

Faszination Sparkling Sake. Warum der prickelnde Sake das Potenzial hat, die internationale Genusswelt zu erobern

Von Dr. Evi Hallermayer-Jahreiß - SSA Sake Sommelier und Sparkling Sake Expert

Sparkling Sake ist Sake mit Kohlensäure. Die einen loben ihn als den Champagner Japans. Wieder andere belächeln das Ganze. „Sprudelnden Sake, das hätte es nun wirklich nicht gebraucht“. Was ist also dran an dieser Spielart des Sake? Überflüssige Eintagsfliege oder ernstzunehmendes Produkt?

Samstagabend in Tokyo: ich sitze in einer kleinen Sushi-Bar in Shibuya. Keine von den fürchterlich teuren, eigentlich ein eher unkomplizierter Laden. Aber das Publikum ist cool und elegant. Dann höre ich die Gläser klirren, gefolgt von dem vertrauten, fröhlichen „kanpai!“ Hohe elegante Gläser, golden sprudelnder Schaumwein - Champagner nehme ich an. Vielleicht gibt's ja was zu feiern. Sparkling Sake erklärt mir der Herr hinter dem Tresen, der meine neugierigen Blicke gesehen hat.

Sparkling Sake? Wer hätte das gedacht. Sake hat doch einen völlig anderen Look and Feel. Und damit meine ich nicht, dass Sake immer heiß und aus kleinen Bechern getrunken werden muss. Aber das?

Sparkling Sake – seit wann gibt's denn so was?

Vielleicht sollte ich an dieser Stelle noch erwähnen, dass mein erstes Sparkling Sake Erlebnis in Shibuya schon über fünfzehn Jahre zurückliegt. Tatsächlich war Sparkling Sake war zu jener Zeit auch in Japan noch etwas Ungewöhnliches. Denn Sparkling Sake ist, verglichen mit der beinahe 2000-jährigen Tradition des Sake Braunes in Japan, ein äußerst junges Produkt.

Die Anfänge des gezielt schäumend produzierten Sakes liegen in den späten 1990er Jahren. Sparkling Sake war die Reaktion auf eine Entwicklung, die gut und gerne als Sake-Schock der 1970er Jahre bezeichnet werden kann, Jahre in welchen erstmals ein deutlich rückläufiger Sakekonsum in Japan zu verzeichnen war. Insbesondere das jüngere Publikum orientierte sich an westlichen Trinkgewohnheiten, wie Bier, Whisky und Wein. Sake? Ein Altherrengetränk – zumindest alles andere als Chic.

Sparkling Sake, frisch, spritzig, westlich anmutend und noch dazu überwiegend low-alcohol war somit die Alternative für all jene, die kein herbes Bier, keinen hochprozentigen Alkohol oder eben klassischen Sake trinken wollten. Mit anderen Worten, mit Sparkling Sake sollte ein klar definierter Markt zurückerobert werden: ein junges, möglicherweise weibliches aber in jedem Fall trendbewusstes Publikum. 1998 brachte die Brauerei Ichinokura schließlich den „Suzune“ auf den Markt, einen „halbtrockenen“, superleichten Sake (5% Vol.) mit natürlich produzierter Kohlensäure. Und tatsächlich, der *Suzune* war völlig anders als alles, was man am Sake-Markt bisher gekannt hatte. Und er kam an.

Dabei war Sake mit einer gewissen „fizziness“, also mit Restkohlendensäure aus dem Brauprozess, beileibe nichts Neues. Die alkoholische Gärung ist in ihren Grundfesten immer sparkling, denn es wird immer CO₂ freigesetzt. Bei zahlreichen Sake-Varianten gab es daher auch schon immer ein gewisses Restprickeln in der Flasche,

etwa bei noch frischem, unpasteurisiertem Sake kurz nach der Abfüllung oder bei besonders milchigem Sake mit vielen Reisteilchen (Kassei Nigori). Doch Sparkling Sake war eben kein Sake mit bloßer Restkohlendensäure. Genau das galt es zu verkaufen.

