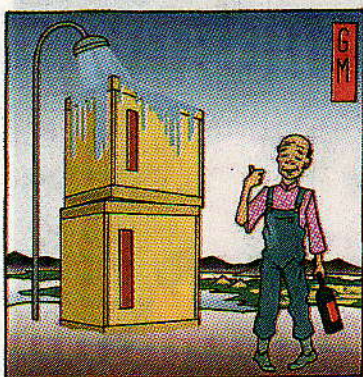


REINER WEIN



Rarität aus dem Container

VON STUART PIGOTT

Das soll ein Wein sein? Europäer, die zum ersten Mal japanischen Sake trinken, sind überrascht, wie groß der Unterschied zum vertrauten Geschmack des Traubenweins ist. Reiswein bleibt für die meisten Weinfreunde fremdartig. Denn Sake wird nicht nur ganz jung getrunken, sondern unterscheidet sich auch optisch deutlich von Traubenwein – in der Regel ist er wasserhell. Allerdings gibt es in Japan auch die fast vergessene Tradition des gereiften „Koshu-Sake“, dessen Geschmacksprofil uns wesentlich vertrauter erscheint. Die Tradition des Koshu-Sake wurde im 19. Jahrhundert durch eine steuerliche Neuordnung abrupt beendet. Fast hundert Jahre später begannen einzelne Sake-Erzeuger, wieder mit dieser Geschmacksrichtung zu experimentieren. Bis daraus ein überzeugendes Produkt entstand, war allerdings viel Arbeit und Geduld vonnöten. Alte Flaschen, an deren Beispiel man sich orientieren konnte, waren ebenso wenig erhalten wie detaillierte Rezepturen in schriftlicher Form.

Federführend bei dem Versuch, Koshu-Sake herzustellen, war die Familie Shiraki, deren kleine Sake-

Neuerdings wird in Japan versucht, die Tradition des „Koshu Sake“ zu beleben. Sein Geschmacksprofil erscheint Europäern vertrauter als das des üblichen Reisweins – er ähnelt altem Portwein.

Brauerei mit Namen Daruma Masamune in der Nähe der Stadt Gifu liegt. Heute wird der Betrieb von Shigeri Shiraki geführt, einer ausgesprochen aufgeschlossenen Frau, der es gelungen ist, neues Interesse an diesem originellen Getränk zu wecken. Frau Shiraki hat das Glück, auf einen Fundus alter, noch von ihrem Vater gebrauter Sakes zurückgreifen zu können. In 1,8-Liter-Flaschen lässt man sie in alten Versandcontainern im Hof weiter reifen.

Im Sommer ist es üblich, diese Container mit Wasser aus dem nahe gelegenen Bach zu kühlen. Im Winter sinken die Temperaturen selten unter den Gefrierpunkt. Gerade diese Temperaturschwankungen scheinen eine wichtige Rolle beim Reifeprozess zu spielen – geschmacklich wird der Sake dabei immer intensiver und vielschichtiger. Das erstaunliche Resultat ist etwa der 1979er Koshu-Sake von Daruma Masamune. Mit seinen tiefen nussigen, karamelligen und balsamischen Aromen, dem vollen Körper und der feinen Süße erinnert er an einen ähnlich alten Tawny Port der Spitzenklasse. Zusätzlich zeigt er eine „Umami“-Nuance, die entfernt an Soja-Soße erinnert, und enthält deutlich weniger Säure als Wein aus Trauben. Verständlicherweise ist dieser Wein eine Rarität; 200 Milliliter kosten 169 Euro (bei Ueno Gourmet in Kronberg, Telefon 0 61 73/97 68 52).

Etwas weniger komplex im Duft, dabei fester und herber im Geschmack ist der zehnjährige Sake von Daruma Masamune (128 Euro für 720 Milliliter, ebenfalls bei Ueno Gourmet). Wer die verschiedenen Stufen des faszinierenden Reifeprozesses kennenlernen möchte, dem seien die 180-Milliliter-Flaschen der drei-, fünf- und zehnjährigen Sake empfohlen (das Dreierset kostet bei Ueno Gourmet 68 Euro).