

1. Diese Broschüre wurde vom japanischen Nationalen Forschungsinstitut für Brauerei erstellt, um Konsumenten dabei zu unterstützen, die Angaben auf den Etiketten von Sake-Flaschen zu verstehen.
2. Sie können diese Broschüre als PDF-Dokument von unserer Webseite herunterladen.
3. Wenn Sie mit Hilfe der PDF-Datei eine gedruckte Broschüre erstellen wollen, beachten Sie bitte die Hinweise auf unserer Webseite („Verwendung der Unterlagen“ und „Nutzungsbedingungen“).



## Glossar der Fachbegriffe auf Sake-Flaschen

Herausgeber: Nationalen Forschungsinstitut für Brauerei (eine Selbstverwaltungseinrichtung)

<http://www.nrib.go.jp/> E-mail: [info@nrib.go.jp](mailto:info@nrib.go.jp)

Auflage: März 2012

# Glossar der Fachbegriffe auf Sake-Flaschen

Leitfaden zur Auswahl eines  
wohlschmeckenden Sake



# Was steht auf den Etiketten der Sake-Flaschen?

Gemäß japanischer Gesetze und Verordnungen müssen die folgenden Angaben **1** bis **9**, auf dem Etikett einer jeden Sake-Flasche abgedruckt sein.

- 1 Alkoholgehalt** — アルコール分  
16.0度以上  
17.0度未満
- 2 Rohstoffe** (generell muss Wasser nicht mit aufgeführt werden) — 原材料名  
米 (国産)  
米こうじ (国産米)  
醸造アルコール  
精米歩合 60%
- 3 Seimai-buai** (Poliergrad des Reises) — 山田錦  
(兵庫県産 100%)
- 4 Reissorte und Anbaubgebiet** — 清酒  
720ml
- 5 Produktbezeichnung** (z. B. sind in Japan sowohl 日本酒 (nihonshu) als auch 清酒 (seishu) zulässige Bezeichnungen für Sake)
- 6 Füllmenge** — 製造年月  
23. 3
- 7 Herstellungsdatum** — 酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1
- 8 Name und Adresse der Brauerei** — 未成年者の飲酒は法律で禁止されています

本醸造  
酒  
総  
研

**10 Sonderbezeichnungen** (ginjo, junmai, or honjozo)

Die Angaben **10** bis **12** werden nur angeführt, wenn dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Darüber hinaus werden zusätzliche Informationen ausgewiesen, wie beispielsweise die Dauer der Reifung, Angaben zur Qualität und zur Verwendung von Reis aus biologischem Anbau usw.

**9 Achtung:** Darf nicht an Minderjährige verkauft oder durch diese verzehrt werden.

**11 Standort der Brauerei**

本醸造 酒 総 研

東広島市の酒  
樽酒

**12 Charakterisierung des Sake** (i.e. 原酒 (genshu), 生酒 (namazake), 生貯蔵酒 (nama-chozo-shu), 生一本 (ki-ippou), 樽酒 (taruzake))

**13 Kategorisierung nach brauereispezifischen Güteklassen**

上撰



Einige Sake-Flaschen sind mit einem weiteren Etikett auf der Flaschenrückseite ausgestattet. Dieses enthält zusätzliche Produktinformationen und Qualitätsangaben.

## Inhalt

- Rohstoffe ..... 3
- Produktionsdatum ..... 5
- Inhaltsstoffe ..... 5
- Tokutei meisho (Sonderbezeichnungen) ... 7**
- Klassen ..... 7
- Sakesorten und deren Charakteristika ..... 7
- Fachbegriffe aus der Sakeherstellung ..... 11
- Sonstige Begriffe ..... 13

- 製品の特徴
- 酒造好適米を贅沢に使いました
  - 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
  - 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米 山田錦 精米歩合 60%

使用酵母 協会 701号

成分	日本酒度	+ 5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所

広島県東広島市鏡山3-7-1



In dieser Broschüre werden die Fachbegriffe erklärt, die häufig auf den Etiketten von Sake-Flaschen zu finden sind. Damit soll den Konsumenten geholfen werden, beim Sake-Kauf eine gezielte Auswahl zu treffen.

