

Japanischer Saké – Nihon-Shu (日本酒)

Beitrag von Kai Dräger

Kaiko 2 März / April 2021

Das grundsätzlich aus Reis, Wasser, Hefe und dem Hefepilz **Kōjikabi** (麹, *aspergillus oryzae*) bestehende japanische Nationalgetränk Sake* wird in seinem Heimatland im Einklang mit den vier Jahreszeiten gebraut und nicht nur jung, sondern auch längere Zeit gereift genossen. Die in Deutschland nur schwer erhältlichen saisonalen Produkte haben durch ihre unglaubliche Aromen- und Geschmacksvielfalt schon so manch einem Japanreisenden die Augen für das bei uns im Westen immer noch wenig beachtete Getränk geöffnet**. Dasselbe gilt insbesondere auch für länger gereiften Sake, der uns vom Profil her an einige Sherry, Port, Marsala und Madeira erinnert.

Stellvertretend für den Jahreszyklus und die Reifung von Sake steht die über dem Eingang von Brauereien, Restaurants und Bars hängende **Sugidama** (杉玉) oder auch **Sakabayashi** (酒林) genannte Kugel aus zusammengebundenen und geschnittenen Zweigen der **japanischen Sichelanne Sugi** (杉, *cryptomeria japonica*). Die aus frischen, grünen Zweigen in Handarbeit hergestellte Kugel wird von einigen Brauereien traditionell am Anfang der von **September bis März** dauernden Brausaison aufgehängt, um zu signalisieren, dass der erste Sake des Jahres trinkfertig ist. Die dann langsam eintretende Braunfärbung der Kugel symbolisiert den kontinuierlichen Reifungsprozess des Sake bis zur nächsten Brausaison.

Ab **Anfang November** verlässt der erste frisch gebraute Sake des Jahres die Brauereien und bereichert die Getränkekarten der Bars und Restaurants und auch die Auslagen der Ladengeschäfte. Der als **Shiboritate** (しぼりたて) abgeleitet vom japanischen Wort für pressen, **shiboru** 絞る) bezeichnete Sake wird direkt aus der vergorenen Maische gepresst und entweder durch Filtration von Reiserückständen befreit oder auch naturtrüb als **Nigori-Sake** (にごり酒) in Flaschen abgefüllt. Als unpasteurisierter **Namazake** (生酒) hat Shiboritate ein frisches, kräftiges jugendliches Profil mit merklicher Säure und Adstringenz, das oft durch einen Hauch Kohlensäure aus der gerade abgeschlossenen Gärung bereichert wird. Wie bei den meisten Sake liegt der Alkoholgehalt bei durchschnittlich 16%. Getrunken wird Shiboritate gekühlt, bei Raumtemperatur oder auch leicht erwärmt. Um die in der Flasche noch fortschreitenden mikrobiologischen Prozesse zu verlangsamen und dem Verlust seines lebendigen Charakters vorzubeugen, sollte Shiboritate bei etwa 5 °C im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ungeöffnete Flaschen sollten innerhalb von drei bis sechs Monaten verbraucht werden, geöffnete Flaschen innerhalb weniger Tage.

Wenn es **Frühling** wird und die Temperaturen langsam wieder steigen, werden die auf kältere Umgebungstemperaturen angewiesenen Brauprozesse beendet. Der fertige Sake wird in Tanks und Flaschen eingelagert, wobei die Lagertemperatur durch natürliche oder künstliche Kühlung stets unter der Umgebungstemperatur bleibt. Um die mikrobiologische Stabilität sicherzustellen und ihn länger haltbar zu machen, wird Sake durch Erhitzen pasteurisiert. Traditionell findet dieser Vorgang einmal vor der Lagerung im Winter und dann noch einmal vor der Auslieferung statt. Heutzutage wird von vielen Brauern allerdings eine nur einmalige Pasteurisierung für ausreichend erachtet, da diese nicht so sehr in das Aroma- und Geschmacksprofil eingreift. Der Frühling steht auch in Japan für Frische und Erneuerung und wird durch die vielen gerade erst gebrauten Sake bereichert. In bester Form zu genießen sind insbesondere die unpasteurisierten Namazake, die über die nächsten Monate langsam ihre ursprüngliche Frische verlieren werden und daher ideale Begleiter beim Betrachten der ebenfalls vergänglichen Kirschblüte sind.