Ein durchaus geschicktes Marketing legte etwa die Brauerei Takara Shuzo mit dem Trendprodukt „*Mio Sparkling Sake*“ vor, der in auffallend knalligen, dunkelblauen Flaschen daherkam. Zeitweise lag es im Trend, den gut gekühlten Sparkling mit einem Strohalm direkt aus der blauen Flasche zu trinken. Das Marketing der 2000er Jahre zielte dann vermehrt auf den high-end Markt ab. Sparkling Sake wurde seitdem gerne als Champagne of Japan vermarktet. Wen wird es da wundern, dass die Sieger der Formel 1 in Japan nicht mehr mit Champagner, sondern mit Sparkling Sake begossen werden. Sparkling Sake, so die Botschaft, ist nicht nur cool, Sparkling Sake ist etwas Besonderes.

Was macht Sparkling Sake so besonders? Und ist er wirklich vergleichbar mit Champagner?

Schenkt man dem Marketing glauben, so handelt es sich bei Sparkling Sake um Japans Nationalgetränk in seiner vermutlich modernsten Form. Das mag auch stimmen, keine Frage. Doch die eigentliche Faszination von Sparkling Sake geht nicht von seinem vermeintlich modernen Anstrich aus, sondern eben doch von seiner 2000-jährigen Tradition.

Anders ausgedrückt – Sake an sich, ganz gleich ob still oder sparkling, ist in höchstem Maße „besonders“. Sake ist ein Produkt von Tradition und großer kultureller Tiefe. Entsprechend ließen sich bei diesem Thema unzählige Blickwinkel vertiefen: etwa die Verknüpfung von Religion und Sake, wie Sake in die großen Zeremonien des Lebens eingebunden ist (Hochzeit, Geburt, Tod etc.), oder inwiefern Sake der Ausdruck einer Kulturlandschaft ist, die es so nur in Japan gibt. In vielerlei Hinsicht besonders ist auch der Vorgang des Brauens an sich – ein Prozess von meisterlichem Handwerk, in seiner für Japan typischen Manier von Präzision und Perfektion geprägt. Und letztlich das Wunder der Biochemie, welches die Braumeister in ihrer täglichen Arbeit mit Hingabe und enormem Wissen meistern. Letzteres gilt es besonders hervorzuheben. Denn Sake Brauen ist kompliziert – komplexer als Wein zu keltern oder Bier zu brauen. Es erfordert höchstes Know-how und Erfahrung bei allen am Brauprozess Beteiligten.

Wie das Brauen von Sake im Detail funktioniert, wäre sicherlich eines eigenen Artikels wert. Sehr vereinfacht lässt sich dieser Prozess wie folgt zusammenfassen:

Aufbereiteter Reis wird in Wasser gewaschen, eingeweicht und später gedämpft. Es folgt das Anstoßen der Verzuckerung (Reisstärke zu Zucker) mittels eines Schimmelpilzes (*Aspergillus Orizae*, im Japanischen Koji-kin). Parallel erfolgt das Ansetzen der Grundmaische (Moto) mit dem entsprechenden Hefestarter, gefolgt vom langsamen und gezielten Zusammenführen weiterer Mengen an gedämpftem Reis, Wasser und Koji-Reis (Reis mit einem gewissen Grad an Verzuckerung) in der Hauptmaische (Moromi). Das Zusammenführen der Rohstoffe erfolgt stufenweise, um die alkoholische Gärung zu steuern und bis zum Ende des Fermentationsprozesses in Gang zu halten. Nachgelagerte Prozesse, wie etwa das Filtrieren oder das Pasteurisieren des Sakes erfolgen wahlweise. Insbesondere im Segment des Premium-Sake werden viele dieser Prozessschritte noch in Handarbeit erledigt.

Konsumenten, insbesondere jene, die sich dem Premium-Sake verschrieben haben, sind sich all dieser Prozessschritte sehr bewusst. Die Qualität des Outcomes - das Besondere - steckt in jedem Schluck Sake. Und nun wird es erst richtig interessant, denn Sparkling Sake zu brauen ist noch komplizierter als stillen Sake. Dazu ein Blick auf die unterschiedlichen Methoden der Sparkling Sake Produktion.

Wie wird Sparkling Sake gemacht?

Grundsätzlich lassen sich bei der Herstellung von Sparkling Sake zwei unterschiedliche Verfahren aufführen: die Methode der natürlichen Kohlensäureerzeugung und die der nachträglichen Gasinjektion von CO₂.

