

Kleiner Sake Fragebogen

Sorte, Herstellungsprozess

Frage 1 Aus was wird Sake hergestellt?

- a) aus Äpfeln
- b) aus Reis
- c) aus Weizen
- d) aus Soja-Bohnen

Frage 2 Wie viele *Kuramoto* gibt es Japan, die Sake herstellen?

- a) 350
- b) 700
- c) 1300
- d) 2000

Frage 3 Was ist die am häufigsten angebaute Sakereissorte in Japan?

- a) *Yamadanishiki*
- b) *Sasanishiki*
- c) *Gohyakumangoku*
- d) *Koshihikari*

Frage 4 Wie hoch ist der *Seimai-Buai* (Poliergrad) für den Reis, der für *Ginjo-Shu* verwendet wird?

- a) 90% oder weniger
- b) 80% oder weniger
- c) 70% oder weniger
- d) 60% oder weniger

Frage 5 Was ist *Koji*?

- a) Keimprodukt, das entsteht wenn Reis mit Wasser vermengt wird.
- b) Durch gedünsteten Reis gewonnenes Produkt.
- c) Eine Art Hefe.
- d) Ein durch Ausbreitung einer Schimmelpilzart gewonnenes Produkt.

Frage 6 Welche Rolle spielt *Koji* bei der Herstellung von Sake?

- a) Er erzeugt Alkohol.
- b) Er baut die Stärke und das Protein im Reis ab.
- c) Er erzeugt *Ginjo-Ka*.
- d) Er verhindert die Ausbreitung der Hefe.

Frage 7 Welche Merkmale unterscheiden *Yamahai* und *Kimoto*?

- a) Es werden unterschiedliche Hefearten verwendet.
- b) Die Fermentationszeit ist kürzer.
- c) Es werden natürliche *Koji*-Pilze verwendet.
- d) Es werden Milchsäure bildende Bakterien verwendet.

Frage 8 Wie hoch ist ein normaler Alkoholgehalt bei Sake?

- a) 40% - 44%
- b) 20% - 24%
- c) 13% - 17%
- d) 6% - 10%

Frage 9 Wie unterscheiden sich der Säuregehalt von Sake und Weißwein?

- a) Höher
- b) Gleich
- c) Etwa die Hälfte
- d) Etwa ein Fünftel

Frage 10 Welche Substanz ist häufiger in Sake als in Weißwein?

- a) Aminosäuren
- b) Polyphenole
- c) Weinsäure
- d) Schwefeldioxid

Antworten: Frage 1: b, Frage 2: c, Frage 3: a, Frage 4: d, Frage 5: d. Frage 6: b, Frage 7: d. Frage 8: c. Frage 9: d, Frage 10: a

Servierung, Handhabung

Frage 1 Welchen charakteristische Geschmack von Sake weist Wein nicht auf?

- a) *Wabi*
- b) *Umami*
- c) *Sabi*
- d) Bitterkeit

Frage 2 Was erzeugt die Süße oder Trockenheit im Sake?

- a) Ausgewogenheit von Zuckern und Tannin
- b) Ausgewogenheit von Zuckern und Aminosäuren
- c) Ausgewogenheit von Zuckern und Alkoholen
- d) Ausgewogenheit von Zuckern und Säuren

Frage 3 Was für ein Sake ist *Ginjo-Shu*?

- a) Fruchtig und klar
- b) Vollmundig mit scharfem Säuregehalt
- c) Bernsteinfarben und süß
- d) Bernsteinfarben und trocken

Frage 4 Was für einen Sake würden Sie servieren, wenn dieser vollmundig sein soll?

- a) *Ginjo-Shu*
- b) *Junmai-Shu* mit hohem Säuregehalt
- c) *Junmai-Shu* mit niedrigem Säuregehalt
- d) *Futsu-Shu*

Frage 5 Wie wird Sake genannt, der nicht pasteurisiert ist?

- a) *Namazake*
- b) *Namazume-Shu*
- c) *Nama-Chozo-Shu*
- d) *Taruzake*

Frage 6 Welche der folgenden Angabe(n) beschreibt gealterten *Koshu* nicht korrekt?

- a) Hat ein fruchtiges Aroma
- b) Er hat eine Farbe die zwischen Gold und Bernstein liegt.
- c) Hat ein süßes, karamellartiges Aroma
- d) Hat einen komplexen Geschmack und Nachgeschmack

Frage 7 Welche Temperatur wird mit dem Begriff „Atsu-Kan“ bezeichnet?

- a) 30°C
- b) 40°C
- c) 50°C
- d) 60°C

Frage 8 Welcher Sake ist am besten dafür geeignet gekühlt serviert zu werden?

- a) *Daiginjo-Shu*
- b) *Junmai-Shu*
- c) *Honjozo-Shu*
- d) *Koshu*

Frage 9 Wie verändert sich Sake, der hohen Temperaturen und Licht ausgesetzt wird?

- a) Die Farbe wird dunkler und er nimmt ein unangenehmes Aroma und einen bitteren Geschmack an.
- b) Die Farbe wird heller.
- c) Der Sake wird saurer.
- d) Der Sake wird süßer.

Frage 10 Wie sollte *Namazake* gelagert werden?

- a) In einem Kühlschrank bei 5°C oder weniger
- b) In einem Weinkeller bei ca. 13° - 15°C
- c) Bei Raumtemperatur
- d) In Nähe eines Fensters, wo er Licht ausgesetzt ist

Antworten: Frage 1: b, Frage 2: d, Frage 3: a, Frage 4: b, Frage 5: a, Frage 6: a, Frage 7: c, Frage 8: a, Frage 9: a, Frage 10: a