

Einführung

Stichpunkte dieses Abschnitts

- Die Geschmacks- und Bestandteileigenschaften von Sake
- Der Zusammenhang zwischen Sake, japanischen Kultur und den Jahreszeiten

1.1 Eigenschaften des Sake

Sake ist ein alkoholisches Getränk, das hauptsächlich aus Reis und Wasser gebraut wird. Sein Aussehen ähnelt dem von weißem Wein, von fast transparent bis zu einer leicht gelben Färbung. Mit 13 - 17% Alkoholgehalt vieler Sakesorten ist Sake geringfügig alkoholhaltiger als Wein. Sake hat jedoch einen milderen Geschmack mit weniger Säuregehalt, Bitterkeit oder Adstringenz. In Bezug auf die chemische Zusammensetzung, enthält der Sakeextrakt (hauptsächlich bestehend aus Restzucker) einen vergleichsweise hohen Prozentanteil an Glukose und bedeutende Mengen von Stickstoffbestandteilen und Aminosäuren, jedoch wenigen organische Säuren.

Tabelle 1.1 Vergleich der Bestandteile von Sake, Bier und Wein

	Sake	Bier	Weißer Wein
Alkohol (%)	13 – 17	4 – 6	10 – 13
Extrakt (g/100ml)	3 – 6	3 – 4	2 – 8
Glukose (g/100ml)	0,5 – 4,2	0,03 – 0,1	0,1 – 3
Stickstoff (mg/l)	700 – 1900	250 – 1000	100 – 900
Glutaminsäure (mg/l)	100 – 250	10 – 15	10 – 90
Titrierbarer Säuregehalt (g/100ml)	0,1 – 0,2	0,15 – 0,2	0,5 – 0,9
pH-Wert	4,2 – 4,7	4,1 – 4,4	3,0 – 4,1
Bernsteinsäure (mg/l)	200 – 500	40 – 100	500 – 1500
Apfelsäure (mg/l)	100 – 400	50 – 120	250 – 5000
Weinsäure (mg/l)	0	0	1500 – 4000
SO ₂ (insgesamt) (mg/l)	0	-20	-250

Ein sorgfältiges Schmecken von Sake offenbart einen angenehmen Geschmack, der nicht als süß, bitter oder adstringierend beschrieben werden kann. Dies ist *Umami*. Auf Japanisch nennt man diesen Geschmack *Umami*, was soviel wie „schmackhaft“ bedeutet. Zudem gibt es *Ginjo*-Typ, der ein wundervoll fruchtiges Aroma hat.

Sake, hergestellt aus japanischem Reis und klarem Wasser, ist die Krönung einer erlesenen Brautechnologie die entwickelt wurde, um aus Reis den *Umami*-Geschmack und ein fruchtiges Aroma zu erhalten.

Die wachsende Popularität von Sushi und anderen japanischen Gerichten im Ausland hat auch zu Verbreitung von Sake im Rest der Welt beigetragen. Der milde Geschmack von Sake eignet sich sehr gut zur fr. it. und ch. Küche. Sake gewinnt als Alternative zu Wein und Bier auch im Westen immer mehr Liebhaber.

1.2 Kultureller Hintergrund

Der Begriff „Sake“ wird in Japan oft als die generelle Bezeichnung von alkoholischen Getränken verwendet, einschließlich Wein, Bier und Whisky. Sake als solcher wird „Nihon-Shu“ oder „Sei-Shu“ genannt. Das Wortelement „Shu“ dieser Wörter wird mit dem gleichen chinesischen Schriftzeichen wie „Sake“ (酒) geschrieben. Diese Zeichen kann als „Sake“, „Zake“ oder „Shu“ gelesen werden. „Nihon“ bedeutet Japan und „Nihon-Shu“ bezeichnet das traditionelle alkoholische Getränk Japans. Das „Sei“ in „Sei-Shu“ bedeutet so viel wie klar oder rein.

Reis, aus dessen Körnern Sake gemacht wird, wird schon über 7.000 Jahre in China kultiviert und wird in Asien schon seit langem für die Herstellung alkoholischer Getränke verwendet. Eine der Besonderheiten asiatischer Brautechniken ist die Verwendung von Schimmelpilzen anstatt von Malz, um Stärke in Zucker zu verwandeln (Verzuckerung). Diese Brautechnik hat ebenfalls ihren Ursprung in China. Japan ist heute jedoch das einzige asiatische Land, das ein klares alkoholisches Getränk mit hocharomatischem Geschmack wie Sake herstellt. In Japan hat Sake eine mehr als 2000 jährige Geschichte aufzuweisen. Die Japaner haben über diesen langen Zeitraum hinweg immer daran gearbeitet ihre Brautechnik zu verbessern.

Historisch hat Sake eine enge Beziehung zum Ackerbau und zu Shinto-Ritualien. In alten Zeiten haben die Menschen Sake hergestellt, um diesen zusammen mit besonderen Opfergaben und speziell zubereiteter Nahrung den Göttern darzubieten. Danach wurde gemeinsam gespeist und dazu Sake gereicht. Auch heutzutage wird Sake noch in Shinto-Schreinen dargeboten und er spielt ebenfalls eine wichtige Rolle als Geschenk bei Festen und Hochzeiten. Am Neujahrmorgen versammelt sich die Familie und trinkt gemeinsam Sake auf ein langes und gesundes Leben.

Japan hat vier Jahreszeiten. Es gibt eine Reihe von Bräuchen in denen Sake eine bedeutende Rolle spielt, die an die Jahreszeiten gebunden sind. Im Frühling genießen die Menschen Sake, während sie die Kirschblüte betrachten. Im Herbst betrachtet man den Vollmond während man Sake mit Chrysanthemenblüten trinkt. Im Winter wird Sake zum Anblick einer Schneelandschaft genossen. Mit den Jahreszeiten ändern sich ebenfalls die Zutaten der Speisen und es werden *Sakana* (Gerichte für Sake) serviert, die der Jahreszeit entsprechen.

Sake kann ebenfalls warm getrunken werden, ein Brauch, der seinen Ursprung im neunten Jahrhundert hat, als Adelige Sake erwärmten um Gäste zu bewirten. Um das 18. Jahrhundert wurde dann warmer Sake über das ganze Jahr hinweg getrunken. Ebenfalls zu dieser Zeit veröffentlichte der Arzt Kaibara Ekiken ein Buch, in dem er die These vertrat, dass warmer Sake die Zirkulation des körpereigenen Energieflusses (*Ki*) verbessert. Hingegen wird in Berichten von vor über 1300 Jahren erwähnt, dass der Kaiser und sein Staat selbst im Sommer gekühlten Sake genossen. Dazu lagerten sie im Winter Eis und verwendeten es im Sommer um den Sake zu kühlen - eine sehr extravagante Art des Sake Genußes. Seit den 80er Jahren sind eine Reihe von verschiedensten Sakearten mit einem leichten, frischen Geschmack auf dem Markt gekommen, die gekühlt am besten schmecken.



Abbildung 1.1 Reisanbau auf fruchtbaren Feldern