

MAGAZIN

NEWS & TRENDS | MACHER & MÄRKTE | MEDIEN & EVENTS



Master of Sake Markus del Monego eingerahmt von Sake-Händlerin Yoshiko Ueno-Müller und Generalkonsul Shin Maruo

KAMPAI ...

Sagt der Japaner, wenn er sich zuprostet. Mit einem "Kampai" schließen wir uns gerne dem Brauch an und widmen uns ihrem traditionsreichen Getränk: dem **Sake**. Während in Metropolen wie New York Sake-Bars längst zum Trend gehören, fragen sich hierzulande viele: Was soll das Besondere an dem sogenannten Reiswein sein? "Sake und Wein haben ihre Parallelen. Beides sind mythische Getränke. Beides sind Terroir-Produkte", erklärt Weltmeister der Sommeliers und zugleich Master of Sake Markus Del Monego, während zwölf japanische Winzer im japanischen Generalkonsulat Düsseldorf (www.dus.emb-japan.go.jp) ihre Produkte in der bisher umfassendsten Verkos-

tung hierzulande feilbieten. Sie kamen der Einladung von Generalkonsul Shin Maruo nach. Zu entdecken gab es einen Sparkling Sake oder den "Divine Doplets", der im Eisiglu entsteht. Noch spannender allerdings die Verkostungserfahrung, dass Sake tatsächlich Vielfalt birgt: Aromen von fruchtig-blumig bei leichten und milden Jung-Sake, Würze und nussige Klänge bei reifem Sake, ähnlich einem Sherry. Die Qualität des Sake hängt vom Polierungsgrad des Reiskornes ab. Das Premium-Segment unterteilt sich in Daiginjo und Junmai Daiginjo (Polierungsgrad unter 50 Prozent), Ginjo und Junmai Ginjo (unter 60 Prozent) sowie Honjozo und Junmai (unter 70 Prozent). Dabei bezeichnet Junmai die Herstellung ohne extra zugesetzten Braualkohol. Bei Sake handelt es sich um fermentierten Alkohol, gewonnen aus Reis, Hefe, Wasser und Mutterhefe – ähnlich dem Brauprozess beim Bier. Der Terroir-Gedanke wird getragen von den unterschiedlichen Quellwässern, die die Winzer nutzen. Der knappe Einblick zeigt, wie umfassend die Geschichte, Prozesse und Sorten rund um Sake sind – ein Thema für sich. Nicht ohne Grund wächst das Interesse am Markt, in dem sich vor allem die Sterneküche und Bars mit Sake schmücken. Egal, ob Juan Amador in Langen oder Marco Lohninger im Frankfurter Silk: Immer öfter experimentieren sie bei ihren Menüs mit dem japanischen Getränk. Mehr Infos zu Degustationsmenüs und Bestellung von hochwertigen Sake bei Ueno Gourmet (© 06173 976852, www.japan-sake.de). ●