Die Methode der klassischen Flaschengärung: sie ist sicherlich die komplexeste und aufwendigste Methode, einen Sparkling Sake zu brauen und entspricht im Wesentlichen dem Prinzip der Champagnerherstellung. Der fertig vergorene stille Sake wird dazu auf Flaschen verfüllt. Um die erneute alkoholische Gärung und damit auch die Produktion von CO₂ in Gang zu bringen, wird in die Flaschen erneut Moromi (noch aktiv gärende Maische) eingebracht. Die Flaschen werden während dieser zweiten Fermentationsphase verschlossen, um die Kohlensäure nun in den Flaschen zu halten. Auch ein Sparkling Sake kann eine Weile auf der Hefe lagern - ja, genau wie beim Champagner - wenngleich deutlich kürzer (in der Regel bis zu zwölf Monate). Manche Brauereien pflegen ihren Sparkling Sake auch zu degorgieren, also Hefe und Reissrückstände über die Frostmethode aus dem Flaschenhals zu sprengen, um einen absolut klaren Sparkling Sake zu erhalten. Genau, auch wie beim Champagner.

Ein großer Unterschied allerdings - und das macht das Brauen von Sparkling Sake noch komplizierter als die Herstellung von Champagner - geht mit dem japanischen „Reinheitsgebot“ für Sake, genauer gesagt, für Premium-Sake einher. Während bei der Champagnerherstellung Likeur de Tirage und Dosage sowohl die CO₂-Erzeugung, als auch das Geschmacksprofil des Champagners beeinflussen, sind Zusätze dieser Art beim Premium-Sake verboten. Likeur de Tirage und Dosage können Zucker oder gar Säuerungsmittel enthalten. Premium-Sake darf sich in Japan dagegen nur nennen, was aus Wasser, Hefe, Koji und Reis gebraut ist. Daher kann Moromi, Koji-Reis oder Hefe erneut zusätzlich in die Flaschen eingebracht werden. Sonst aber nichts. Bei diesen eingeschränkten Mitteln besteht die Herausforderung insbesondere darin, die Balance zwischen Süße und Säure sicherzustellen - und natürlich ein Getränk mit ausreichend CO₂ zu produzieren.

Die Methode der klassischen Flaschengärung ist folglich aufwendig, erfordert Handarbeit und enormes Können. Die Methode bringt edle, komplexe Sparkling Sake mit feiner Perlage hervor. Diese haben natürlich ihren Preis.

Die Méthode Ancestral: zugegeben, in Japan würde im Kontext Sparkling Sake kaum jemand von der Méthode Ancestral sprechen, doch dem westlichen Leser wird es doch etwas sagen: wir sprechen hier von einem Brauprozess im Stil Pét Nat. Dabei wird die Maische der ersten Gärung in dem Stadium auf Flaschen verfüllt, in dem noch genügend Aktivität in der Maische vorhanden ist, um die Gärung in der Flasche weiterzutreiben. Der Sake wird vor dem Abfüllen nur leicht filtriert, wenn überhaupt, um genügend „Futter“ für die Gärung in den Flaschen zu belassen. Korken drauf - und gut. Es handelt sich also nicht um eine „zweite“ Flaschengärung, als vielmehr um die Grundgärung, die in der Flasche prickelnd endet.

Sparkling Sake im Stil Pét Nat kann ebenfalls komplex sein, ist aber etwas rustikaler und einfacher als Sparkling Sake aus klassischer Flaschengärung.

Die Tankgärung oder Méthode Charmat: diese Art der Herstellung entspricht z.B. der von Prosecco. Dabei wird in Drucktanks die zweite Gärung eingeleitet, meist unter Zugabe von Moromi. Der entstandene Sparkling Sake wird dann unter Druck filtriert und in Flaschen verfüllt. Die Tankgärung ist deutlich weniger arbeitsintensiv als die Flaschengärung. Dabei ist die Perlage meist ausgeprägt und robust, doch Charakter und Eleganz kommen bei diesen Sparklings etwas kürzer. Der bereits erwähnte *Suzune* war ein Produkt aus Tankgärung.

Die Methode der Gasinjektion: die einfachste Methode der Sparkling Sake-Herstellung ist das nachträgliche Zusetzen von CO₂ in den still vergorenen Sake. Das ist quasi der Sparkling Sake aus dem SodaStream mit einer relativ groben Perlage. Dabei geht es weniger um Komplexität oder Handarbeit als vielmehr um Produkte für den Massenmarkt. Letzteres sei ohne Wertung dahingestellt. Es gibt sehr erfolgreiche Produkte dieser Herstellungsart, etwa den erwähnten *Mio Sparkling*, der in Japan in Supermärkten und Convenience Stores verkauft wird und auch international beliebt ist.