Wenn im **Juni** die Regenzeit über das Land zieht und sich im Juli die heißschwüle Sommerhitze über das Land legt, kommt der eigens für diesen Zweck gebraute **Sommersake** (**Natsu-Sake**, 夏酒) mit farbenfrohen Motiven auf den Etiketten wie Feuerwerk, Sommerblumen, Strand und Meer, auf den Markt. Während das Aroma und der Geschmack des Sommers von jedem Brauer frei interpretiert wird, ist Natsu-Sake im Allgemeinen erfrischend, leicht und trocken, aber auch fruchtig aromatisch. Natsu-Sake wird oft als unpasteurisierter Namazake gebraut, um sein Profil noch lebendiger zu gestalten. Beliebte sind seit einigen Jahren auch Sake mit natürlicher oder zugesetzter Kohlensäure (sog. Sparkling Sake, スパークリング). In der japanischen Sommerhitze wird Natsu-Sake stark gekühlt getrunken und auch gerne mit Soda oder auf Eis serviert, das den Sake dann schmelzend angenehm verdünnt. Soweit nicht als Namazake gebraut, lässt sich die Erinnerung an den

vergangenen Sommer bei Temperaturen unter 15 ° C bis zu einem Jahr gelagert konservieren. Geöffnete Flaschen sollten allerdings innerhalb von einer bis zwei Wochen konsumiert werden.

Nachdem sich die sommerliche Hitze im **September** langsam gelegt hat, schließen die traditionell als **Hiyaoroshi** (冷やおろし) und **Akiagari** (あきあがり) bezeichneten herbstlichen Saisonprodukte den Jahreszyklus des im letzten Winter gebrauten Sake. Die Kugel aus den Zweigen der japanischen Sichelanne ist mittlerweile tiefbraun gefärbt. Durch die halbjährige Lagerung hat der Sake ein reifes, mildes, rundes und ausgewogenes Aroma und Geschmacksprofil erhalten. Akiagari steht dabei für die traditionelle zweifache Pasteurisierung vor Lagerung und vor Versand, während Hiyaoroshi nur einmal vor seiner Lagerung im Winter pasteurisiert wird und dadurch noch etwas von seinem jugendlichen Profil beibehält. Der Begriff Hiyaoroshi bedeutet wörtlich kühler Versand. Damit der Sake seine Qualität auch bei einmaliger Pasteurisierung beibehält, wurde Hiyaoroshi nämlich erst dann ausgeliefert, wenn die Umgebungstemperatur der kühlen Lagertemperatur entsprach. Durch die heutige Kühllogistik und die Erkenntnis, dass eine einmalige Pasteurisierung durchaus genügt, ist dieses Problem in den Hintergrund gerückt. Je später Hiyaoroshi auf den Markt kommt, desto reifer ist der Sake. Hiyaoroshi kann in allen Temperaturen getrunken werden, jedoch zeigt sich seine vollendete Reife besonders bei warmen Temperaturen von 40 bis 50° C. Aufgrund der durch die Pasteurisierung erlangten mikrobiologischen Stabilität können Akiagari und Hiyaoroshi bei Temperaturen unter 15 ° C bis zu einem Jahr gelagert werden. Geöffnete Flaschen sollten allerdings innerhalb von einer bis zwei Wochen konsumiert werden.

