

## Kennzeichnungen von Sake

### Stichworte dieses Abschnitts

- Kennzeichnung entsprechend Brauverfahren
- *Nihonshu-Do* (Sake-Meßwert) *San-Do* (Säuregehalt), *Aminosan-Do* (Aminosäurewert)
- Süße oder Trockenheit und *Nihonshu-Do*

### 7.1 Kennzeichnung von besonderem Sake

Das japanische Gesetz beschreibt die folgenden besonderen Sakesorten: *Ginjo-Shu*, *Daiginjo-Shu*, *Junmai-Shu*, *Junmai Ginjo-Shu*, *Honjozo-Shu* (Anhang II).

**Tabelle 7.1** Speziell gekennzeichnete Sakearten

Kennzeichnung	Zutaten <sup>1, 2</sup>	<i>Seimai-Buai</i> <sup>3</sup>	% von <i>Koji-Mai</i> <sup>4</sup>	Andere Merkmale
<i>Ginjo-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i> , <i>Jozo</i> -Alkohol	Bis zu 60%	15% und weniger	<i>Ginjo-Zukuri</i> <sup>5</sup> Verfahren, charakteristisches Aroma Farbklarheit
<i>Daiginjo-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i> , <i>Jozo</i> -Alkohol	Bis zu 50%	"	<i>Ginjo-Zukuri</i> Verfahren, charakteristisches Aroma Hohe Farbklarheit
<i>Junmai-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i>	–	"	Gutes Aroma Farbklarheit
<i>Junmai Ginjo-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i>	Bis zu 60%	"	<i>Ginjo-Zukuri</i> Verfahren, charakteristisches Aroma Farbklarheit
<i>Junmai Daiginjo-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i>	Bis zu 50%	"	<i>Ginjo-Zukuri</i> Verfahren, charakteristisches Aroma Hohe Farbklarheit
<i>Tokubetsu Junmai-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i>	Bis zu 60% oder spezieller Prozeß	"	Gutes Aroma Hohe Farbklarheit
<i>Honjozo-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i> , <i>Jozo</i> -Alkohol	Bis zu 70%	"	Gutes Aroma Farbklarheit
<i>Tokubetsu Honjozo-Shu</i>	Reis, <i>Koji</i> , <i>Jozo</i> -Alkohol	Bis zu 60% oder spezieller Prozeß	"	Gutes Aroma Hohe Farbklarheit

\*1 Während der Prüfung der Agrarprodukte sollte für die Reisqualität eine Gütegrad von 3 oder höher bescheinigt werden.

\*2 Die Menge des *Jozo*-Alkohols (Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs) sollte nicht 10% des Reisgewichts überschreitet.

\*3 Die Kennzeichnung muß angeben, dass der tatsächliche *Seimai-Buai* den Vorschriften für Sake entspricht.

\*4 *Koji-Mai*: Für die Herstellung von *Koji* verwendeter polierter Reis.

\*5 *Ginjo-Zukuri*: bezeichnet normalerweise das Verfahren für die Verwendung von Reis mit einem niedrigen *Seimai-Buai* (hochpolierter Reis) und einer Fermentation bei niedrigen Temperaturen, um das charakteristische Aroma von *Ginjo-Shu* zu erhalten (Abschnitt 8.5).

---

## 7.2 Andere Kennzeichnungen bezogen auf das Brauverfahren

---

### **Shinshu**

Sake, der während des laufenden Jahrs gebraut wird.

### **Koshu**

Gereifter Sake, der für lange Zeit gelagert wurde.  
Die Zeitdauer der Reifung kann beglaubigt werden.

### **Genshu**

Unverdünnter Sake. Viele *Genshu*-Sorten haben einen hohen Alkoholgehalt und einen starken Geschmack, da nach der Maischefiltration kein Wasser hinzugefügt wird.

### **Tezukuri**

Von Hand hergestellt  
*Junmai-Shu* oder *Honjozo-Shu*  
Sake, der nach bestimmten traditionellen Methoden gebraut wird

### **Namazake (Nama-Shu)**

Sake wird normalerweise zweimal vor Abfüllung pasteurisiert.  
*Namazake (Nama-Shu)* wird nicht pasteurisiert.

### **Nama-Chozo-Shu**

*Nama-Chozo-Shu* wird nur einmal nach Reifung vor der Abfüllung pasteurisiert.

### **Namazume-Shu**

*Namazume-Shu* ist ein Sake, der einmal vor Reifung pasteurisiert wird.

### **Kijoshu**

Diese Bezeichnung stammt aus einem alten japanischen Buch *Engishiki*, in dem ein ungewöhnlicher Mischprozess, *Shiori*, beschrieben wird, bei dem Sake anstatt Wasser für das Brauverfahren verwendet wird. Es gibt einige Untersorten von *Kijoshu*, wie z.B. *Koshu*, *Namazake*, usw.

### **Ki-Ippon**

Dies bezeichnet einen *Junmai-Shu*, der von einer einzigen Brauerei gebraut wird.

### **Taruzake**

Faßsake. Sake, der in Zedernfässern gelagert wurde und dadurch sein spezielles Aroma erhält.

