

SHODOSHIMA SHUZO



< Sake-Brauerei Shodoshima >

Die Sake-Brauerei Shodoshima ist die einzige Sake-Brauerei auf der Insel Shodoshima (Präfektur Kagawa), welche vor 35 Jahren durch die Zusammenschließung der Sake-Brauerei Ikeda und der Sake-Brauerei Morikuni entstanden ist. Shodoshima wurde wegen seines berühmten, qualitativ hochwertigen Quellwassers aus dem Berg Hoshigajo als idealer Ort für das Brauen von Sake ausgewählt.

Derzeit ist die älteste Tochter des ehemaligen Präsidenten der Sake-Brauerei Ikeda, welche von 1872 bis 2005 in der Stadt Takamatsu (Präfektur Kagawa) in Betrieb war, die Präsidentin der Sake-Brauerei Shodoshima und tritt damit in die Fußstapfen Ihres Vaters.



Die als noch etwas altmodisch geltende japanische Sake-Industrie stand anfangs einer weiblichen "Amateur"-Präsidentin einer neuen Sake-Brauerei eher skeptisch gegenüber. Aber anstatt aufzugeben, verfolgte Sie ihre Vision, nämlich "Sake herzustellen, der nicht nur bei langjährigen Sake-Fans Anklang findet, sondern auch die junge Altersgruppe bzw. Sake-Beginner und insbesondere auch Frauen anspricht" (und nutzte dabei die Vorteile/Stärke Ihrer weiblichen Perspektive).

Die Präsidentin erkannte, dass es in Übersee nicht die im japanischem Vertriebssystem noch vorhandenen veralteten Stereotypen gibt, und man im Ausland daher wirklich mit Inhalten konkurrieren kann.



Deswegen ist der ausländische Markt besonders im Fokus der Sake-Brauerei Shodoshima. In etwas mehr als sechs Jahren eröffnete die Brauerei eine Vielzahl von Exportrouten und vertreibt den lokalen Sake von der Insel Shodoshima inzwischen in 8 Ländern Europa- und Asienweit – u. a. auch an ein Sternerestaurant in Frankreich.

< Allgemeine Informationen über SAKE >

SAKE (japanischer Reiswein) ist ein alkoholisches Getränk (ca. 15 – 19% Alkohol), welches hauptsächlich aus den Zutaten Reis, Wasser, Koji (dem bekannten asiatischen Edelschimmelpilz) und Hefe besteht, und durch Fermentation mittels Koji und Hefe hergestellt wird.

Die dabei verwendete Reissorte (der „Sake-Reis“) unterscheidet sich leicht vom üblichen, für den Verzehr verwendeten Reis. Die Reiskörner des Sake-Reises sind größer als die des Speisereises und zeichnen sich durch milchig-trübe Flecken, das sog. "Shinpaku" (wörtlich "Herz-weiß") aus.

Da Wein ohne Wasser hergestellt wird, bestimmt vor allem die Qualität der Trauben den Geschmack. Demgegenüber hängt der Geschmack des Sake von mehreren unterschiedlichen Zutaten wie Reis, Wasser, Hefe und dem Können des Brauers ab.



< Wie man japanischen SAKE genießt >

Das Faszinierende am Sake ist, dass sogar derselbe Sake bei unterschiedlichen Temperaturen getrunken werden kann und je nach Temperatur unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweist.

- * Der Geschmack des Sake ändert sich je nach dem Trinkgefäß, aus dem er getrunken wird. Wähle das Trinkgefäß aus, welches dich persönlich am meisten anspricht.
- * Sake kann mit einer Vielzahl von verschiedenen Gerichten aus aller Welt kombiniert werden. Sake passt zu einer sehr breiten Palette von Gerichten, was auch immer die Zutaten und Zubereitungsarten sind. Sake wird in in vielen Restaurants zu westlichen (wie französischen, italienischen usw.) Gerichten serviert.





- *Zutaten: Reis, Koji
- *Poliertrate: 60% (nach dem Schälen bleiben 60% des Natur-Reiskornes übrig, d.h. relativ wenig poliert, daher intensiverer Geschmack)
- *Alkoholgehalt: 15,8 %
- *Art der Sake-Hefe: <Olive No. 18 (Olivenhefe)>

= Empfehlungen =

- *Drei mögliche Servierrtemperaturen: Külschranktemperatur, Weisswein-frisch oder Raumtemperatur (aber nicht gewärmt)

*Lagerung: Külschrank

*Passt zu: Fleisch, Wurst, Salami, Schinken etc.

Das besondere Merkmal dieses Sakes ist, dass bei der Herstellung Olivenhefe (Sanuki-Olivenhefe aus der Präfektur Kagawa) verwendet wird, die aus Shodoshima-Oliven gewonnen wird. Wie der Name des Sake (OLIVE NO MI NO NARU KORO = "wenn die Oliven-Frucht reif wird") suggeriert, ist er von vollem und rundem Geschmack ("Umami") "ohne Ecken".

Untermalt mit einer leichten SüÙe ist dieser Sake insbesondere auch für Sake-Beginner empfehlenswert.

