis beträgt die Reispolierrate rund 90%. Bei gewöhnlichem Sake liegt sie tiefer und variiert je nach Typ. Eine Reispolierrate von 70% bedeutet, dass 30% des Reiskornes wegpoliert wurden.

Dieser Prozess wird heutzutage zunehmend maschinell und computerüberwacht durchgeführt. Durch die Mechanisierung und die technischen Innovationen in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg sind der Reispolierrate an Präzision kaum noch Grenzen gesetzt.

Das Reismehl, welches durch den Polierprozess entsteht, wird nicht als Abfall entsorgt, sondern kann unter anderem in Bäckereien weiterverarbeitet werden.

Senmai (waschen)

Nach dem Polieren wird der Reis gewaschen, um das Reismehl zu entfernen. Dieser Schritt erfolgt ausser bei sehr polierten und somit empfindlichen Reiskörner oft maschinell.

Shinseki (Einweichen)

Nach dem Waschen wird der Reis in Wasser eingeweicht. Zur Erzielung eines guten Resultates beim anschliessenden Reisdämpfen ist der Wassergehalt der einzelnen Körner von grosser Bedeutung. Der Wassergehalt hängt von der Reispolierrate ab und beeinflusst die Entfaltungsmöglichkeit des Geschmackes erheblich. Je höher die Reispolierrate ist, desto schneller nimmt ein Korn Wasser auf. Somit darf das Einweichen eine bestimmte Dauer nicht überschreiten.

Jomai (Dämpfen)

Üblicherweise am Tag nach dem Einweichen wird der Reis dann solange gedämpft, bis er eine feste Oberfläche und einen weichen Kern aufweist. Dies dauert je nach Reispolierrate, Hitze etc. bis zu einer Stunde. Das Dämpfen lässt die Stärke des Reises klebrig werden und begünstigt die Vermehrung der Hefe-Pilze ebenso wie die Zersetzung der Stärke durch die Enzyme.

Temperatur und Druck müssen präzise überwacht werden. Zerkochter Reis fermentiert zu schnell und verunmöglicht die Entwicklung von gewünschten Aromen. Zu kurz gedämpfter Reis hingegen gärt nur an der Oberfläche und der Kern, welcher die notwendige Stärke beinhaltet, wird nicht erreicht. Während der Fermentation würde somit der für die Alkoholgewinnung notwendige Zucker vollständig von der Hefe aufgefressen – was die Bildung von Glukose verhindert.

Traditionell benutzen die Braumeister für das Dämpfen einen grossen Kessel mit Löchern im Boden (koshiki), in welchem sie den Reis über kochendem Wasser dämpfen. Seit Mitte des 20. Jahrhunderts ermöglichen Reis-Dämpfmaschinen das Dämpfen einer viel grösseren Menge. Auch heute noch werden beide Methoden eingesetzt.

Horei (Abkühlen)

Nach dem Dämpfprozess liegt die Temperatur des Reises bei ca. 100°C und
er muss heruntergekühlt werden.

Bevor es Kühlanlagen gab, waren die Braumeister für die Kühlung des Reises auf die Aussenluft angewiesen und konnten daher Sake nur in den kältesten Monaten herstellen. Nur im Winter war die morgendliche Aussenluft kalt genug, um den Reis in den Lagern genügend schnell kühlen zu können.

Heutzutage kann der Reis auch mit Hilfe von Kühlanlagen heruntergekühlt werden, was eine Produktion auch ausserhalb des Winters ermöglicht.

Herstellung von Koji Reis

Um mit Hefe fermentierten Reis (Reis-Koji) zu erhalten, wird ungefähr ein Drittel des gedämpften Reises mit dem Schimmelpilz Aspergillus oryzae geimpft, wodurch verschiedene Arten von hydrolytischen Enzymen und Vitaminen erzeugt werden. Diese Enzyme zersetzen die Stärke des gedämpften Reises und ermöglichen damit die Erzeugung des für den Gärprozess essentiellen Traubenzuckers (Glukose). Weiter versorgen die Enzyme die Hefe mit Nährwerten wie Vitaminen und Aminosäuren, die für deren Vermehrung unerlässlich sind. Auch beeinflussen die Aminosäuren das Aroma des Endproduktes.

