

# Sakearten und deren Besonderheiten

## Stichpunkte dieses Abschnitts

- Klassifizierung von Sake basierend auf der Reispolierrate und das Hinzufügen von Alkohol
- Geschmack und Eigenschaften von Premiumsake wie *Ginjo*, *Daiginjo* oder *Junmai*

Das Alkoholsteuergesetz in Japan definiert die Zutaten sowie den Herstellungsprozess, der für die Sakeherstellung angewendet werden muss. Dieses Gesetz schreibt vor, dass Sake aus Reis, *Koji* und Wasser hergestellt werden muss, wie in Kapitel 2 beschrieben, oder aus diesen Zutaten und neutralem Alkohol (Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der *Jozo* genannt wird) oder aus Zucker und bestimmten anderen Zutaten. Dieses Gesetz beschreibt ebenfalls eine spezielle Kennzeichnung (*Tokutei-Meisho*) für Sake mit einem herausragenden Geschmack und Aussehen, der entsprechend bestimmten Kriterien bezogen auf die Zutaten und den Polierungsgrad hergestellt wird. Spezielle Kennzeichnungen sind unter anderem *Ginjo*, *Junmai*, *Ginjo*, *Junmai Daiginjo*, *Junmai* und *Honjozo*. Diese Sakearten machen derzeit ca. 30% der Sakeproduktion aus und gelten als Premiumsake (Abb. 3.1)

Die Etiketten auf Premiumsake geben spezielle Kennzeichnungen an. Abhängig vom Herstellungsprozess sind auch noch weitere Angaben zu finden.

Beispiele für Etikettierung:

*Junmai*

*Junmai Nama Genshu*

*Ginjo Koshu*

Dieses Kapitel beschreibt die Definierungen und Geschmackseigenschaften von speziell gekennzeichnetem Sake sowie von Sake, der durch Anwendung anderer Herstellungsprozesse gebraut wurde. Es sollte jedoch dabei beachtet werden, dass die hier angegebenen Geschmacksbeschreibungen nur von allgemeiner Art sind, und dass jede Sakesorte seine eigenen subtilen Geschmacksmerkmale hat.

## 3.1 Speziell gekennzeichnete Sake und Eigenschaften der einzelnen Sakearten

Der Reis, aus dem speziell gekennzeichnete Sake hergestellt werden soll, muss genau geprüft werden, um zu gewährleisten, dass er den erforderlichen Normen entspricht. Die Kennzeichnungen der Poliergrad und der verwendeten Menge neutralen Alkohols sind ebenfalls normiert. Dazu muss die Menge des *Koji*-Reises mindestens 15% des Gesamtgewichts sein (Tabelle 7.1).

### 3.1.1 *Ginjo*

*Ginjo-Shu* wird aus Reiskörnern hergestellt, bei denen beim Mahlen mehr als 40% der Außenschicht entfernt wurde. Die Fermentation geschieht bei niedrigeren Temperaturen und dauert länger (Abschnitt 8.5). Es kann *Jozo*-Alkohol in einer Entsprechung von bis zu 10% des Gewichts des polierten Reises hinzugefügt werden.

*Ginjo* hat eine fruchtige Duftnote, *Ginjo-Ka* genannt, und einen leichten Geschmack, der nicht säuerlich ist. „Leicht“ bedeutet in diesem Fall nicht „milde“ oder „verwässert“. Der Sake sollte ebenfalls eine zarte Textur (Mundgefühl) und einen guten Nachgeschmack haben.

Die speziellen Eigenschaften von *Ginjo-Shu* sind je nach Brauer unterschiedlich, während bei den duftigen Sorten die *Ginjo-Ka* hervorgehoben wird, sind andere Sorten mehr auf den Geschmack und weniger auf die *Ginjo-Ka* ausgerichtet.

### 3.1.2 *Daiginjo*

*Daiginjo-Shu* ist eine andere Sorte von *Ginjo-Shu* mit einem höheren Anteil an poliertem Reis, von dem mindestens 50% der Außenschicht des Kornes entfernt wurde. Sein Geschmack ist noch feiner und er hat eine strengere *Ginjo-Ka* als *Ginjo-Shu*.

### 3.1.3 *Junmai*

*Junmai-Shu* wird nur aus Reis, *Koji* und Wasser hergestellt und heben den Geschmack des Reises und des *Koji* mehr als bei anderen Sorten hervor. Für den Poliergrad gibt es für diesen Sake keine besonderen Vorschriften.

Ein hoher Säuregehalt, hohe *Umami* und eine verhältnismäßig geringe Süße sind typisch für *Junmai-Shu*.

