Sake

nihonshu (jap.)

Kategorie

Getränke, Spirituosen

Beschreibung



Sake



Sake

Sake ist ein aus poliertem Reis gebrautes alkoholisches Getränk aus Japan. Das klare oder weißlich-trübe Getränk enthält ca. 15 bis 20 Volumenprozent Alkohol.Auf
Deutsch wird für Sake oftmals auch der irreführende Begriff Reiswein verwendet. Herstellungstechnisch ist Sake einem Bier ähnlicher, da Stärke für die alkoholische Gärung erst zu Zucker aufgeschlossen werden muss. Der Alkoholgehalt von Sake ist höher als der von Wein aus Weintrauben. Sake macht etwa 4% des japanischen Alkoholkonsums aus, mit fallender Tendenz - den größten Anteil haben Biere.Der Begriff Sake wird im Okzident unabhängig von der Herkunft des Produktes verwendet. Die Bezeichnung »Japanischer Sake« ist hingegen ein geschützter Begriff. Da im Japanischen Sake - in Wortverbindungen auch shu gelesen - außerdem allgemein alkoholische Getränke bezeichnen kann, wird japanischer Sake im engeren Sinne zur Abgrenzung formal als Nihonshu (»japanisches Alkohol-Getränk«) oder Seishu (»klares Alkohol-Getränk«) bezeichnet. Grobgefilterter Sake, Nigorizake (»trübes Alkohol-Getränk«), gehört steuerrechtlich ebenfalls zur Kategorie Seishu.
Ein erster Anhaltspunkt zur Bestimmung der Qualität des Sakes ist die sogenannte Polierrate (seimai buai). Zur Sakeherstellung wird die weniger stärkehaltige äußere Schicht des Reiskorns entfernt. Weißer Reis zum Essen z. B. hat eine Polierrate von 90%, d. h. 10% des Korns wurden entfernt.Durchschnittlicher Sake hat eine Polierrate von über 70%, also wurden bis zu 30% des Reiskorns entfernt. Qualitativ hochwertigerer Sake, der sogenannte Premium Sake, hat eine Polierrate von höchstens 70%, die besten Sorten sogar unter 50%. Das sind die, die sie auf dem Etikett finden. Die Polierrate sollte nicht mit dem Alkoholgehalt verwechselt werden.

Besondere Arten von Sake

- Koshu ist gelagerter Sake. Normalerweise ist Sake für baldigen Genuss bestimmt, Koshu hingegen wird mehrere Jahre von der Brauerei gelagert und ändert dabei sowohl Farbe als auch Geschmack.

- Kijoshu ist eine süße Spezialität, die ähnlich wie ein Dessertwein verwendet wird. Beim Brauen

© 2026 coquina.de

von Kijoshu wird bei der letzten Zugabe von Zutaten zum Gärtank statt Wasser Sake verwendet, wodurch die Fermentierung früher stoppt und das resultierende Getränk süßer als normaler Sake ist. Kijoshu wird meist für einige Jahre gelagert und hat eine goldene Farbe.

- Taru-zake wird in Fässern aus japanischem Zedernholz gelagert. Das Holz gibt bereits nach 1 bis 2 Wochen einen charakteristischen Geschmack an den Sake ab. Taru-zake wird oftmals bei japanischen Hochzeiten oder anderen festlichen Gelegenheiten ausgeschenkt.

Herkunft

Besonders zahlreich sind die Sakebrauereien in den kälteren Regionen Japans wie Tohoku und den Bergregionen, dort sollte man sich nach den lokalen Sake, Jizake, erkundigen.
In Hiroshima wird ein nicht geringer Teil des japanischen Sake hergestellt und Saijo, in etwa 30min vom Hiroshima Hauptbahnhof erreichbar, ist einer der Bekanntesten Sake-Brauerei-Distrikte des Landes. Seit 1650 wird hier nachweisbar Sake gebraut und noch heute reihen sich hier 10 Sakebrauereien aneinander.

Aroma

Aroma und Geschmack von Sake (nihonshu) hängen von verschiedenen Faktoren ab. Dies sind Reissorte, Reispolierrate (seimaibuai), Wassergehalt, Dämpfmethode, Art der Koji-Erzeugung, Art der Starterkultur (moto / shubo), Zeitspanne der Fermentation (Gärung), etc. Durch das komplexe Zusammenspiel dieser Elemente hat jeder Sake einen individuellen Charakter.
Hinzu kommt auch das Zusammenspiel des nihonshudo (ein Mass für den süss-trocken-Grad), des Säuregrades und dem Aminosäuregehalt, die gemeinsam den Geschmack erheblich beeinflussen.

