

## Tezukuri (手造り)

### Handarbeit

*Junmai-shu* und *honjozo-shu* werden nach traditionellen Methoden gebraut.

## Namazake (生酒生酒)

### Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

### Namazume-shu (生詰酒)

Sake wird üblicherweise zweimal pasteurisiert (vor und nach der Abfüllung), bevor er auf den Markt gebracht wird. *Namazake* wird nicht pasteurisiert. *Nama-chozu-shu* und *namazume-shu* werden nur einmal, vor bzw. nach der Reifung pasteurisiert. Diese drei Sake-Sorten haben ein frisches Aroma und werden am besten gekühlt serviert.



## Kijo-shu (貴醸酒)

Dieser Sake wurde vom Nationalen Forschungsinstitut für Brauerei entwickelt. Die Bezeichnung stammt aus einem uralten japanischen Buch, dem *engishiki*, in dem ein einzigartiges Mischverfahren namens *shiori* beschrieben wird. Dabei wird im Brauprozess Sake anstelle von Wasser verwendet. *Kijo-shu* gibt es in verschiedenen Varianten, als gereiften Sake, *namazake* usw.

## Ki-ippou (生一本)

Diese Bezeichnung kennzeichnet *junmai-shu*, der nur in einer einzigen Brauerei hergestellt wird.

## Taruzake (樽酒)

### Fass-Sake

Bei der Lagerung in einem Fass aus Zedernholz entwickelt Sake ein besonderes Aroma. Dadurch wird der Geschmack des Sake optimiert.

## Hiya-oroshi (冷やおろし)

Eine traditionelle Form des Vertriebs von *namazume-shu*. Dabei wird der Sake einmal (nach dem Brauvorgang) pasteurisiert, bis zum folgenden Herbst gereift, und dann ohne weitere Pasteurisierung abgefüllt. Diese Sake-Sorte wird im Geschäft üblicherweise gekühlt gelagert, um seine Qualität zu schützen, er sollte beim Trinken aber Raumtemperatur haben.

## Nigorizake (にごり酒)

*Nigorizake* ist ein trüber Sake, der entsteht, wenn die *moromi* (S. 13) durch ein grobes Tuch gefiltert wird. Er wurde traditionell nicht pasteurisiert und enthielt lebende Hefe. In jüngerer Zeit wird er aber pasteurisiert, um seine Qualität zu schützen.



## Tokutei meisho und deren Anforderungen

Kennzeichnung	Eingesetzte Rohstoffe <sup>1, 2</sup>	<i>Seimai-buai</i> <sup>3</sup>	% <i>koji rice</i>	Andere Anforderungen (einschl. Bukett) <sup>4</sup>
<b>Ginjo-shu</b> (吟醸酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 60%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Daiginjo-shu</b> (大吟醸酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 50%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Junmai-shu</b> (純米酒)	Reis, <i>koji</i>	--	min. 15%	Gutes Bukett, hohe optische Klarheit
<b>Junmai-ginjo-shu</b> (純米吟醸酒)	Reis, <i>koji</i>	max. 60%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Junmai-daiginjo-shu</b> (純米大吟醸酒)	Reis, <i>koji</i>	max. 50%	min. 15%	<i>Ginjo-zukuri</i> -Verfahren, charakteristisches Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Tokubetsu-junmai-shu</b> (特別純米酒)	Reis, <i>koji</i>	max. 60% oder besondere Aufbereitung	min. 15%	Gutes Bukett, höchste optische Klarheit
<b>Honjozo-shu</b> (本醸造酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 70%	min. 15%	Gutes Bukett, hohe optische Klarheit
<b>Tokubetsu-honjozo-shu</b> (特別本醸造酒)	Reis, <i>koji</i> , <i>Jozo-alkohol</i>	max. 60% oder besondere Aufbereitung	15% or more	Gutes Bukett, höchste optische Klarheit

- \*1. Der Reis sollte gemäß gesetzlicher Ernteinspektion mindestens die Qualitätsstufe 3 aufweisen.
- \*2. Der *jozo-Alkohol* sollte im Vergleich zum Reis gewichtsmäßig max. 10% ausmachen.
- \*3. Auf dem Etikett ist gemäß den Sake-Verordnungen der *seimai-buai* auszuweisen.
- \*4. Das *ginjo-zukuri*-Verfahren ist nicht eindeutig definiert. Generell beinhaltet es aber die Verwendung von Reis mit niedrigem *seimai-buai* und Fermentierung bei niedriger Temperatur, um einen charakteristischen Duft zu erreichen.

Q

Warum wird erstklassigem *daiginjo-shu* überhaupt *jozo-Alkohol* zugesetzt?



A Der *jozo-Alkohol* wird verwendet, um das Bukett zu betonen. Insbesondere bei *ginjo-shu* kann durch die Zugabe von *jozo-Alkohol* eine Intensivierung des Buketts erreicht werden. Ungefähr 92% der 920 Kandidaten bei den Nationalen Auszeichnungen für neuen Sake 2009 enthielten *jozo-Alkohol*.