Neben den saisonalen Produkten gibt es die vielen ganzjährig erhältlichen Sake, die ebenfalls gereift werden, um ihr Aroma- und Geschmacksprofil abzurunden, bevor sie auf den Markt kommen. Je nach Sake kann dies sechs Monate bis ein Jahr oder länger dauern. Seinen ursprünglichen Charakter verändert ein Sake dabei nicht bzw. nur im Sinne einer graduellen Reifung zur Verbesserung des ursprünglichen Aroma- und Geschmacksprofils. Eine wirkliche Entwicklung zu einer komplexeren Form von Sake, die auf Japanisch als **Koshu** (古酒), alter Sake oder **Chōki Jukusei-Shu** (長期熟成酒), langfristig gereifter Sake bezeichnet wird und die ich hier als „**Aged Sake**“ bezeichnen werde, findet erst zwischen drei und fünf Jahren statt. Insbesondere die **Maillard-Reaktion** spielt dabei eine wichtige Rolle. Der im Sake enthaltene **Restzucker** reagiert mit den **Aminosäuren** und erzeugt eine neue Aroma- und Geschmacksvielfalt, die uns im Westen nicht unbekannt ist und mit der Reifung einiger Sherry, Port, Marsala und Madeira verglichen werden kann. Lange Reife verleiht **Aged Sake** einen ausdrucksstarken und kraftvollen Körper mit ausgewogener **Süße, Säure** und **zarter Bitterkeit** sowie eine **kräftige, viskose Textur** und einen **langen Abgang**. Die breitgefächerte Aromen- und Geschmacksvielfalt reicht von **süßen Noten** (Honig, braunem Zucker, Melasse, Karamell, Vanille und getrockneten Früchten) über **Butter-, Schokoladen- und Kaffee- und Nussnoten** (Mandel und Walnuss) und **Gewürzen** (Anis, Nelke, Zimt, Pfeffer und Muskatnuss) bis zu **herzhaften Noten** (Sojasauce, Shiitake, eingelegtem Gemüse und Bouillon). Durch die entstehenden gelbbraunen stickstoffhaltigen organischen Verbindungen (Melanoide), wandelt sich der Farbton langsam von zitronengelb zu gold-, bernsteinfarben und dunkelbraun um.

Trockene Aged Sake passen sehr gut zu **geschmacksintensiver** japanischer, asiatischer und westlicher **Küche**, wie z.B. zu italienischen Gerichten auf Tomatenbasis, würzigen chinesischen Speisen, rustikalen Rindersteaks, deftigen Eintöpfen und aromatischen indischen Currys. **Als Digestif** passt Aged Sake hervorragend zu dem intensiven und pikanten Geschmack von Käse, wie z.B. Parmesan, Gorgonzola und Roquefort, aber auch zu bittererer Schokolade, trockenen Früchten, Nüssen und als Begleiter zu einer guten Zigarre.

Gereift wird Aged Sake in verschiedensten Gefäßen und an unterschiedlichsten Orten, die Einfluss auf das Aroma und den Geschmack des Endprodukts haben. Das Spektrum reicht von **Stahltanks über Glasflaschen und Keramikgefäßen bis zu Holzfässern aus Zedern- oder Eichenholz**, die in Lagerhallen, Kühlräumen, Höhlen und sogar unter Wasser im Meer gelagert werden. Ein Zeitrahmen ist für die Reifung von Aged Sake nicht vorgeschrieben und es gibt keine allgemein gültige Definition. Zumindest der 1985 gegründete private japanische Verein für langfristig **gereiften Sake (Chōki jukusei-shu kenkyūkai, 長期熟成酒研究会)** hat einige Leitlinien für seine Mitglieder festgelegt. Um das Altern unter anderem von der bloßen Verbesserung des ursprünglichen Aroma- und Geschmacksprofils zu unterscheiden, ist eine Mindestalterungszeit von drei Jahren vorgesehen. Die Gruppe unterscheidet des Weiteren drei Stile: **Kojuku** (濃熟), bei Umgebungstemperatur gereifter Sake mit tiefer Farbe, der sich extrem von dem Aroma und Geschmack des Ausgangsproduktes absetzt. **Chūkan** (中間), in einer Kombination aus niedriger Temperatur und Umgebungstemperatur gereifter Sake mit tiefer Farbe, der immer noch einen Teil von dem Aroma und Geschmack des Ausgangsproduktes aufweisen kann und **Awajuku** (淡熟) als elegantesten Reifungsstil. Awajuku wird ausschließlich bei sehr niedrigen Temperaturen gereift. Das Ergebnis ist ein Sake mit heller Farbe, der viel von dem Aroma und Geschmack des Ausgangsproduktes beibehält und oft mit