## Rohstoffe

### Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Reissorten, die sich gut für das Brauen von Sake eignen. Die Körner dieser Reissorten sind üblicherweise größer als bei den Sorten, die in Japan zum Kochen verwendet werden, und weisen einen besonders stärkehaltigen Kern auf, der als *shinpaku* bezeichnet wird. Die beliebteste Sorte ist vermutlich der *Yamadanishiki*. Heutzutage werden zahlreiche neue Reissorten gezüchtet und traditionelle Sorten werden wieder überall in Japan kultiviert. 2010 wurden mindestens 95 verschiedene, speziell für das Brauen von Sake geeignete Reissorten in Japan angebaut.

### Shinpaku (心白)

Der trüb weisliche Kern eines Reiskorns. Reissorten mit *shinpaku* werden bevorzugt zum Brauen von köstlichem Sake verwendet.



### Yamadanishiki (山田錦)

Der beliebteste Sake-Reis. Eignet sich besonders zum Brauen des delikaten und intensiv duftenden *daiginjo-shu*. Formelle Bezeichnung seit 1936.

### Gohyakumangoku (五百万石)

Ein berühmter Sake-Reis aus der Präfektur Niigata und dem Hokuriku-Gebiet. Formelle Bezeichnung seit 1957.

### Miyamanishiki (美山錦)

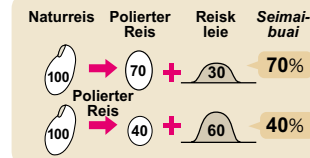
Wegen seiner Widerstandskraft und Überlebensfähigkeit in kalten Klimazonen wird dieser Reis im nördlichen Japan angebaut. Formelle Bezeichnung seit 1978.

### Omachi (雄町)

Eine der ältesten Sake-Reissorten, der immer noch sehr beliebt ist, weil er einen charakteristischen Sake mit rundem Aroma hervorbringt. Formelle Bezeichnung seit 1924.

### Seimai-buai (精米歩合)

Diese Angabe zeigt das mengenmäßige Verhältnis zwischen dem poliertem Reiskorn und dem (nicht polierten) Naturreiskorn in Prozent an. Ein *seimai-buai* von 40% bedeutet zum Beispiel, dass von 100 kg Naturreis nach dem Polieren 40 kg polierter Reis übrig bleiben.



Von links nach rechts: Naturreis, polierter Reis mit einem *seimai-buai* von 70% und polierter Reis mit einem *seimai-buai* von 40%.

## Die Top 10 der Sake-Reissorten nach Anbaufläche, Anbaujahr 2005

Ernte 2005	Ernte 2004	Bezeichnung	Anbaufläche (in ha)	Anteil (in %)	Wichtigstes Anbaugbiet
1	1	<i>Yamadanishiki</i>	4.781	32,6	Hyogo und andere Gebiete
2	2	<i>Gohyakumangoku</i>	4.324	29,5	Niigata und andere Gebiete
3	3	<i>Miyamanishiki</i>	1.394	9,5	Nagano und andere Gebiete
4	5	<i>Hyogoyumenishiki</i>	390	2,7	Hyogo
5	4	<i>Omachi</i>	358	2,4	Okayama und andere Gebiete
6	6	<i>Hattanishiki Nr. 1</i>	237	1,6	Hiroshima
7	8	<i>Dewasansan</i>	219	1,5	Yamagata
8	9	<i>Hanafubuki</i>	190	1,3	Aomori
9	7	<i>Ginpu</i>	177	1,2	Hokkaido
10	11	<i>Tamasakae</i>	166	1,1	Shiga und andere Gebiete
Gesamtmenge der oben aufgeführten Top 10-Sorten			12.236	83,4	

Anmerkung: Die oben aufgeführten Prozentzahlen wurden anhand der Ackerflächen, die mit der jeweiligen für das Brauen von Sake geeigneten Sorte bepflanzt wurden, berechnet.

