Reiswein

Shaoxing jiu(chin.), Shao-Xing-Wein

Kategorie

Getränke, Wein

Beschreibung

Reiswein ist ein durch die Verzuckerung und alkoholische Gärung von Reis oder Reisstärke hergestelltes alkoholisches Getränk mit einem Alkoholgehalt von 5 bis über 20%. Er kann farblos, von goldgelber bis nussbrauner oder roter Farbe, und klar oder trüb sein. Es ist eine Bezeichnung für alkoholische Getränke aus asiatischen Ländern, die ausschließlich oder überwiegend aus Reis hergestellt werden. Reiswein wird teilweise als Bier angesehen, weil er aus verzuckerter Stärke hergestellt wird. Im Unterschied zu Bieren nach europäischer Brautradition wird Reiswein jedoch meist in einem Behälter gleichzeitig verzuckert und vergoren. Im Gegensatz zum Reisbranntwein wird er nicht destilliert.



Reiswein

Herstellung

Mikroorganismen setzen den Prozess der alkoholischen Gärung in Gang. Mithilfe dieser Starter ist das Brauen von Reiswein dann einfach: Körner (Klebreis, Hirse oder Reis) werden 18 Tage eingeweicht, dann mindestens einmal gedämpft, bis sie weich sind. Sie werden zum Kühlen auf Bambusmatten ausgelegt, bevor man sie in Gefäße gibt. Die Starter werden in »süßem« Wasser (Wasser mit geringem Salzgehalt) gelöst und mit dem bearbeiteten Getreide vermischt. Nach vier bis sieben Tagen kommt es an die Oberfläche. Nach 70 bis 90 Tagen wird die Flüssigkeit gefiltert und ist dann Wein. Dieser reift in verschlossenen Gefäßen drei Jahre in Kellern. Dann wird er auf Flaschen gezogen und verkauft.

Reiswein-Sorten im Überblick

Shao Xing

Die besten Shao-Xing-Weine sollen über hundert Jahre alt sein, aber die meisten sind nur drei bis fünf Jahre alt.

Aus der ganzen Palette der Shao-Xing-Weine findet man die folgenden Marken meist in Asienläden im Westen.

Hua Diao (Geschnitzte Blume)

Der berühmteste und beliebteste aller Shao-Xing-Weine. Der Name bezieht sich auf die hübschen Schnitzereien der Gefäße, in denen der Wein lagert. Ein anderer Name für Hua Diao ist Nu Er Hong (Roter Wein der Tochter). Er hat einen romantischen Ursprung. Es war Sitte, bei der Geburt einer Tochter einige Gefäße mit Hua Diao einzulagern, die Teil der Mitgift waren und beim Hochzeitsfest getrunken wurden, meist 17 bis 19 Jahre später - eine Sitte ähnlich der engligschen, bei der Geburt eines Sohnes Port bis zu dessen Volljährigkeit zu lagern.

Yuan Hong (Primärer Roter)

Yuan Hong ist rötlich bernsteinfarben mit einem deutlichen Bouquet und Aroma, hat er einen leicht bitteren Nachgeschmack. Etwa 15 bis 16 Volumenprozent Alkohol.

Jia Fan (mit Reis)

Eine beliebte Mischung: wegen des zugegebenen Klebreises schmeckt er süßer als Yuan Hong