1. Herstellung Koji Reis

Die Herstellung von Reis-Koji ist der erste konkrete Schritt beim Brauprozess von Sake. Die Sporen des Schimmelpilzes werden in einem speziellen Raum bei ca. 30°C bei hoher Luftfeuchtigkeit über den Reis versprüht. Dieser wird geknetet und in Tücher eingewickelt, um einem Wärme- und Feuchtigkeitsverlust vorzubeugen. Durch die Vermehrung des Schimmels, der nach ca. 20 Stunden mit blossem Auge erkennbar wird, entsteht zusätzlich Wärme. Die optimale Temperatur für die Vermehrung des Schimmels wird mit präzisen Messinstrumenten kontrolliert.

Die Herstellung von Reis-Koji dauert normalerweise zwischen 36 und 48 Stunden. Erst dann hat der Reis-Koji die gewünschte Balance aus Geschmack, Temperatur und Aroma erreicht, der Enzymgehalt stimmt und die chemischen Substanzen für die Weiterverwendung sind vorhanden. Als nächster Schritt wird der Reis-Koji gekühlt, um die weitere Vermehrung des Schimmels anzuhalten.

Die Herstellung der Starterkultur moto (auch shubo genannt) verkörpert das zweite Hauptmerkmal beim Brauen von Sake.

2. Herstellung von moto / shubo

Zu Beginn der Fermentation wird eine dichte Hefekultur angelegt, wobei wilde, unerwünschte Hefen und Bakterien ausgeschlossen werden.

Für diesen Vorgang existieren diverse Hefestämme (kobo), welche eine Vielfalt an Geschmacksnuancen, Säuren, Aromen und Texturen im Sake hervorrufen. Darüber hinaus führt eine Kombination von bestimmten kobo mit einer gewissen Reissorte zu unterschiedlichen Ergebnissen bezüglich Geschmack und Aroma.

Für die Herstellung von moto existieren drei Methoden:

Kimoto Methode

Bei der traditionellen kimoto-Methode vermehren natürlich kultivierte Milchsäurebazillen die Hefe-Pilze. Da dies auf rein natürlicher Basis, das heisst ohne Zugabe kommerziell hergestellter Milchsäure geschieht, benötigt diese Methode viel Zeit und eine hohe Aufmerksamkeit. Gedämpfter Reis, Reis-Koji und Wasser werden zusammengemischt und während der Nacht zu festgelegten Zeiten umgerührt. Am Folgetag wird das Gemisch mit Hilfe einer Rührstange zu einer Paste verrieben. Um die Hefeaktivität zu beschleunigen, wird die Paste in einen grossen Bottich umgefüllt und einige Tage ruhen gelassen. Dieser arbeitsintensive Prozess wird yamaoroshi genannt. Unter Wärmebildung vermehren sich dann die Hefezellen, bis die gewünschte Konzentration erreicht ist.

Bei der kimoto-Methode entsteht eine sehr saubere Starterkultur mit einer hohen Konzentration an Aminosäuren, welche die Herstellung von eher trockenem und vollmundigem Sake begünstigt.

Die kimoto-Methode galt während über dreihundert Jahren (16. Jh bis Anfang 20. Jh.) als Standard, wird aber heute aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes nur noch selten angewendet.

Yamahai Methode

Die yamahai-Methode wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingeführt und ist eine Vereinfachung der kimoto-Methode. Bei der yamahai-Methode wird der yamaoroshi-Prozess weggelassen, der Schimmel wird von selbst aktiv. Da diese Methode aber einen gewissen Zeitaufwand (ca. einen Monat) und eine äusserst präzise Kontrolle der Temperatur erfordert, wird sie heutzutage nur noch selten angewendet.

Die Charakteristika bezüglich Geschmack und Aroma sind dieselben wie bei der kimoto-Methode: trockene, komplexe Geschmäcker und ein kräftiger Körper.