### **Hiyaoroshi**

Alte Verkaufsart für *Namazume-Shu*. Bezeichnung für Sake, der einmal pasteurisiert wird und dann vom Winter bis zum nächsten Herbst alterte bevor er verkauft wird.

### **Nigorizake**

Trüber Sake. Die *Moromi* (Bottichmaische) wird durch ein grobes Netz filtriert, wodurch Reisfeststoffe und Hefe im Sake zurückbleiben. Früher wurde er nicht pasteurisiert und enthielt lebende Hefe. Heutzutage jedoch wird der meiste *Nigorizake* zur Stabilisierung der Qualität pasteurisiert.

### 7.3 Kennzeichnung bezogen auf andere Brauverfahren

Sakereisarten	Abschnitt 8.1
<i>Shubo</i> (Maische) Verfahren	Abschnitt 8.4
Hefearten	Abschnitt 8.4
<i>Arabashiri, Shizuku, Sake, Muroka</i>	Abschnitt 8.7

### 7.4 Kennzeichnung technischer Informationen

Einige Sakesorten haben Kennzeichnungen, die neben dem Alkoholgehalt ebenfalls technische Spezifikationen beschreiben.

#### *Nihonshu-Do*, Sake-Meßwert

Der Sake-Meßwert bestimmt das spezifische oder relative Gewicht des Sake verglichen mit Wasser. Die Meßnorm wird durch das japanische Meßgesetz vorgegeben.

Wenn Sake bei 15°C das gleiche Gewicht wie Wasser bei 4°C hat, dann beträgt der Sake-Meßwert 0. Sake, der leichter im Vergleich zu Wasser ist, wird mit einem positiven Meßwert gekennzeichnet, wie z.B. +2, und Sake der schwerer als Wasser ist, wird mit einem negativen Meßwert gekennzeichnet, wie -3. Ein hoher Zuckergehalt macht einige Sakesorten schwerer als Wasser, weshalb negative Meßwerte süßere Sakesorten anzeigen können und positive Meßwerte trockenere Sakesorten (Abb. 7.1).

Jedoch kann der Alkoholgehalt ebenfalls das spezifische Gewicht ändern, weshalb auch der Alkoholgehalt des Sake berücksichtigt werden muss. Darüber hinaus sind einige Zuckerarten nicht süß, wie beispielsweise Oligosaccharide. Der Säuregehalt kann ebenfalls die Süße überdecken. Deshalb ist es schwierig Sake allein aufgrund des Sake-Meßwerts als süß oder trocken zu bestimmen.



Abbildung 7.1 Sake-Meßgerät

#### *San-Do*, Säuregehalt

Die Säure überdeckt die Süße des Sake, wodurch der Geschmack verstärkt wird. Dies ist ein wichtiger Punkt, der bei der Sakeverkostung beachtet werden sollte.

#### Säuregehalt von Sake und Wein

Bei 10 ml Sake wird der *San-Do* (Säuregehalt) unter Anwendung von 0,1 N Natriumhydroxid und Neutralisierungs-Titration (pH 7,2) gemessen. Der Säuregehalt von Wein wird auf gleiche Weise mit 0,1 N Natriumhydroxid und Neutralisierungs-Titration (pH 8,2) gemessen. Dieser Wert wird mit 0,075 multipliziert, um den Gehalt an Weinsäure (g/100ml) anzuzeigen. Bezogen auf die Weinsäure beträgt der Säuregehalt von Weißwein 0,5 – 0,9 (g/100ml) und der von Sake 0,1 – 0,2 (g/100ml).

#### *Aminosan-Do*, Aminosäurewert

Sake mit Aminosäure schmeckt kräftiger und mit weniger Aminosäure leichter.

*Aminosan-Do* (Aminosäurewert) wird unter Anwendung von Formoltitration gemessen.

### Amakara Wert

Amakara bezeichnet die Süße oder Trockenheit von Sake und kann anstelle des Sake-Messwert verwendet werden. Mit ihm kann die Süße oder Trockenheit des Sake genauer in Bezug auf das Verhältnis zwischen dessen Glukosegehalt und dem Säuregehalt ausgedrückt werden.

Dies wird wie folgt ausgedrückt:

$Amakara \text{ Wert} = \text{Glukose (g/100ml)} - \text{Säuregehalt}$

Trocken: ein Wert von weniger als 0,3

Halbtrocken: ein Wert von bis zwischen 0,3 und 1,0

Lieblisch: ein Wert von bis zwischen 1,1 und 1,8

Süß: ein Wert größer als 1,8

**Tabelle 7.2 Durchschnittliche technische Werte (2009)**

	<i>Ginjo-Shu</i> einschließlich <i>Junmai</i> <i>Ginjo-Shu</i>	<i>Junmai-Shu</i>	<i>Honjozo-Shu</i>	<i>Futsu-Shu</i>
Alkohol (%)	15,94	15,52	15,54	15,41
Sake-Meßwert	4,6	4,1	5,0	3,8
Glukose (g/100ml)	1,85	1,64	1,78	2,17
Säuregehalt	1,30	1,47	1,25	1,18
Aminosäurewert	1,28	1,59	1,41	1,31
Amakara Wert	0,55	0,17	0,53	0,99