© 2026 coquina.de

und hat einen höheren Alkoholanteil (16 bis 17 Volumenprozent).
Shan Niang (fein gebraut)
Dieser Wein, mit reifem Yuan Hong anstatt Wasser gebraut, muss vor dem Verkauf wenigstens drei Jahre lagern. Er hat ein einzigartiges Bouquet und Aroma. Es ist weich und rund, der Alkoholgehalt ist vergleichsweise gering (13 bis 14 Volumenprozent).
Xiang Xue (Duftender Schnee)
Er hat einen hohen Alkoholgehalt (20 bis 24 Volumenprozent), weil er mit Schnaps aus der Maische von Jia fan verstärkt wird. Er ist sehr geschmeidig, mit einem kräftigen Aroma. Er ist dunkel bernsteinfarben und sollte vor dem Servieren nicht gewärmt werden.
Chen Gang (Ersunkenes Gefäß)
Dies ist ein berühmter »gelber Wein« aus Fujian. Die plausibelste Erklärung für den Namen ist, dass während des Brauens die leeren Säckchen, »schwimmende Ameisen« genannt, die zur Oberfläche schwimmen, dreimal absinken und wieder aufsteigen müssen, bevorl sie endgültig auf den Boden des Gefäßes sinken. Wie Shao-Xing-Wein ist Chen Gang duftend und tief bernsteinfarben, aber er schmeckt etwa süßer.
Wein aus Klebreis
Während »gelber Wein« aus einer Mischung verschiedener Reiskörner gemacht wird, verwendet man für diesen Wein nur eine Sorte: Klebreis. Wein aus Klebreis ist oft hausgemacht, da er leicht zu brauen ist. Wein aus Klebreis hat einen hohen Zuckergehalt, dadurch wird der Gärungsprozess einfacher und schneller. Er muss nicht reifen.
Kommerziell produzierter Wein aus Klebreis wird oft mit Kräutern und anderen unsäglichen Dingen (Schlangen, Eidechsen, Tigerknochen und Hundepenissen zum Beispiel) als medizinischer Wein gemischt.

Herkunft

Seinen Namen verdankt der Shaoh-sing-Wein der Stadt in der Provinz Zheijiang, wo er hergestellt wird. Dieser goldgelbe Reiswein gehört zu den ältesten Spirituosen Chinas. Seine Berühmtheit hat er auch dem Wasser des Chien-Sees zu verdanken, das für die Herstellung der Maische aus Klebreis und Hefe verwendet wird.

Aroma

Im Gegensatz zu japanischem Sake, der fast farblos ist, variiert die Farbe von chinesischem Reiswein von Bernsteinfarben bis Dunkelbraun. Deshalb ist er meist als huang jiu (gelber Wein) bekannt. Das Aroma reicht von mild duftend bis kraftvoll rauchig, dem Madeira nicht unähnlich.
Chinesischer Reiswein soll warm getrunken werden - nicht nur mit Zimmertemperatur, sondern im heißen Wasserbad erwärmt - und immer zu einer Mahlzeit. Er wird nie allein serviert. Die Erwärmung verstärkt sein Aroma ebenso wie seinen vollen Duft. Chinesischer Reiswein ist halbtrocken und sollte nur in kleinen Mengen genossen werden, da er wirklich stark ist: Sein Alkoholgehalt schwankt zwischen 16,5 und 18 Prozent.

Verwendung

Reiswein ist ein Tischwein, den man zu Mahlzeiten trinkt. Er findet aber auch häufig Verwendung in der chinesischen Küche. Als Tischwein wird er immer lauwarm in kleinen Porzellanschalen gereicht. Er sollte mit den Vorspeisen, entweder kalt oder heiß, getrunken werden, aber nicht mit Hauptgerichten, die meist mit Reis serviert werden.
In der chinesischen Küche wird zwischen fan und cai Gerichten unterschieden, die man folgendermaßen aufteilt in: jiu-cai-Gerichte, zu denen Wein getrunken wird, und Wein bedeutet hier jedes alkoholische Getränk, egal ob Bier, Reiswein, Wein oder Spirituosen, und fan-cai-Gerichte, die mit Reis oder anderen Körnern gegessen werden.
Weingerichte sind heiße oder kalte Speisen mit wenig Sauce, zum Beispiel frittierte oder schnell gebratene Speisen, die meist in Restaurants serviert werden. Zu Hause gibt es sie höchstens zu besonderen Anlässen. Zu Reisgerichten gibt es eine Suppe als »Getränk«, keinen Tee oder Wasser.
Shaoxing-Reiswein wird als Cooking Wine angeboten, auch unter dem Namen der hochwertigen Sorten. Häufig haben diese Produkte einen Zusatz von Salz. Grundsätzlich ist der Shaoxing-Wein