Quelle: Japanisches Ministerium für Landwirtschaft, Forsten und Fischerei: „Anbaumengen verschiedener Reissorten 2005“

Zwischen den beliebtesten drei Sorten und den übrigen besteht ein großer Abstand.



## Q Wie lagert man den eingekauften Sake zu Hause am besten?

**A** *Namazake* (S. 9) sollte im Kühlschrank aufbewahrt und so schnell wie möglich verzehrt werden. Pasteurisierter Sake sollte kühl und dunkel gelagert werden. Nach dem Öffnen oxidiert der Sake und verliert an Qualität. Wir empfehlen, geöffnete Sake-Flaschen im Kühlschrank aufzubewahren.



## Koji mai (麹米)

Reis für das Ansetzen von *koji*.

## Kake mai (掛米)

Ein mit *koji mai* gepaarter Begriff. *Kake mai* wird nach dem Dämpfen dem *shubo* oder *moromi* (S. 11) hinzugefügt.

## Koji (麹)

Als *koji* wird der mit dem Koji-Pilz geimpfte gedämpfte Reis bezeichnet. Die Enzyme des Pilzes wandeln die Stärke des Reiskorns in Zucker um, der wiederum als Nahrungsgrundlage für die kobo (Sake-Hefe, S. 11) dient.



## Jozo-alcohol (醸造アルコール)

Destillierter aus Zuckerrohr gewonnener Alkohol, der bei einigen Sakesorten zur Abstimmung des Aromas verwendet wird.

Wir Hefesporen sorgen für die Produktion des Jozo-Alkohols.



## Herstellungsdatum

### Seizo nengetsu (製造年月)

**Herstellungsdatum**  
Hier sollte generell der Abfüllzeitpunkt des Sake mit Monat und Jahr angegeben sein.

## Inhaltsstoffe

### Alkoholgehalt

Gibt an, wieviele Milliliter Alkohol in 100 Millilitern Sake enthalten sind.

### Nihonshu-do (日本酒度)

#### Sake-Grad

Bietet einen einfachen Anhaltspunkt zur Süße oder Trockenheit des Sake in Form einer Zahl (wobei eine positive Zahl (+) für trockenere und eine negative Zahl (-) für süßen Sake steht).

### San-do (酸度)

#### Säuregrad

Säure verstärkt den Geschmack des Sake, wodurch seine Süße maskiert wird. Dieses Element des Sake-Aromas ist genauso wichtig wie der *nihonshu-do*.

### Aminosan-do (アミノ酸度)

#### Aminosäuregehalt

Sake mit einem hohen Aminosäuregehalt hat ein schwereres Aroma, solcher mit weniger Aminosäure schmeckt leichter.

## Nihonshu-do und die Süße oder Trockenheit eines Sake

Der *nihonshu-do* ist eine besondere Messgröße für die spezifische Dichte von Sake und ist im japanischen Messgesetz geregelt. Wenn der Sake bei einer Temperatur von 15°C gleich viel wiegt wie 4°C kaltes Wasser, liegt sein *nihonshu-do* bei 0. Eine geringere spezifische Dichte wird mit einem + (Plus) und eine höhere spezifische Dichte mit einem - (Minus) gekennzeichnet. Sake mit höherem Gewicht enthält mehr Zucker, weshalb ein - für süßen Sake steht. Sake mit einem + hingegen ist trocken. Allerdings ändert sich die spezifische Dichte durch den Alkoholgehalt, weshalb auch der Alkoholgehalt des

betrachteten Sake zu beachten ist. Darüber hinaus wird Süße auf der Zunge durch Säure überdeckt, weshalb ein gleich süßer Sake bei hohem Säuregrad trocken schmeckt. Es ist also schwierig, Sake ausschließlich anhand des *nihonshu-do* als süß oder trocken einzuordnen. Es gibt andere Kennziffern, bei denen die Süße oder Trockenheit eines Sake aus dem Verhältnis zwischen *nihonshu-do* und *san-do* (Säuregrad) oder der enthaltenen Menge Dextrose und dem Säuregrad berechnet wird.



$$\text{Nihonshu-do} = ([1 / \text{spezifische Dichte}] - 1) \times 1443$$

Die spezifische Dichte des jeweiligen Sake wird im Verhältnis zu einer Skala gemessen, auf der die identische Menge von Wasser bei 4°C und Sake bei 15°C gleich schwer ist.