Da Kohlendioxid jedoch ein Zusatz ist, der im Premium-Sake Segment (gebraut nur aus Wasser, Hefe, Koji und Reis) nicht erlaubt ist, firmiert Sparkling Sake mit CO₂-Einbringung genau genommen als Futsushu, also als gewöhnlicher Tafel-Sake. Dies ist formal eine mindere Sake-Qualitätsstufe. Außerhalb Japans wird es mit diesen Begrifflichkeiten jedoch nicht so genau genommen.

Sparkling Sake zu brauen ist damit, verglichen mit stillem Sake, eine eigene, durchaus komplexe und herausfordernde Welt. In den Anfängen der Sparkling Sake-Produktion lagen die Herausforderungen schon darin, die richtige Flasche oder den geeigneten Verschluss für dieses volatile Produkt zu finden. Die frühen Sparklings explodierten regelrecht in den Händen der Kunden, oder - ebenfalls unglücklich - die Kohlensäure war aus den Flaschen völlig entwichen. Technische Probleme dieser Art sind heute überwunden. Und doch sind es relativ wenige Sake Brauereien, die sich den Herausforderungen der Sparkling Sake Produktion stellen. Nur etwa 10% der Brauereien haben heute einen Sparkling im Sortiment, obwohl lukrative Märkte warten.

Jedoch – es soll an dieser Stelle auch nicht verheimlicht werden, dass es Sake Brauereien gibt, die schlicht kein Interesse am „Sparkling Sake Geschäft“ haben. Gerade weil Sparkling Sake das Image des Trendgetränks anhaftet, halten sich einige Brauereien gezielt davon frei, um letztlich eben nicht jedem Trend hinter zu laufen.

Und wie schmeckt Sparkling Sake?

Sparkling Sake zu verkosten ist im Grunde „relativ“ einfach. Sake an sich weist über 400 Aromen und Geschmacksnuancen auf, beinahe doppelt so viele wie beim Wein. Diese zu riechen und in diesem Zuge auch zu schmecken ist aufgrund der Kohlensäure und der damit einhergehenden Dynamik im Glas tatsächlich einfacher als bei stillem Sake. Natürlich, wenn es um das Riechen geht, helfen auch die großen Gläser. Ich würde Sparkling Sake immer in einem Weißweinglas oder einem bauchigen Gefäß servieren, um den Aromen entsprechenden Raum zu geben.

Und wie zu erwarten, so unterschiedlich die Braumethoden, so unterschiedlich die Stile und auch die Geschmacksprofile der einzelnen Produkte.