Sokujo Methode

Die sokujo-Methode wurde ebenfalls zu Beginn des 20. Jh. eingeführt. Bei dieser Methode wird der Herstellungsprozess durch die Beifügung kommerziell hergestellter Milchsäure, welche die Bildung ungewollter Bakterien hemmt, auf rund 10 bis 15 Tage verkürzt. Durch die Zeiteinsparung wird der natürliche Gärungsprozess künstlich beschleunigt.

Die sokujo-Methode wird gegenwärtig am häufigsten angewendet. Sie erzeugt eine Allround-Starterkultur, aus welcher bezüglich Geschmack und Aroma jeder Sake-Typ gebraut werden kann.

Im dritten Schritt wird unraffinierter Sake (moromi) gewonnen.

3. Herstellung von moromi und der Gärprozess (multiple parallele Fermentation)

Zunächst wird die Grundmaische (moto) in einem kleinen Bottich angelegt, um die Hefekultur zu vermehren. Die Beigabe von Milchsäure dient dazu, die Keimtötung zu unterdrücken und das Wachstum der Hefe-Pilze zu schützen. Danach wird gedämpfter Reis, Reis-Koji, Hefe und Wasser in drei Schüben während vier Tagen hinzugefügt, wobei der Reis am zweiten Tag ruht. Moto dient im darauf folgenden Gärungsprozess dazu, ein stabiles Gleichgewicht zu bewahren. Dieser Ablauf wird sandan shikomi (‚in drei Stufen produzieren') genannt.

Bei der Herstellung von Sake muss die Stärke im Reis in Zucker umgewandelt werden. Durch die Beifügung von Hefe wird dann in einer zweiten Stufe der süsse, halbgegorene und unraffinierte Sake erzeugt. Da diese Prozesse nebeneinander und zeitgleich ablaufen, spricht man von einer multiplen parallelen Fermentation.

Bei der Weinherstellung wiederum wird durch das Zerquetschen der Trauben Traubenzucker (Glukose) gewonnen und der in der Traubenhaut enthaltene Zucker erzeugt auf natürliche Art und Weise Alkohol. Bei der Weinherstellung spricht man daher von einer einfachen Fermentation.

Während der Fermentationsdauer von ca. 21-25 Tagen sättigt sich die Hefe und erzeugt ein unraffiniertes Gemisch (moromi) mit einer Alkoholkonzentration von ungefähr 20 Prozent.

Die hoch entwickelten Methoden und Techniken, welche die Japaner zu diesem Zweck über mehrere hundert Jahre kultiviert haben, stellen eine weltweite Einzigartigkeit dar.

Auspressen, Filtern

Nach der Fermentation wird der verbliebene Bodensatz aus dem moromi herausgepresst und teils zusätzlich gefiltert, um ein klares Produkt zu erhalten. Der frisch ausgepresste Sake wird shinshu (deutsch: neuer Sake) genannt.

Pasteurisieren	Die Rückstände (Treber), welche noch immer Eiweiss-Stoffe und Stärke enthalten, können beispielsweise für Marinaden, Suppen oder eingemachtes Gemüse weiter verwendet werden. Um eine Trübung zu verhindern, wird der Sake nach dem Auspressen und Filtern auf 60-65°C erhitzt bzw. pasteurisiert. Die Erhitzung beendet die Enzymreaktionen, verbessert die Konservierung und hemmt die Milchsäurebakterien, die das Erzeugnis verderben könnten.
Lagern, Reifen, Abfüllen	Um den Sake zu beruhigen und das Geschmacksprofil abzurunden, wird er nun während ungefähr 6 Monaten bis max. 1 Jahr gelagert. Bei den meisten Sake wird der Alkoholgehalt vor der Lagerung durch Zugabe von Wasser auf 15-17% gesenkt. Geruch und Geschmack können auch durch die Lagerzeit bzw. die Reife beeinflusst werden. Normalerweise wird der Sake vor der Flaschenabfüllung noch einmal pasteurisiert.