## Inhaltsstoffe von Sake (Durchschnittswerte)

	Gewöhnlicher Sake	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Anzahl der analysierten Proben	543	489	462	462
Alkoholgehalt	15.4	15.9	15.5	15.5
<i>Nihonshu-do</i>	+3.8	+4.6	+4.1	+5.0
<i>San-do</i> (Säuregrad)	1.2	1.3	1.5	1.3
<i>Aminosan-do</i> (Aminosäuregehalt)	1.3	1.3	1.6	1.4

(Daten: Japanweite Untersuchung zu Sake, Nationales Finanzamt Japans, 2009)

## Tokutei meisho

### **Tokutei meisho** (特定名称) **Sonderbezeichnungen** (*Ginjo-shu, junmai-shu, honjozo-shu*)

Im Klassifikationssystem der nationalen Steuerbehörde Japans wird Sake in *ginjo-shu, junmai-shu* und *honjozo-shu* unterteilt. Die Kriterien, nach denen die Einordnung des Sake in diese Klassen erfolgt, finden sich in der Tabelle auf Seite 10. Diese Kriterien wurden von der japanischen Regierung festgelegt.

### **Ginjo-shu** (吟醸酒)

Dieser Sake wird aus stark poliertem Reis und durch lange Fermentierung bei niedrigen Temperaturen hergestellt. Da *ginjo-shu* von besonders fachkundigen Braumeistern mit enormen Kenntnissen und großer Erfahrung hergestellt wurde, galt er als Gipfel der „Sake-Braukunst“ und wurde in der Vergangenheit kaum vermarktet. Seine besonderen Merkmale sind sein Aroma, seine Fruchtigkeit und sein zartes Bukett. Wird am besten gekühlt getrunken, um das Bukett zu erhalten.

### **Junmai-shu** (純米酒)

Wird nur aus Reis und *koji* (S. 5) hergestellt. Jedes Produkt hat ein eigenständiges, reiches Bukett. Lässt sich als *kan-zake* (erwärmter Sake, S. 13), gekühlt, auf Eis oder mit heißem Wasser gemischt genießen.

### **Honjozo-shu** (本醸造酒)

Bei diesem Sake wird der *moromi*-Maische (S. 13) vor dem Filtern eine gewisse Menge *jozo-Alkohol* zugesetzt, um das Bukett abzurunden und leichter zu machen. Er ist besonders köstlich, wenn er als *kan-zake* (erwärmt) genossen wird.

## Klassen

### **Josen** (上撰)

Diese Bezeichnung wird üblicherweise als Klasse für den Sake verwendet, der früher wahrscheinlich als *ikkyu* (erste Klasse) eingeordnet worden wäre.

## Sake-Arten und deren Charakteristika

### **Shinshu** (新酒)

Im aktuellen Jahr gebrauter Sake. Frisches Bukett und Aroma.

### **Koshu** (古酒)

In der vorhergehenden Saison oder davor gebrauter Sake. Hat einen gereiften Bukett und einen sanften Charakter.

### **Chouki-chozo-shu** (長期貯蔵酒)

Lange gelagerter, gereifter Sake. Bis vor einiger Zeit ging man davon aus, dass Sake nicht über längere Zeit gelagert werden sollte. Durch die Optimierung ihrer Brauverfahren haben die Brauer inzwischen neue Sake-Variationen kreiert, die durch Reifung besondere Geschmacksrichtungen und Charaktere hervorbringen sollen.

### **Genshu** (原酒)

#### **Unverdünnter Sake**

*Genshu* zeichnet sich durch einen hohen Alkoholgehalt und ein kräftiges Bukett aus, weil ihm nach der Pressung kein Wasser zugesetzt worden ist. Er kann vor dem Trinken mit kaltem oder heißem Wasser gemischt werden.

