

# Bericht: Junmai-Sake-Festival in Japan

Yoshiko Ueno-Müller/ UENO GOURMET

17. April 2007



Junmai bedeutet Pur-Reis, und dieser Sake wird nur mit ausgewähltem Reis, Koji-Reis und Wasser hergestellt. Das kräftige Geschmacksprofil mit Süße und Umami (vollmundigem Geschmack) von Reis wurde in den letzten Jahren immer beliebter in Japan. Junmai im weiteren Sinne umfasst drei Premium-Sake-Klassen (Junmai, Junmai Ginjo und der Beste – Junmai Daiginjo) und im engeren Sinne nur die einfachste Klasse Junmai. Auf diesem Festival baten 50 ausgewählte Sake-Brauereien den Sake-Liebhabern ihre besten Junmai an. Der Verlag Fullnet organisiert zwei Mal im Jahr (April und Oktober) in Tokyo und Osaka dieses Festival. Am 8. April in Tokyo wurden über 1200 Teilnehmer in 2 Schichten gezählt. Vor der Eröffnung sammelten sich bereits viele Leute im Vorraum und untersuchten fröhlich die Ausstellerliste. Man muss strategisch vorgehen, um innerhalb von 2,5 Stunden möglichst vielen guten Sake zu begegnen! Die Tür zum Junmai-Sake wurde nun geöffnet.

An den vier Wänden in einem großen Saal standen lückenlos die Sake-Brauer. Wir fingen unsere Probe mit der Sake-Brauerei Amabuki aus Saga Präfektur (südlicher Japan) an. Er hat 5 verschiedene Junmai Ginjo Sake, die jeweils aus unterschiedlichen Reissorten gebraut werden. Jede Sorte vermittelt ein ganz anderes Geschmacksprofil, obwohl Braumethode und die verwendete Hefe gleich sind. Sake aus Yamada-Nishiki-Reis ist aromatisch und elegant. Shinriki-Reis (auf Deutsch: Götterkraft) macht den Sake seidig und weich. Beim Sake aus der alten Reissorte Omachi sind Aroma und Geschmack im hohen Niveau ausgeglichen.

Sake-Brauer Nanbu Bijin nebenan kommt aus dem Norden Japans und wählte seine Sake unter einem anderen Prinzip; nach den verschiedenen Qualitätsstufen von Junmai. Erdig und kräftig schmeckte sein einfacherer Junmai, während Junmai Daiginjo aus bis zu 35% vom ursprünglichen Gewicht polierten Reis schön aromatisch und fein wirkte. „Wie wäre es mit einem All-Koji-Sake? Das ist ein neues Produkt von uns und noch nicht auf dem Markt.“ sprach der Sake-Macher die neugierigen Besucher aus Deutschland an. Der Sake ist cremig und leicht süßlich. Dank runder Säure wirkt er dennoch nicht penetrant. Am Gaumen hinterlässt der Sake einen angenehmen Frühlingsduft.

Wir zogen weiter zum nächsten Stand. Zwischendurch führten wir ein kleines Gespräch mit Sake-Machern, dessen Sake uns schmeckte und Interesse über die Produktion und Brauerei weckte. Und von unseren Lieferanten ließen wir uns Neuigkeiten berichten. Die meisten Sake-Brauer haben ihre neuen Sake aus dem letzten Winter (Sake ist traditionell nur im Winter gebraut) gebracht. Diese Sake werden als Nama-Sake (nicht pasteurisierten frischen Sake) angeboten. Bei der Sake-Herstellung wird normalerweise zwei Mal (vor der Reifung im Stahltank und bei der Abfüllung in die Flasche) die Pasteurisierung (kurze Erhitzung bis 65°C) durchgeführt, um den Rest der Gärungshefe abzutöten und haltbar zu machen. Dabei wird kein Schwefel oder sonstige chemische Mittel für Haltbarkeit zugegeben. Nama-Sake ist nicht so lange haltbar und muss stets unter 5°C gekühlt bleiben. Besonders im Frühling genießt man den frischen und cremigen Geschmack von Nama-Sake. Es war auch sehr interessant, den gleichen Sake mit und ohne Pasteurisierung im Vergleich zu probieren. Lebendiger Nama-Sake mit starker Ausdruckskraft macht uns doch ein bisschen müde... In der Ferne hörten wir Musik, die das Ende der Veranstaltung ankündigte.

Das Fazit:

Besuch von 23 Sake-Ständen mit je 1 bis 7 Sake-Proben, 16 Visitenkarten von Sake-Brauern und jede Menge Spaß bei der Entdeckung guter Sake!

## UENO GOURMET GmbH

Geschäftsführer: Yoshiko Ueno-Müller, Jörg Müller, Anschrift: Bahnhofstr. 7a, 61476 Kronberg

Telefon: 06173-976852 Fax: 06173-940687 E-Mail: [info@japan-sake.de](mailto:info@japan-sake.de) Internet: [www.japan-sake.de](http://www.japan-sake.de)

Registergericht: Königstein/Ts., HRB 6628, Ust.ID-Nr. DE245617097

Bankverbindung: Deutsche Bank Kronberg, BLZ 500 700 24, Konto 7183114