### 3.1.4 *Junmai Ginjo*

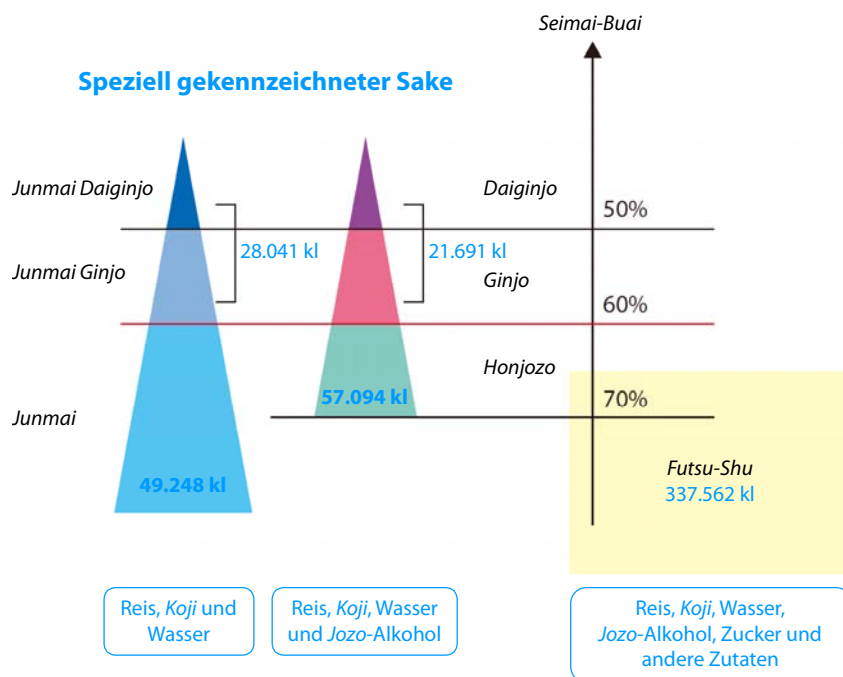
Da für die Herstellung von *Junmai Ginjo-Shu* die Brautechniken für *Ginjo* angewendet werden, ist der Säuregehalt und die *Umami* abgeschwächt und die *Ginjo-Ka* ist deutlich erkennbar.

### 3.1.5 *Junmai Daiginjo*

*Junmai Daiginjo* gilt als der hochwertigste Sake. Die besten Produkte dieser Sakeklasse weisen eine gute Mischung von feinem Geschmack, Säuregehalt und *Umami* auf.

### 3.1.6 *Honjozo*

Beim *Honjozo-Shu* ist der Geschmack das Wichtigste. Er weist nur eine geringe *Ginjo-Ka* oder ein durch Alterung erzeugtes Aroma auf. Er besitzt einen akzeptablen Säure- und Umamigehalt. Anstatt das Aroma des Sake hervorzuheben wird dieser Sake getrunken um den Geschmack des Essens zu betonen.



**Abbildung 3.1 Güteklassen für Sake**

### 3.2 *Futsu-Shu* (gewöhnlicher oder kein Premiumsake) und dessen Eigenschaften

Die größte Menge des in Japan produzierten Sake, wird als *Futsu-Shu* klassifiziert. Der für die Herstellung von *Futsu-Shu* verwendete Reis wird nur zu etwa 70% poliert und die Menge des verwendeten Jozo-Alkohols entspricht etwa 20% des Gewichts des polierten Reises.

Das Aroma von *Futsu-Shu* ist weniger ausgeprägt, als bei den besonderen Sakesorten. Allenfalls kann man sagen, dass er auf Grund von Alterung ein schwaches Karamellaroma hat. Die Geschmacksprofile von *Futsu-Shu* spiegeln im stärkeren Maße die regionalen Geschmacksvorlieben wieder, als es der Fall bei Premiumsake ist (Abschnitt 8.10).

### 3.3 Eigenschaften von Sake, der durch andere Verfahren hergestellt wird

#### 3.3.1 *Nigorizake* (trüber Sake)

*Nigorizake* hat ein trübes Aussehen, das durch die Hefe und die feinen Partikel des gedünsteten Reises verursacht wird.

Normalerweise wird die *Moromi* (Bottichmaische) für die Filtrierung in einen Stoffbeutel gegeben, wodurch der gefilterte Sake fast klar ist und nur noch Sedimentspuren übrig bleiben. Für den *Nigorizake* jedoch, werden grobe Netzstoffe oder Netze verwendet, weshalb Hefe und feine Partikel des gedünsteten Reises als Sediment im gefilterten Sake nachbleiben.

### 3.3.2 *Namazake* (unpasteurisierter Sake) und *Nama-Chozo-Shu* (unpasteurisiert gelagerter Sake)

*Namazake* und *Nama-Chozo-Shu* sind Sakesorten, die einen Geschmack von frisch gebrautem Sake haben.