! Sake wurde früher in die Klassen *tokkyu* (Sonderklasse), *ikkyu* (erste Klasse) und *nikyu* (zweite Klasse) eingestuft. Im Rahmen einer Revision der japanischen Steuergesetzgebung wurden diese Klassen 1992 abgeschafft. Aber weil ihre Kunden sich schwertaten, die Klasse eines Sake zu erkennen, haben die Brauer neue eingeführt. Am üblichsten sind heute die Klassen *tokusen, josen* und *kasen*, aber es finden sich auch andere, herstellerepezifische Klassen wie z. B. Gold- - Silber-, Schwarz- - Blau-

### Messen des Nihonshu-do

Der *nihonshu-do* wird mit einem Hydrometer in 15°C warmen Sake gemessen (vgl. Abbildung rechts).



Q **Empfeilt es sich, Sake zu kaufen, der der Monatsangabe auf dem Etikett zufolge am frischesten abgefüllt wurde?**



A Sie brauchen sich um den Monat der Abfüllung nicht zu kümmern. Unter üblichen Umständen bleibt die Qualität von pasteurisiertem Sake während der ersten 3 Monate unverändert. Bei *namazake* andererseits sind Produkte mit dem jüngsten Abfülldatum zu bevorzugen, wie bei Bier.



## Tezukuri (手造り)

### Handarbeit

*Junmai-shu* und *honjozo-shu* werden nach traditionellen Methoden gebraut.

## Namazake (生酒)

### Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

### Namazume-shu (生詰酒)

Sake wird üblicherweise zweimal pasteurisiert (vor und nach der Abfüllung), bevor er auf den Markt gebracht wird. *Namazake* wird nicht pasteurisiert. *Nama-chozu-shu* und *namazume-shu* werden nur einmal, vor bzw. nach der Reifung pasteurisiert. Diese drei Sake-Sorten haben ein frisches Aroma und werden am besten gekühlt serviert.



## Kijo-shu (貴醸酒)

Dieser Sake wurde vom Nationalen Forschungsinstitut für Brauerei entwickelt. Die Bezeichnung stammt aus einem uralten japanischen Buch, dem *engishiki*, in dem ein einzigartiges Mischverfahren namens *shiori* beschrieben wird. Dabei wird im Brauprozess Sake anstelle von Wasser verwendet. *Kijo-shu* gibt es in verschiedenen Varianten, als gereiften Sake, *namazake* usw.

## Ki-ippou (生一本)

Diese Bezeichnung kennzeichnet *junmai-shu*, der nur in einer einzigen Brauerei hergestellt wird.

## Taruzake (樽酒)

### Fass-Sake

Bei der Lagerung in einem Fass aus Zedernholz entwickelt Sake ein besonderes Aroma. Dadurch wird der Geschmack des Sake optimiert.

## Hiya-oroshi (冷やおろし)

Eine traditionelle Form des Vertriebs von *namazume-shu*. Dabei wird der Sake einmal (nach dem Brauvorgang) pasteurisiert, bis zum folgenden Herbst gereift, und dann ohne weitere Pasteurisierung abgefüllt. Diese Sake-Sorte wird im Geschäft üblicherweise gekühlt gelagert, um seine Qualität zu schützen, er sollte beim Trinken aber Raumtemperatur haben.

## Nigorizake (にごり酒)

*Nigorizake* ist ein trüber Sake, der entsteht, wenn die *moromi* (S. 13) durch ein grobes Tuch gefiltert wird. Er wurde traditionell nicht pasteurisiert und enthielt lebende Hefe. In jüngerer Zeit wird er aber pasteurisiert, um seine Qualität zu schützen.



