

Sake – ein japanisches Kulturgut

Markus Del Monego, GAD-Mitglied und Sommelier-Weltmeister, befasste sich zunächst mit Wein – bis er auch der Faszination hochwertigen Sakes erlag. Inzwischen ist er nicht nur Master of Wine, sondern auch Kikisakeshi – Master of Sake. Hier gibt er eine Einführung in das japanische Kulturgut

Ist Sake ein Wein? Nein, aber beide Produkte haben sehr viele Gemeinsamkeiten. Neben ihrer regelrecht »kulturstiftenden« Funktion und einem mystischen Hintergrund prägt das Terroir die beiden Getränke. Die Reissorte, die Art der Vorbereitung des Reiskorns und das beim Sake-Brauen verwendete Wasser haben einen ähnlichen Einfluss auf das Endprodukt wie die Herkunft der Trauben und die Vinifikation auf den Wein. Zudem werden sowohl der Wein als auch der Sake als fertiges Produkt über ihre Balance von Süße und Säure, ihre mineralischen Komponenten, eventuell Gerb- oder Bitterstoffe, Extrakt und Alkohol definiert. Schließlich dienen sie in ihren Kulturkreisen als Begleitung zu Speisen und sind damit fester Bestandteil einer gehobenen Tischkultur

Im Prinzip eignet sich Sake für alle Gerichte. Es verhält sich hier ähnlich wie mit Wein: Auf die Kombination kommt es an. Die Prinzipien der Kombination sind dabei identisch. Es gilt zu erkennen, wie süß, sauer, salzig, bitter und umami – die fünfte Qualität des Geschmackssinnes – miteinander in Einklang zu bringen sind.

Darüber hinaus ist es wichtig, die einzelnen Charaktere zu berücksichtigen, denn Sake ist nicht gleich Sake, die geschmacklichen Varianten sind so vielfältig wie beim Wein. Daher gilt es hier, die geschmackliche Charakteristik des Sake bei den Kombinationen in den Vordergrund zu stellen. Das Prinzip der geschmacklichen Klassifikation ruht auf vier Säulen: die aromatischen Sake-Typen, zu denen Ginjo und Daiginjo zählen; die frischen Sake-Typen, bei denen Honjozo und Namazake (nicht pasteurisierter Sake) ihren Platz finden; die gereiften Sake-Typen (Aged Sake, Koshu) sowie die vollmundigen Junmai-Typen. Diese Typisierung kann bereits bei der Zuordnung zu den einzelnen Speisen helfen.

Des Weiteren spielt der Poliergrad des Reises eine große Rolle. Je stärker das Reiskorn poliert wurde, desto eleganter und feiner wird sich später der Sake präsentieren. Ein weiterer wichtiger Part ist der Alkoholgehalt, denn er kann den Geschmack maßgeblich beeinflussen. Dies spielt auch in der Kombination von Sake und Speise eine große Rolle, auf der die japanische Küche perfekt aufbaut. Wer jemals ein köstliches Sashimi von feinsten Fischen mit einem feinen Sake mit einem Poliergrad von 35 bis 40 Prozent genossen hat, wird den Geschmackseindruck von kristallklarer Frische und feinsten Aromen nicht vergessen. Ein vollmundiger Junmai-Sake zu einem aromatisch ausgeprägten Sushi, dessen

leichte Schärfe des Wasabi über die Opulenz des Sake aufgefangen wird, steht ebenfalls außer Frage.

Es ist ein deutlicher Unterschied, ob Sake aus einem Glas oder einer klassischen Porzellanschale genossen wird, denn je nach Gefäß präsentiert sich der Duft anders. Gleichzeitig wird auch der Geschmack entsprechend beeinflusst, denn über den Rand des Gefäßes kann definiert werden, in welchem Bereich der Zunge der Sake zuerst wahrgenommen wird.

Wird Sake aus einem Glas – besonders mit einer nach oben verjüngten Form – getrunken, wird der Duft konzentrierter dargestellt, was die Gefahr einer sensorischen Konzentration des Alkohols mit sich bringen kann. Eine Porzellanschale ist meist nach oben hin weiter, sodass sich in der Regel der Duft angenehmer entwickelt, da der Alkohol nicht so stark betont wird.

Zusammenfassend kann ich sagen, dass mir die intensive Beschäftigung mit Sake – seien es seine Kultur, seine Geschichte oder die zahlreichen Verkostungen, auch im Zusammenhang mit Speisen – meine »Geschmacksknospen« geöffnet hat und ich seinen Genuss genauso wenig missen möchte wie den des Weines.

www.caveco.de

TH

Markus Del Monego (mi.) mit Takeshi Sekiya (li., Präsident der Sake Samurai) und der amtierenden »Miss Sake«



FOTO: MdM