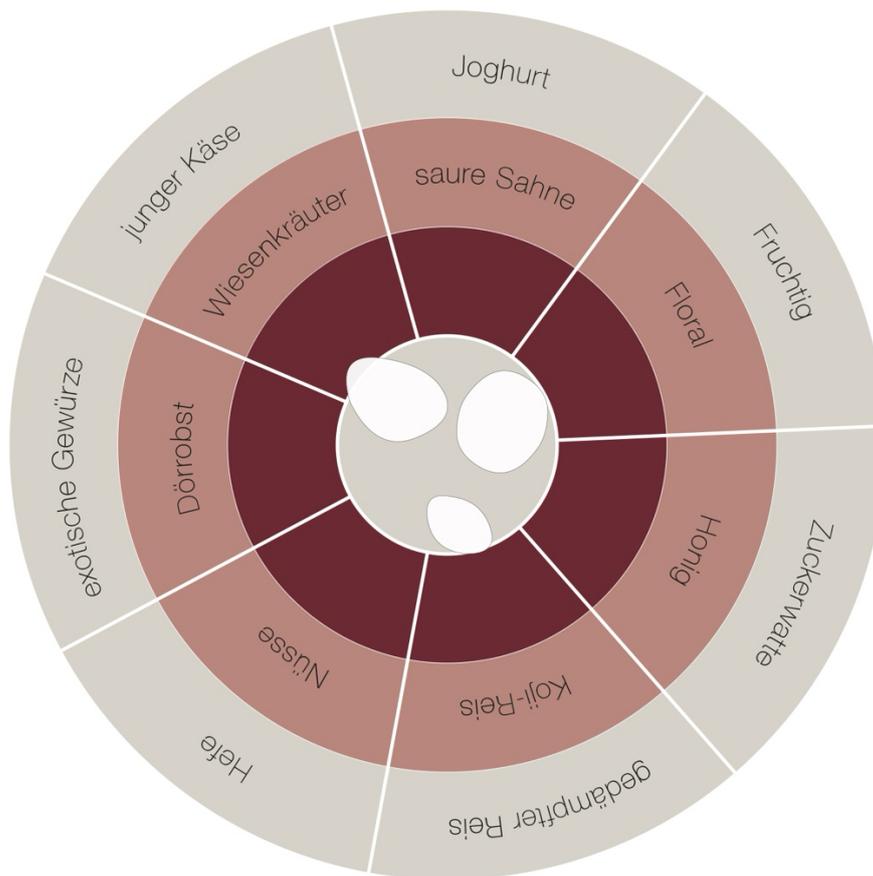


Bild Aromen-Rad mit den typischen Aromen von Sparkling Sake

Typische Noten von Sparkling Sake sind etwa die von grünem Apfel, Pfirsich oder Netzmelone, gepaart mit der Süße von Koji-Reis, Zuckerwatte oder Waldhonig. Viele Sparkling Sake haben leicht bittere Noten von geröstetem Kardamom oder tiefere Noten von Dörrobst. Komplementär kommen noch Aromen von Hefe, Joghurt oder saurer Sahne dazu. Allerdings, wie Sake generell hat auch Sparkling Sake relativ wenig Säure. Frische und Spritzigkeit sind ohne Säure jedoch schwer zu erzielen. Daher bemühen sich Brauer im Segment Sparkling Sake ganz besonders, ausreichend Säure aus ihren Rohstoffen zu kitzeln. Kein leichtes Unterfangen. Die Leichtigkeit des Produktes geht dagegen mit dem gezielt niedrig gehaltenen Alkoholgehalt einher, der bei vielen Sparklings bei unter 10% Vol. liegt.

Von besonderem Interesse ist bei Schaumweinen immer auch das Mundgefühl. Neben den bereits beschriebenen Unterschieden in der Perlage ergeben sich die größten Unterschiede in Punkto Mundgefühl daraus, ob der Sparkling filtriert oder degorgiert wurde oder ob im fertigen Getränk noch Reisteilchen und Heferückstände verblieben sind. Tatsächlich gibt es Sparklings, die sprudelnd sind, aufgrund der hohen Menge an Reisteilchen aber auch eine cremig-füllige Textur aufweisen - eine Spielart, die von westlichen Schaumweinen in dieser Dichte kaum bekannt ist.

Und nun zurück zu dem anfangs eingeführten rosa Elefanten. Ist Sparkling Sake nun wirklich vergleichbar mit Champagner? Vielleicht einigen wir uns einfach auf

Folgendes: Sparkling Sake und Champagner sind zwei grundverschiedene Produkte, auch wenn das japanische Marketing etwas anderes suggerieren mag.

Wenn überhaupt, so ließe sich produktionstechnisch lediglich Sparkling Sake aus klassischer Flaschengärung mit Champagner oder anderen hochwertigen Schaumweinen vergleichen. Aber es gibt eben nicht nur solche. Die Komplexitätsstufen im Segment Sparkling Sake sind so vielfältig wie die westlicher Schaumweine auch. Natürlich ist da nicht alles „Niveau Champagner“.

Die größten Unterschiede liegen aber schlicht und einfach im Geschmack. Ein komplexer, eleganter und trockener Sparkling Sake aus Flaschengärung ist etwas völlig anderes als ein komplexer, trockener Champagner. Zu groß sind die Unterschiede im Spiel zwischen Süße und Säure, zu groß der Unterschied im Ausgangsprodukt Traube und Reis. Selbst ein vermeintlich bekannter Begriff wie „trocken“ muss bei Wein und Sake mit unterschiedlichem Maß gemessen werden. Sparkling Sake ist folglich ein völlig eigenständiges Produkt, mit eigenem Brauprozess, mit eigenen Rohstoffen, mit eigener Tradition und eigenem Mythos.

