vinetur

Japanischer Sake steht bei der ASI-Meisterschaft im Mittelpunkt

Globale Sommeliers freuen sich über die wachsende Präsenz von Sake

Dienstag, 21. Januar 2025



Sommeliers verkosten Sake beim Wettbewerb der Association de la Sommellerie Internationale Best Sommelier of Europe, Middle East and Africa (Foto: ASI)

Der japanische Sake hat sich als wichtiges Thema im Bereich der Sommellerie etabliert, wie die Endrunde der Meisterschaft der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) für Europa, den Nahen Osten und Afrika im November 2024 in Belgrad, Serbien, zeigte. Bei dieser alle drei Jahre stattfindenden Veranstaltung, die zwischen den Kontinenten wechselt, werden die Fähigkeiten der weltbesten Sommeliers auf die Probe gestellt und gleichzeitig Meisterkurse, kostenlose Verkostungen an der "Sommelier Bar" und exklusive Abendessen für die Teilnehmer angeboten.

Seit 2022 arbeitet die Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) mit der ASI zusammen, um den japanischen Sake durch Verkostungen und die Verbreitung aktueller Informationen über dieses Getränk zu fördern. Während der Meisterschaft wurde Sake als ein hochwertiges Getränk präsentiert, das mit den besten Weinen der Welt vergleichbar ist. An der Sommelier-Bar wurden sorgfältig ausgewählte Sake angeboten, darunter Sake mit Kohlensäure, nicht pasteurisierter Sake, Sake mit niedrigem Alkoholgehalt und gereifter Sake, die alle direkt aus Japan geliefert wurden. Diese Erfahrung ermöglichte es den Teilnehmern, die Vielfalt und Attraktivität des modernen japanischen Sake zu erkunden, was allgemein gelobt wurde.

Teilnehmer verschiedener Nationalitäten bekundeten ihr Interesse an Sake. Ein polnischer Sommelier wies darauf hin, dass es an Möglichkeiten fehle, Sake in das Angebot seines Restaurants aufzunehmen, während ein mauritischer Sommelier begeistert von seiner Lieblingsauswahl berichtete. Die Aufnahme des Themas Sake in die Endrunde des Wettbewerbs unterstrich seine wachsende Bedeutung. Eine Aufgabe verlangte von den Teilnehmern, einen Junmai-Daiginjo-Sake zu empfehlen und passende Speisekombinationen vorzuschlagen - eine Herausforderung, die tiefgreifende Kenntnisse über Sake-Reissorten und Geschmacksprofile erforderte. In einem visuellen Test wurden die Teilnehmer aufgefordert, einen Koji-Raum zu identifizieren und den Prozess der Sake-Herstellung zu erklären, was die Bedeutung des Verständnisses der Handwerkskunst unterstrich.

Wie beim Wein ist der Besuch von Sake-Brauereien und der Austausch mit den Erzeugern unerlässlich, um ein tieferes Verständnis für dieses Getränk zu erlangen. Dieser Gedanke wurde während der Meisterschaft unterstrichen und es wurde betont, wie wichtig es ist, Besuche in Sake-Brauereien in die Ausbildung von Sommeliers

einzubeziehen, die ihr Fachwissen erweitern wollen.

Auch wenn Sake in bestimmten Märkten noch nicht so bekannt ist, beginnen Restaurants in verschiedenen Regionen damit, ihn neben Wein auf ihre Speisekarten zu setzen, da sie sein Potenzial zur Kombination mit anderen Weinen und seine einzigartigen Qualitäten erkannt haben. Durch Veranstaltungen wie die ASI-Meisterschaft hat Sake seine Position als wichtige Kategorie in der Sommellerie und in der Gastronomie gefestigt. Um seine weltweite Präsenz zu stärken, plant die JSS, die Zusammenarbeit mit dem Weinsektor zu intensivieren, um mehr Sommeliers zu inspirieren, Sake in ihren Betrieben anzubieten.