zarter Bitterkeit veredelt ist. Neben dem Verein für langfristig gereiften Sake existiert noch die im November 2020 neu gegründete **Toki Sake Vereinigung**, diese hat sich der Vermarktung und auch der Forschung von Aged Sake verschrieben hat und versucht, Spitzenprodukte angesehener Brauereien im preislich oberen Segment des Marktes zu etablieren.

Aged Sake ist **keine frühzeitliche Entdeckung** oder Kopie westlicher Spirituosen, sondern wurde bereits in Büchern von Tempeln und Verwaltungen in der ehemaligen japanischen Hauptstadt Kamakura (1185–1333) erwähnt. In der nach dem damaligen Namen der japanischen Hauptstadt Tōkyō benannten Edo-Zeit (1603 bis 1868) wurde z.B. ein neun Jahre lang gereifter Sake als Luxusware gehandelt und zu besonderen Anlässen gereicht. Dieser neun Jahre alte Sake bzw. eine Reproduktion aus schwarzen Bohnen, Sake und Miso wird auch heute noch für kaiserliche Hochzeitszeremonien verwendet. Zwischen 1868 bis 1945 verschwand gereifter Sake dann aus dem Markt. Ursache war eine Veränderung der japanische Steuergesetzgebung. Anstelle der Besteuerung zum Verkaufszeitpunkt wurde bereits an den Zeitpunkt der Produktion angeknüpft. Angesichts der hohen Steuerlast und dem Risiko, dass Sake beim Reifen auch verderben kann, bestand für Brauer kein Anreiz, Sake länger als notwendig zu lagern. Seitdem diese Besteuerung 1945 wieder abgeschafft wurden, bemühen sich einige Brauereien darum, Aged Sake auf dem japanischen Markt zu etablieren. Allerdings macht Aged Sake immer noch einen sehr geringen Teil des Inlandmarktes aus. Dies liegt insbesondere an der geringen Nachfrage und den kleinen Produktionsmengen der wenigen Brauereien, die Sake überhaupt länger reifen lassen.

Unser DJG Mitglied Kai Dräger ist deutscher Rechtsanwalt und arbeitet in der Konzernrechtsabteilung der TDK Corporation in Tōkyō. In seiner Freizeit beschäftigt sich Herr Dräger mit Sake. Er ist durch den Sake Educational Council (SEC) als Sake Professional (CSP) zertifiziert, SSC Sake Scholar und hält den WSET Level 3 Award in Sake. Herr Dräger beantwortet gerne Fragen unserer Mitglieder zum Thema unter info@aged-sake.com.

** Der in diesem Artikel der Einfachheit halber verwendete Begriff „Sake“ (酒) ist der unspezifische japanische Sammelbegriff für alle Alkoholika, einschließlich Bier und Wein. Der korrekte Begriff für das Getränk, das wir im Westen als Sake kennen, lautet in Japan eigentlich „Japanischer Sake“, „Nihon-shu“ (日本酒). Wer in Japan seinen „Sake“ bestellen möchte, sollte spezifisch nach „Nihon-shu“ (日本酒) fragen.*

*** Die nachfolgenden Erörterungen zu saisonalen Produkten und gereiften Sake sind allgemeingültig und unabhängig von den dem Leser vielleicht bekannten Sake-Typen wie Daiginjō, Ginjō, Honjōzō Sake und den Stilen wie Junmai, Kimoto, Yamahai.*