für fast alle Gerichte geeignet bei denen Fleisch in Reiswein mariniert werden soll. Es gibt aber auch einige Spezialitäten die Shaoxing-Reiswein verlangen, und die lokale Küche von Shaoxing bietet eine ungewöhnliche Vielfalt an Gerichten mit in Wein mariniertem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten. Ein Beispiel ist die lokale Variante des Drunken Chicken, die als Shaoxing Drunken Chicken eigenständige Bekanntheit hat.

Einkauf / Aufbewahrung

Der bekannteste Reiswein, der bis ins Jahr 470 v. Chr. zurückgeht, ist Shao Xing, benannt nach einem Distrikt südlich von Hangzhou in der Provinz Zhejiang, wo er hergestellt wird. Das Besondere an Shao Xing ist das Wasser, mit dem er produziert wird. Es kommt aus einem großen See. Wenige chinesische Reisweine werden exportiert. Die meisten davon kommen aus Shao Xing. Sie werden in Glasflaschen oder Tonkrügen geliefert. Nach dem Öffnen sollten sie in zwei bis drei Monaten getrunken werden, sonst werden sie schal.

Ersatz

Wenn Sie keinen Reiswein vorrätig haben, können Sie als Ersatz auch einen Sherry Medium verwenden.

Gesundheit

Medizinische Weine, bei denen vor der Gärung Kräuter zur Hefe oder den Starter-Organismen gegeben wurden, waren in China seit der Westlichen Jin-Dynastie (265-316) beliebt. Aber auch einfacher Reiswein wird in China für medizinische Zwecke gebraucht, als Stärkungsmittel für Schwache, besonders für Schwangere und stillende Mütter.

Shaoxing-Reiswein wird häufig als Heilmittel in der chinesischen Medizin eingesetzt, ihm werden vorbeugende Wirkungen gegen Krebs und Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems zugeschrieben. Die Wirkmechanismen sind unzureichend untersucht. Im Tierversuch wurde festgestellt, dass ein mäßiger Konsum von Shaoxing-Reiswein bei Mäusen arteriosklerotische Veränderungen der Blutgefäße in ähnlichem Ausmaß wie Rotwein vermindert. Shaoxing-Reiswein besitzt im Unterschied zu anderen chinesischen Reisweinen einen hohen Anteil jener Verbindungen, die beim Rotwein als Grund für dessen positive Wirkungen gelten. Neben der Anwendung des Shaoxing-Reisweins als vorbeugendes und heilendes Mittel dient er auch als Grundlage für verschiedene Kräuterzubereitungen in der chinesischen Medizin.

Wegen seines hohen Gehaltes an Aminosäuren, der den von Bier und Traubenwein übersteigt, und seines vollen Geschmacks wird er auch »flüssiger Kuchen« genannt.

Geschichte

Archäologen haben Trinkschalen und Humpen gefunden, ebenso Braugefäße, die bis ins 22. Jahrhundert v. Chr. zurückdatieren. Die Chinesen begannen also vor mehr als 4000 Jahren, Wein herzustellen und zu trinken. Im 12. Jahrhundert v. Chr. begann man eine Art Hefe bei der Weinherstellung zu verwenden; durch sie kontrollierte man das Aroma und den Alkoholgehalt der Weine aus Obst und Körnern. Zu Beginn der Zhou-Dynastie (etwa 1208 v. Chr.) war das Brauen eine etablierte Industrie. Die Beamten jener Tage erstellten strenge Regeln, die sowohl die Methode als auch die Qualität kontrollierten (französische Gesetze zu den appellations controlées verblassen daneben).

Mythologie

Reiswein wurde über Jahrtausende den Geistern der Verstorbenen als Opfer dargeboten, noch heute wird im Süden Chinas zu diesem Zweck der Reisschnaps Baijiu verwendet.

© 2026 coquina.de