

Sake-Lehrling aus Deutschland (Teil 3)

Tagebuch von der Produktion des Super-Premium-Sake „Daiginjo 35%“

Dezember 2005

Yoshiko Ueno-Müller

UENO GOURMET GmbH



Super-Premium-Sake, Daiginjo 35%

Der dritte und letzte Tag für die Sake-Lehrlinge aus Deutschland.

Der Sake-Braumeister hatte sehr geschickt terminiert, so dass wir die wichtigsten Vorgänge der Sake-Produktion kennenlernen konnten. Vor allem die Produktion des Super-Premium-Sake, Daiginjo 35%! Die Prozentzahl 35% bedeutet nicht den Alkoholgehalt sondern den Reis-Polierungsgrad. Die Qualität des Sake unterscheidet sich durch Auswahl der Rohstoffe (Reis, Koji-Reis, Wasser, Hefe),

den Reis-Polierungsgrad und das Produktionsverfahren. In Japan gibt es sechs gesetzlich festgelegte Klassifikationsstufen des Premium-Sake. Diese Klassifikation ist vergleichbar mit den deutschen Qualitätsweinen mit Prädikat. Premium Sake macht ca. 25% der gesamten Sake-Produktion in Japan aus. Daiginjo gehört zur obersten Kategorie des Sake. (Für genaue Information über Sake lesen Sie bitte unsere Home Page unter www.japan-sake.de)



Herstellung der Starter-Maische (Moto)

In den letzten zwei Tagen hatten wir bei der Koji-Herstellung (Seigiku) und beim Reis-Waschen (Senmai) von Daiginjo 35% mitgemacht. Heute wurden diese beide Rohstoffe mit dem Quellwasser und der Hefe zusammen in einen Tank geführt, um die aktive Hefe für die Fermentierung zu generieren. Diesen Vorgang nennt man die Herstellung der Starter-Maische (Moto), und er dauert ca. 10 Tage.

Nun wurde der gestern gewaschene Reis gedämpft. Man nahm ein Teil davon und knetete es, um das Dampfergebnis zu kontrollieren. „Sehr gut“. Der Reis wurde wieder gewogen und die Temperatur gemessen. In einem kleinen Tank war bereits das auf 60 °C geheizte Quellwasser und der Koji-Reis drin. Der Reis musste ungefähr auf die gleiche Temperatur gekühlt sein. Die Temperatur messen, warten, wieder messen... Nun wurde der Reis in den Tank reingeworfen und gerührt. Am Ende wurde der Tank zugedeckt und mit Decken umwickelt, wie ein Baby für ein Schläfchen. Überhaupt wurden alle Sake, egal welche Qualität es war, wie ein eigenes Kind behandelt. Und die Sake-Macher waren stolz auf ihre Babys. Wir nahmen auch an diesem Gefühl teil. Obwohl keine weitere Arbeit mehr für Daiginjo übrig war, und alle Mitarbeiter zum normalen Tagesablauf zurückgingen, blieben wir andächtig vor dem kleinen Tank.



Izumo Taischa Schrein

„Ohne den Izumo-Shrein zu besichtigen, können Sie hier nicht wegfahren.“ Lächelnd empfing der Geschäftsführer uns in seinem Büro. Er gab mir den Fahrplan und eine Fotokopie aus einem Buch. „Lesen Sie diese unterwegs. Hier steht einiges über die Geschichte und die Mentalität der Region Izumo“.



Der Zug fuhr am Shinji-ko See entlang. In den beiden Wagen der Lokalbahn saßen nur eine handvoll Leute. Wir genossen die schöne Aussicht aus den Fenstern, wie einen Film.

Die Region Izumo ist die Heimat der japanischen Mythen. Der erste Sake überhaupt soll hier gebraut werden sein. Izumo ist Japan, aber doch nicht ganz. Izumo hatte seit mehreren tausend Jahren mit den hoch entwickelten Ländern China und Korea eine Handelsbeziehung und bildete ein eigenständiges Königreich. Als die Regierung Yamato (Vorfahren des japanischen Kaisers) das gesamte Japan zu regieren versuchte, war Izumo der letzte und stärkste Widerkämpfer. Der König Izumo war ein kluger und einflussreicher Mann. Die Botschafter des Kaisers, die den König für die Regierung gewinnen sollten, haben ihre Mission aufgegeben und wurden schließlich Verbündete vom König Izumo.



Die Regierung Yamato war zornig und ermordete den König. Um die Bevölkerung von Izumo zu besänftigen, erklärte Yamato den gestorbenen König als Gott und errichtete den Izumo Taisha Schrein.

In der Schrein-Anlage befinden sich ein riesiger Holzbau und ein Steingarten, in dem der Gott „wohnt“ (unzugänglich), und mehrere kleine Schreine, die zu Ehren von verschiedenen Göttern errichtet wurden. Einer davon war dem Gott des „Essens“ geweiht. Sake und Gott haben eine untrennbare Beziehung. Zu jedem religiösen Shinto-Ritual gehört Sake. Sake-Brauereien und Gläubige opfern Sake-Fässer im Schrein.



Ginjo-Fermentierungshalle



Um drei Uhr kamen wir zurück zur Brauerei. Der Tank von Daiginjo 35% war nach wie vor umwickelt. Der Meister führte uns zur kleinen Ginjo-Halle, in der später unser Daiginjo 35% zum Gärungsprozess geleitet wurde. Dort standen ca.10 kleine Tanks etwa 2m und 1m hoch. Dieses Zimmer ist klimatisiert um 10°C, um die Temperatur der Gärung niedrig zu halten. Bei normalen Sake liegt die Gärungstemperatur um 15°C, aber für Ginjo und Daiginjo zwischen 9 und 13°C. Mit dieser extrem niedrigen

Temperatur kann die Hefe nur langsam fermentieren, dadurch entstehen typische Ginjo-Aromen nach Äpfel, Melonen und Bananen sowie ein runder vollmundiger Geschmack (Umami). Wir probierten den werdenden Sake in zwei verschiedenen Maischealtern von 14 und 20 Tagen. Die jüngere Maische sah wie Milchreis aus und schmeckte relativ süß. Auf der Zunge prickelte frische Kohlensäure. Der andere hat trotz einer breiartigen Konsistenz fast wie fertiger Sake geschmeckt (mit mehr Alkohol). Schon in diesem Stadium ließ sich vermuten, dass dieser Sake eine Besonderheit wird. Ein elegantes und lebendig fruchtiges Aroma sprang von den zerdrückten Reiskörnern auf und strömte in den Gaumen.

Wir kamen in die menschenleere Produktionshalle zurück.

An der Ecke befand sich ein kleiner Schrein, der den Sake-Gott Matsuo-sama geweiht war. Wir beteten lange für Sake und seine Zukunft.



Ende