## Tokutei meisho und deren Anforderungen

Kennzeichnung	Eingesetzte Rohstoffe <sup>1, 2</sup>	<i>Seimai-buai</i> <sup>3</sup>	% <i>koji rice</i>	Andere Anforderungen (einschl. Bukett) <sup>4</sup>
<b>Ginjo-shu</b> (吟醸酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 60%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Daiginjo-shu</b> (大吟醸酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 50%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Junmai-shu</b> (純米酒)	Reis, <i>koji</i>	--	min. 15%	Gutes Bukett, hohe optische Klarheit
<b>Junmai-ginjo-shu</b> (純米吟醸酒)	Reis, <i>koji</i>	max. 60%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Junmai-daiginjo-shu</b> (純米大吟醸酒)	Reis, <i>koji</i>	max. 50%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Tokubetsu-junmai-shu</b> (特別純米酒)	Reis, <i>koji</i>	max. 60% oder besondere Aufbereitung	min. 15%	Gutes Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Honjozo-shu</b> (本醸造酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 70%	min. 15%	Gutes Bukett, hohe optische Klarheit
<b>Tokubetsu-honjozo-shu</b> (特別本醸造酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 60% oder besondere Aufbereitung	15% or more	Gutes Bukett, höchste optische Klarheit

- \*1. Der Reis sollte gemäß gesetzlicher Ernteinspektion mindestens die Qualitätsstufe 3 aufweisen.
- \*2. Der *jozo-Alkohol* sollte im Vergleich zum Reis gewichtsmäßig max. 10% ausmachen.
- \*3. Auf dem Etikett ist gemäß den Sake-Verordnungen der *seimai-buai* auszuweisen.
- \*4. Das *ginjo-zukuri*-Verfahren ist nicht eindeutig definiert. Generell beinhaltet es aber die Verwendung von Reis mit niedrigem *seimai-buai* und Fermentierung bei niedriger Temperatur, um einen charakteristischen Duft zu erreichen.

Q

Warum wird erstklassigem *daiginjo-shu* überhaupt *jozo-Alkohol* zugesetzt?



A Der *jozo-Alkohol* wird verwendet, um das Bukett zu betonen. Insbesondere bei *ginjo-shu* kann durch die Zugabe von *jozo-Alkohol* eine Intensivierung des Buketts erreicht werden. Ungefähr 92% der 920 Kandidaten bei den Nationalen Auszeichnungen für den neuen Sake 2009 enthielten *jozo-Alkohol*.



**Shubo** (酒母)

**Grundmaische**

*Shubo* bedeutet im Japanischen „Mutter des Sake“. Sie wird auch als *moto* bezeichnet. *Shubo* ist eine Hefe-Maische, die aus einer nährstoffhaltigen Mischung aus Reis, *koji* und Wasser angesetzt wird. Sie sieht aus wie *moromi* (S. 13), hat aber einen stark säuerlichen Geschmack, den die *moromi* nicht hat. Die Sake-Hefe ist gegenüber Säure sehr tolerant, wodurch der Hefegehalt des Sake steigt. Nicht erwünschte Bakterien überleben im sauren Milieu der *shubo* nicht.

**Ki-moto-Verfahren** (生麴)

Ein traditionelles Verfahren zur Herstellung von *shubo*. Dabei wird über einen langen Zeitraum hinweg und bei sorgsamer Pflege durch den Braumeister mithilfe von Laktobakterien Milchsäure gewonnen, die zur Steigerung des Hefegehalts des Sake genutzt wird. Dieser Ansatz ist reich an Aminosäure und ist nützlich, um einen trockenen Sake mit reichem Bukett herzustellen.

**Yamahai-moto-Verfahren** (山麴)

Das arbeitssparende *ki-moto*-Verfahren wurde in der Meiji-Zeit (1868-1912) entwickelt. Dabei wird der aufwendige Vorgang des *yamaoroshi* (S. 12) übersprungen. Die Fertigstellung und die Eigenschaften der *kobo* beim *yamahai-moto*-Verfahren sind denen des *ki-moto*-Verfahrens gleich.