Normalerweise wird Sake vor der Abfüllung zweimal pasteurisiert. Die erste Pasteurisierung wird nicht nur für Sterilisierung vorgenommen, sondern ebenfalls um die Qualität zu stabilisieren indem eine Vermehrung der Enzyme unterbunden wird. Die zweite Pasteurisierung wird bei der Flaschenabfüllung zur Sterilisierung vorgenommen. *Namazake* wird niemals pasteurisiert. *Nama-Chozo-Shu* ist ein Sake, der in der Brauerei bei niedrigen Temperaturen unpasteurisiert gelagert (*Chozo*) wird und nur vor der Abfüllung pasteurisiert wird.

### 3.3.3 *Koshu* (gealterter Sake)

Die Färbung von *Koshu* reicht von gelb bis bernsteinfarben. Er weist ein wenig *Ginjo-Ka* auf, hat jedoch ein Karamellaroma (mit einem leichten Einschlag zu Honig, Trockenfrüchten, Melasse und Soja-Soße), ähnlich wie Sherry und Madeira. Auch kommt er aromatisch Nüssen und Gewürzen nahe. Er hat einen leicht bitteren Geschmack, der sehr nachhaltig ist. Normalerweise ist Bitterkeit keine erwünschte Eigenschaft des Sake, sie ist aber typisch bei langer Alterung.

Im Regelfall wird Sake vor Verkauf zwischen sechs Monaten und einem Jahr gelagert. Bei *Koshu* dauert der Alterungsprozess mindestens drei Jahre, wodurch sich während dieses Zeitraums die Färbung und der Geschmack aufgrund der Maillard-Reaktion zwischen den im Sake vorhandenen Zuckern und Aminosäuren ändert.

### 3.3.4 *Genshu* (unverdünnter Sake)

Da nach der Herstellung kein Wasser hinzugefügt wird, hat *Genshu* einen hohen Alkoholgehalt von 17 - 20%. Er hat meistens einen starken Geschmack.

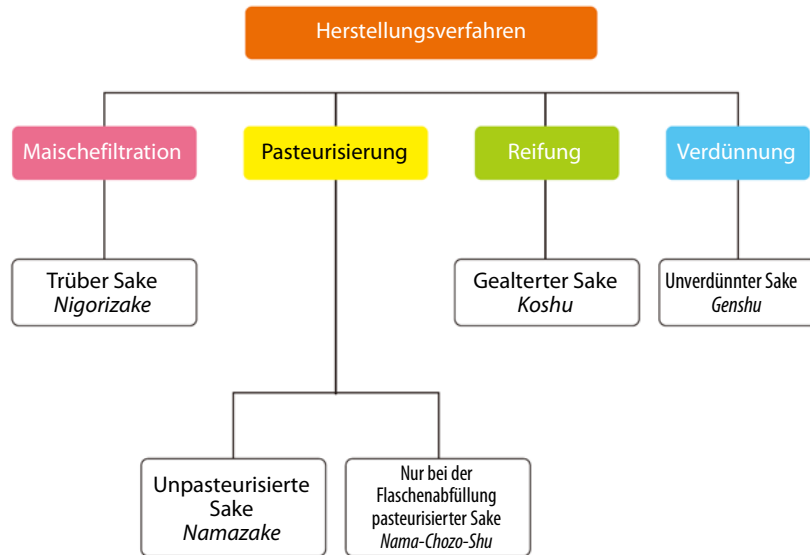
### 3.3.5 *Taruzake* (Fasssake)

*Taruzake* wird für eine gewisse Zeit in Fässern aus japanischer Zeder gelagert, was diesem ein angenehmes Zedernaroma verleiht.

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts wurde Sake normalerweise in Fässern transportiert. Die Sakehändler haben dann den Sake aus dem Faß für den Verkauf in Tongefäße umgefüllt. Heutzutage ist fast aller Sake in Flaschen abgefüllt, aber in einigen traditionellen japanischen Restaurants und Soba-Restaurants wird noch immer *Taruzake* ausgeschenkt. Ebenfalls wird *Taruzake* bei Eröffnungsfeiern und verschiedenen Zeremonien getrunken. Dies heißt auf Japanisch *Kagami-Biraki*. Dabei wird der runde Deckel des Fasses und der Sake an alle Gäste verteilt.

### 3.3.6 Schaum-Sake

Dies sind Schaumsorten, für die der Sake durch das Einfangen von bei der zweiten Hefefermentation erzeugten Kohlenstoffdioxiden oder durch Injektion von Kohlenstoffdioxid karbonisiert wird. Diese Sorten reichen von süßen Produkten mit einem Alkoholgehalt von 6 - 8%, bis hin zu Sorten mit hohem Alkoholanteil und einem trockenen Geschmack. Ebenfalls ist deren Aussehen unterschiedlich, von klarem Sake bis zu trübem *Nigorizake*.



**Abbildung 3.2** Klassifizierung von Sake basierend auf den unterschiedlichen Herstellungsverfahren