= Auszeichnung =

- Asian Sake Festival in Singapore / 2021 FAVORITES
- CINVE 2021 in Spain / Gold
- CINVE 2022 in Spain / Gold

HACHI HACHI (Junmai)

€22 / 300ml €43 / 720ml



- *Zutaten: Reis, Koji
- *Poliertrate: 88% (nach dem Schälen bleiben 88% des Natur-Reiskornes übrig, d.h. relativ wenig poliert, daher intensiverer Geschmack)
- *Alkoholgehalt: 16,8%
- *Sake-Reis-Sorte: "Kinuhikari"

= Empfehlungen =

- *Drei mögliche Servierrtemperaturen: Külschranktemperatur, Raumtemperatur oder warm (30-35°C)

*Lagerung: Kühl und Lichtgeschützt / im Külschrank

*Passt zu: Gegrillten Gerichten, Meeresfrüchten

= Auszeichnung =

- CINVE 2021 in Spain / Gold

Die für diesen Sake verwendete Reissorte "Kinu Hikari", welche in einer wunderschönen Reisterassen-Landschaft angebaut wird, wurde in Zusammenarbeit mit einem Reis-Meister von der Insel Shodoshima nur extrem wenig geschält (Poliertrate 88%). Sake aus so wenig poliertem Reis herzustellen ist extrem schwierig und äußerst selten. Bei der für die Herstellung verwendeten Hefe handelt es sich um Sanuki-Olivenhefe (Nr. 23), die aus Oliven von der Insel Azushima gewonnen werden.

Dies ist ein spannender reiner Reiswein (ohne Zusatz von Brau-Alkohol), der eine angenehme Säure hat und sich im Mund wie Seide anfühlt.

MORIKUNI's sorgfältig gebrauter Sake ist ein einzigartiger echter lokaler Sake von der wunderschönen Insel Shodoshima.

FUWAFUWA. (Junmai Ginjo)

€18 / 300ml €44 / 720ml



- *Zutaten: Reis, Koji
- *Poliertrate: 55% (nach dem Schälen bleiben 55% des Natur-Reiskornes übrig, daher feinerer/eleganterer, aber weniger intensiver Geschmack als bei höherer „Poliertrate“)
- *Alkoholgehalt: 16,8 %
- *Sake-Reis-Sorte: "Hiroshima senbonnishiki"

= Empfehlungen =

- *Drei mögliche Servierrtemperaturen: Külschranktemperatur, Weisswein-frisch oder Raumtemperatur (aber nicht gewärmt)

*Lagerung: Kühl und Lichtgeschützt / im Külschrank

*Passt zu: Frittierte oder gegrillte Gerichte, SüÙspeisen

Dieser Sake hat einen eleganten, blumigen Duft und einen einzigartigen tiefen "Umami" Reis-Geschmack, der beim Trinken mit einer weichen Konsistenz sanft im Mund aufgeht. Mit einem erfrischenden Nachgeschmack ist dieser leicht zu trinkende (weniger schwere) Sake ideal zum Entspannen und Zeitvertreib.

= Auszeichnung =

- SALON DU SAKE 2021 in France / Good Design

FUFUFU (Ginjo)

€18 / 300ml €42 / 720ml



- *Zutaten: Reis, Koji, Brau-Alkohol
- *Poliertrate: 60% (nach dem Schälen bleiben 60% des Natur-Reiskornes übrig, d.h. relativ wenig poliert, daher intensiverer Geschmack)
- *Alkoholgehalt: 16,8 %
- *Sake-Reis-Sorte: "Hiroshima senbonnishiki"

= Empfehlungen =

- *Zwei mögliche Servierrtemperaturen: Külschranktemperatur oder warm (30°C)

*Lagerung: Külschrank

*Passt zu: Frittierte Gerichte, Pasta, Lachs, Beerensauce, Sahnesauce

Dieser Sake hat ein feines Ginjo-Aroma und einen erfrischenden Geschmack wie ein leichter, trockener Weißwein. Köstlich sowohl gekühlt als auch ein wenig erwärmt. Empfohlen mit Eiswürfeln oder auch als Cocktail gemischt mit Sodawasser.

= Auszeichnung =

- CINVE 2022 in Spain / Silver

MORI Nama Chozo-shu (Ginjo) €16 / 300ml



- *Zutaten: Reis, Koji, Brau-Alkohol
- *Poliertrate: 60% (nach dem Schälen bleiben 60% des Natur-Reiskornes übrig, d.h. relativ wenig poliert, daher intensiverer Geschmack)
- *Alkoholgehalt: 14,8%
- *Sake-Reis-Sorte: "Hiroshima Senbonnishiki"

= Empfehlungen =

- *Zwei mögliche Servierrtemperaturen: Külschranktemperatur oder Weisswein-frisch

*Lagerung: Külschrank

*Passt zu: Meeresfrüchten

„Nama Jozo Shu“ ist ein Sake, der frisch gepresst, bei niedriger Temperatur gelagert und dann vor dem Versand nur einmal pasteurisiert wird. Er kommt dem Geschmack von frischem, nicht pasteurisiertem Sake am nächsten. Dieser "Mori" Sake hat einen blumigen, tiefen Ginjo-Duft und, wenn gekühlt getrunken, eine zusätzlich frische Geschmacksnote.

*Normalerweise wird Sake zweimal (nach dem Pressen und nochmals vor dem Versand) pasteurisiert.

SAKE Sumikawa

info@sake-sumikawa.com
https://sake-sumikawa.com/