Verwendung

Sake wird heiß oder kalt serviert, wobei heißer Sake vor allem in der kalten Jahreszeit beliebt ist. Man nennt dies bildhaft »einen heißen Stein auf den Bauch legen«. Zum Erwärmen wird der Sake in einem Behälter aus Porzellan oder Metall in ein Wasserbad gestellt und dort auf 40ºC bis max. 55ºC erhitzt. Zum warmen Genuss eignet sich besonders Sake mit würzigem Geschmack, der aus Reis mit nur geringeren Poliergrad hergestellt wurde, also z. B. Junmai oder Honjozo. Sake der Kategorien Ginjo oder Daiginjo wird fast ausschließlich gekühlt bei etwa 7 °C serviert.
Sake wird als Aperitif, während der Mahlzeit und auch als Digestif angeboten. Darüber hinaus ist er Bestandteil von Soßen und Marinaden der japanischen Küche.

Einkauf / Aufbewahrung

In den Einzelhandel kommt Sake in Form von Glasflaschen und Tetrapaks, wobei letztere nur für einfachen Sake verwendet werden. Gängige Flaschengrößen sind 180 ml (auch »one cup« genannt), 300 ml, 720 ml und 1800 ml. Zum Servieren wird er meist in kleine Keramikflaschen (Tokkuri) umgefüllt, aus denen sich die Anwesenden gegenseitig nachschenken.
Die Qualität von Sake verbessert sich nicht durch Lagerung; es wird generell empfohlen, Sake innerhalb von einem Jahr ab dem aufgedruckten Produktionsdatum zu trinken. Verschlossene Flaschen wie Wein kühl, möglichst dunkel und liegend lagern. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und den Sake innerhalb von zehn Tagen verbrauchen.

Ersatz

Vom Geschmack her ähnelt Sake trockenem Sherry und kann bei Bedarf - etwa beim Kochen - durch diesen ersetzt werden.

Geschichte

Es ist nicht zuverlässig überliefert, seit wann Sake in Japan hergestellt wird. Es wird angenommen, dass die Herstellung mit der Einführung des Nassreisanbaus im 3. Jahrhundert v. Chr. am Ende der Jomon-Zeit begann. Überliefert sind Riten des Shinto, bei denen Reis zerkaut und anschließend in Gefäße gespuckt wurde. Der in den Gefäßen vergorene Reis hatte nur geringen Alkoholgehalt und wurde wie Brei verzehrt. Beim Kauen wandelt eine Amylase, ein im Speichel enthaltenes Enzym, die im Reis enthaltene Stärke in Zucker um, was dann eine Fermentierung und somit die Entstehung von Alkohol ermöglicht. Das Ankauen wurde ab dem 5. Jahrhundert mit der Verwendung von Pilzkulturen, die vermutlich über Korea aus China importiert wurden, überflüssig.

© 2026 coquina.de

Im Geschichtswerk Nihonshoki, das 720 abgeschlossen wurde, wird von einem Bankett im Jahr 485 berichtet, bei dem Hofadelige an einem im Garten angelegten Bach saßen und Verse dichteten. Der Schöpfer eines gelungenen Gedichts durfte sich eine Schale Sake nehmen, die auf dem Bach vorbeischwamm. Die Verbindung von Trinkspielen und Sake wurde in der Nara- und der Heian-Zeit weitergeführt. Bei Festen wurde er dem Rang nach ausgeschenkt und durfte erst nach der Darbietung eines Liedes getrunken werden. Auch nach Beförderungen und als Geste des Verlierers bei einem verlorenen Spiel wurde der Verzehr von Sake üblich. Sake wurde schon früh zu einem Thema in Versen und Gedichten, er wird im Man'yoshu erwähnt und ist auch Teil einiger Kettengedichte, die von Dichtern wie Matsuo Basho und Kobayashi Issa geschaffen wurden.

Mythologie

Sake ist eng mit vielen Riten des japanischen Shinto verbunden und eine typische Weihegabe, die den japanischen Gottheiten in Form von großen Holzfässern dargebracht wird.

© 2026 coquina.de