

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)

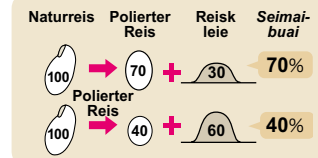
Wegen seiner Widerstandskraft und Überlebensfähigkeit in kalten Klimazonen wird dieser Reis im nördlichen Japan angebaut. Formelle Bezeichnung seit 1978.

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.