**Sokujo-moto-Verfahren** (速醸)

Auch dieses Verfahren wurde in der Meiji-Zeit (1868-1912) entwickelt. Bei den voranstehenden Verfahren wird Milchsäure erzeugt, bei diesem Verfahren hingegen wird sie hinzugefügt, wodurch sich die Herstellungsdauer verkürzen lässt. Heutzutage ist es das am weitesten verbreitete Verfahren, mit dem sich alle Sake-Sorten herstellen lassen

**Kobo** (酵母)

Die Hefe *Sacchomyces cerevisiae* wandelt im Sake-Brauprozess Zucker in Alkohol um. Sowohl die lateinische Bezeichnung *cerevisiae* als auch der japanische Begriff *kobo* bedeuten „Mutter der Fermentierung“. Es gibt mehr als 700 Stämme wilder und gezüchteter Hefe, von denen die meisten aber nichts mit dem Brauen von Sake zu tun haben. *S. cerevisiae* ist 5 bis 10 µm groß, milchig weiß und eiförmig. Diese Hefe wird zur Herstellung von Sake verwendet und von Menschen kultiviert.

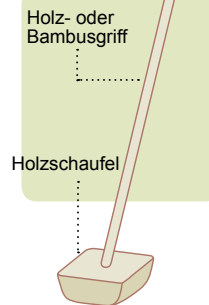
**Kyokai-kobo** (協会酵母)

Ein von der „Brewing Society of Japan“ vertriebener Hefestamm. Nach Beginn der Verbreitung der *kyokai-kobo* in der Meiji-Zeit (1868-1912) wurden in Brauereien, die zuvor keine guten Ergebnisse mit ihrer Hefe erreicht hatten, deutliche Qualitätsverbesserungen des Sake erzielt.

**Yamaoroshi**  
Ein Verfahrensschritt bei der  
Herstellung der *shubo*

Bei der traditionellen Herstellung der *shubo* mussten die Brauer Reis und *koji* zusammen stampfen, um eine bessere Fermentation zu erreichen. Dazu füllten sie gedämpften Reis, *koji* und Wasser in ein flaches Fass. Nachdem diese Mischung 15 bis 20 Stunden lang abgekühlt war, wurde sie mit einem *kabura-kai* genannten Werkzeug durchgestampft. Für diesen *yamaoroshi* genannten Vorgang, der im Winter in den äußerst kalten Nachtstunden durchgeführt wurde, brauchte man sehr viel Geduld und Arbeitskraft.

**Kabura-kai**  
(Tama-kai)



## Moromi (もろみ)

### Hauptmaische

*Moromi* ist eine Mischung aus *shubo*, *koji*, gedämpftem Reis und Wasser. Die Reisstärke wird in einem Kessel in Zucker umgewandelt, worauf die Fermentation einsetzt. Die gründlich fermentierte *moromi* wird gefiltert; die dabei gewonnene Flüssigkeit ist der Sake.

### Kasu-buai (粕歩合)

Gibt an, wieviel Sake-Treber zurückbleibt, nachdem der Sake aus der *moromi* gefiltert wurde. Beispielsweise bedeutet ein *kasu-buai* von 25%, dass von 100 kg Sake-Reis 25 kg an Rückständen übrig bleiben. In der *josen*-Klasse kann der *kasu-buai* 30% oder weniger betragen. Bei *daiginjo-shu* liegt der *kasu-buai* üblicherweise zwischen 50 und 60%.

### Orisage (澱下げ)

#### Entfernen von Schwebstoffen

Während einer langen Lagerung verliert Sake manchmal etwas an optischer Klarheit. Das liegt daran, dass sich Proteine im Sake als Schwebstoffe absetzen. Um diese Schwebstoffe zu entfernen, verwenden Brauer traditionell Mittel wie das Tannin aus dem Saft der Kakifrukt. Dieser Vorgang wird *orisage* genannt und häufig auch bei anderen Sorten von *jazo-shu* durchgeführt.

## Sonstige Begriffe

### Kasseitan (活性炭)

#### Aktivkohle

Um eine verlässliche Qualität zu erreichen, fügen einige Brauer ihrem Sake *kasseitan* (gemahlene Aktivkohle) zu. Die Aktivkohle bindet Verunreinigungen, die dann ausgefiltert werden können. Jede Brauerei setzt Aktivkohle auf eine eigene Art und Weise ein und kontrolliert damit die besondere Charakteristik ihres Sake.