Sparkling Sake und die internationale Genusswelt

„Sprudelnden Sake, das hätte es nun wirklich nicht gebraucht. Würde Sparkling Sake von heute auf morgen von der Bildfläche verschwinden, wir würden ihn nicht vermissen“. Natürlich gibt es bei einem speziellen Thema wie Sparkling Sake nicht nur Fans oder Befürworter. Doch den Skeptikern sei gesagt, dass Sparkling Sake keine Eintagsfliege mehr ist. Im Gegenteil. Sparkling Sake ist ein ernstzunehmendes Produkt, das seinen festen Platz am Markt gefunden hat. Dem zuträglich war sicherlich auch, dass Sparkling Sake in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren hinsichtlich Qualität, Stabilität und Komplexität eine enorme Weiterentwicklung erfahren hat. Brauereien scheinen ihr Know-how in rasantem Tempo zu steigern und es kommen immer weitere, hochwertigste Sparklings auf den Markt.

Hinzu kommt, dass sich Sparkling Sake hervorragend mit westlichen Speisen kombinieren lässt. Versuchen Sie einmal einen Sparkling Sake im Stil Pét Nat mit einer Pizza Champignon. Ein großartiges Geschmackserlebnis.

Das Potenzial von Sparkling Sake liegt aber auch darin, dass es eben nicht nur ein Mode- oder Lifestyleprodukt ist. Sparkling Sake bleibt sich und den 2000-jährigen Traditionen des Sake Brauens zutiefst treu, um sich aus diesem Fundament heraus neu zu erfinden. Über diese faszinierende Welt ließen sich unzählige Geschichten erzählen. Geschichten mit großem Potenzial, Menschen zu begeistern, insbesondere jene, die dem Genuss und besonderen Produkten mit Tiefe und Bedeutung aufgeschlossen gegenüberstehen.

Erwähnenswert ist sicherlich auch, dass die Neugierde auf Japan gerade in den Branchen Genuss und Kultur ungebrochen, wenn nicht sogar auf einem erneuten Vormarsch ist. Umami, Kagumi, japanisches Handwerk, japanisches Essen - viele dieser Themen sind in aller Munde und finden auch in internationalen Gourmet- und Lifestilemagazinen rühmliche Erwähnung. Das Thema Sake trifft dabei voll ins Schwarze. Länder wie Großbritannien, USA oder Frankreich beweisen durch ihre Verbrauchszahlen, dass der Sakekonsum außerhalb Japans stetig steigt.

Deutschland liegt zwar nur auf Platz 14 der globalen Sake-Exportmärkte, aber auch hierzulande haben sich die Importmengen im letzten Jahrzehnt verdreifacht.

Ist Sparkling Sake damit tatsächlich schon angekommen in der internationalen Genusswelt? Vielleicht noch nicht voll und ganz, aber er ist auf einem sehr guten Weg dorthin. Vielleicht bedarf es noch des ein oder anderen Botschafters, der Sparkling Sake versteht und die entsprechenden Geschichten erzählt. Botschafter wie etwa den Sternekoch Alain Ducasse, der in einer Kooperation die Brauerei Shichiken dabei unterstützte, einen besonders hochwertigen Sparkling Sake zu entwickeln, der nun seinen Namen trägt. Noch wichtiger ist in meinen Augen jedoch das Engagement von neugierigen, experimentierfreudigen Restaurants, Bars und Importeuren, die das Thema Sparkling Sake auch international beherzt vorantreiben.

In Deutschland hat mittlerweile eine Reihe an Importeuren Sparkling Sake im Sortiment. Die Produktpalette ist nicht riesig, aber ordentlich und hält für jeden Anlass und für jeden Geldbeutel etwas bereit. Eine Beschreibung aller in Deutschland erhältlichen Sparkling Sake, inklusive leicht verständlicher Tasting Notes, finden Sie auf der [Sparkling Sake Challenge Deutschland](#).

Damit lässt sich sicherlich subsummieren, dass die internationalen Märkte in Punkto Sparkling Sake noch sehr unterschiedlich entwickelt sind. Und doch - Fachleute und Kenner des Marktes sind sich einig: Sparkling Sake ist ein großartiges Produkt, eines das alle Sinne anspricht und dennoch leicht zugänglich ist. Er liegt im Trend und er begeistert! Damit hat Sparkling Sake enormes Potenzial, Genießer weltweit zu erobern. Vor fünfzehn Jahren in Shibuya hätte ich das alles noch nicht vermutet.