### Kan (燗)

#### Erwärmter Sake

Die herkömmliche Darreichungsform von Sake ist der *kan-zake*. Dabei wird der Sake auf eine Temperatur zwischen 42°C und 45°C erwärmt.

### Kuramoto (蔵元) / Toji (杜氏)

Mit *kuramoto* wird die Brauerei oder der Brauereibesitzer bezeichnet. Der *toji* ist ein Experte für das Brauen von Sake (wie der Braumeister bei der Bierherstellung) und wird als Vorgesetzter der Brauereiarbeiter betrachtet.

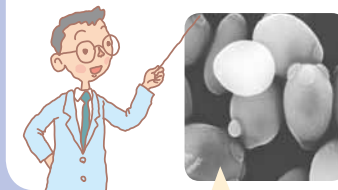
### Nationale Auszeichnungen für neuen Sake

(全国新酒鑑評会)

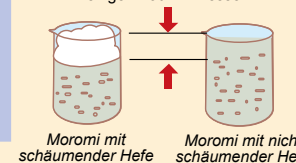
Dies ist der größte Wettbewerb für den in der jeweils letzten Wintersaison hergestellten *ginjo-shu*. Er fand zum ersten Mal 1911 statt und wird jetzt gemeinsam vom „Nationalen Forschungsinstitut für Brauerei“ und der „Verband der Sake- und Shochu-Hersteller Japans“ veranstaltet. Jede Brauerei darf nur einen *ginjo-shu* für den Wettkampf anmelden, herausragende Sake werden mit der Goldmedaille ausgezeichnet. 2009 gab es 920 Anmeldungen aus ganz Japan.

## Die wichtigsten *kyokai-kobo* (Sake-Hefestämme) und deren Eigenschaften

Stamm	Besonderheiten	
Schäumende Hefe	Nr. 6	Starke Fermentierung, erzeugt ein mildes Bukett und eignet sich zur Produktion eines leichten Geschmacks
	Nr. 7	Lebhaftes Bukett, eignet sich zur Herstellung von <i>ginjo-shu</i> und gewöhnlichem Sake
	Nr. 9	Lebhaftes Bukett und fruchtiges Aroma für <i>ginjo-shu</i>
	Nr. 10	Wenig Säure und bemerkenswert fruchtiges Aroma für <i>ginjo-shu</i>
	Nr. 11	Geringer Aminosäuregehalt
Nicht schäumende Hefe	Nr. 14	<i>Kanazawa kobo</i> : Wenig Säure, eignet sich für die Herstellung von <i>ginjo-shu</i> .
	Nr. 601	wie Nr. 6
	Nr. 701	wie Nr. 7
	Nr. 901	wie Nr. 9
	Nr. 1001	wie Nr. 10
	Nr. 1401	wie Nr. 14
	Nr. 1501	<i>Akita</i> -Stamm, <i>Hana kobo</i> AK-1: Wenig Säure, geeignet zur Herstellung von <i>ginjo-shu</i> mit fruchtigem Aroma
Nr. 1801	Mild und geschmackvoll mit lebhaftem Aroma, geeignet zur Herstellung von <i>ginjo-shu</i> .	



Nicht schäumende Hefe beansprucht weniger Platz im Kessel.



### Nicht schäumende Hefe

Nach Ansetzen der *moromi* schäumen die meisten Sake-Hefen über einen Zeitraum von 4 bis 10 Tagen. Nicht schäumende Hefestämme bieten den Vorteil, dass der anstrengende Arbeitsgang, den Schaum zu entfernen, um mehr Platz im Kessel zu schaffen, entfällt. Außerdem werden die Brauereiarbeiter von der Sorge befreit, dass die *moromi* durch die aktive Fermentierung der *kobo* ein Überlaufen des Kessels verursacht. Die Stämme der nicht schäumenden Hefe sind eine Neuentwicklung des Nationalen Forschungsinstituts für Brauerei.