vinetur

Meisterklasse für Sommeliers unterstreicht steigende Nachfrage in Singapur und verschafft Sake weltweite Anerkennung

Bildungsinitiativen und Exportwachstum positionieren Sake neben Wein und Spirituosen auf den internationalen Märkten

Freitag, 29. August 2025



Die Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) hat ihre Partnerschaft mit der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) ausgeweitet und einen Sake-Meisterkurs für junge Sommeliers in Singapur organisiert. Die Veranstaltung fand im Rahmen des ASI Bootcamp statt, einem Bildungsprogramm, das aufstrebenden Sommeliers fortgeschrittenes Wissen über globale Getränke vermitteln soll. Diese Initiative wird als wichtiger Schritt gesehen, um Sake neben Wein und Spirituosen auf der internationalen Bühne zu positionieren.

In den letzten Jahren sind die Sake-Exporte in die wichtigsten asiatischen Märkte rasant gestiegen. Daten aus dem Jahr 2024 zeigen, dass sich die Ausfuhren im Vergleich zum Vorjahr fast verdoppelt haben. Vor allem in Singapur hat die Nachfrage stark zugenommen, und die Sake-Einfuhren sind in den letzten zehn Jahren um das 2,8-fache gestiegen. Das Getränk ist heute in renommierten Lokalen wie dem Odette, einem Drei-Michelin-Sterne-Restaurant, und dem 67 Pall Mall, einer renommierten Weinbar, zu finden. Sean Ou, Leiter des Südostasien-Support-Desks von JSS, stellte fest, dass Sake aufgrund des steigenden Verbraucherinteresses zunehmend auf Weinkarten zu finden ist. Er betonte, dass dieser Trend sowohl die wachsende Nachfrage unter den Verbrauchern als auch den hohen Stellenwert von Sake in der globalen Getränkeindustrie widerspiegelt.

Der Meisterkurs in Singapur wurde von Sean Ou geleitet und konzentrierte sich darauf, die Teilnehmer über die Rolle des Koji-Schimmels bei der Sake-Fermentierung aufzuklären. Der Koji-Schimmelpilz ist wichtig für die Aufspaltung von Stärke in Zucker und von Proteinen in Aminosäuren, die zum charakteristischen Umami-Geschmack des Sake beitragen. Die Bedeutung von Koji hat über die Getränkeindustrie hinaus an Anerkennung gewonnen, insbesondere nachdem die UNESCO im Dezember 2024 das traditionelle Wissen und die Fertigkeiten der Sake-Herstellung mit Koji-Schimmel in Japan" in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen hat.

Während der Veranstaltung lernten die Sommeliers die einzigartigen Eigenschaften von Sake im Vergleich zu Wein kennen. Sake hat in der Regel einen viel geringeren Säuregehalt - etwa ein Fünftel des Säuregehalts von Wein - und enthält einen höheren Anteil an Aminosäuren, die für den Umami-Geschmack verantwortlich sind. Diese Eigenschaften ermöglichen eine Kombination von Speisen, die sich von denen

unterscheidet, die traditionell mit Wein in Verbindung gebracht werden, und eröffnen damit neue Möglichkeiten für Köche und Sommeliers.

Um die Ausbildung von Sommeliers weltweit zu unterstützen, hat ASI ein standardisiertes "Sake Tasting Grid" eingeführt. Dieses Instrument ermöglicht es Fachleuten, Sake systematisch nach Aussehen, Aroma, Geschmack und Intensität zu bewerten. Ziel ist es, Sake für Sommeliers, die damit weniger vertraut sind, zugänglicher und verständlicher zu machen.

Hitoshi Utsunomiya, Direktor von JSS, hob die Bedeutung dieser Zusammenarbeit mit ASI hervor. Er erklärte, dass Sake als ein komplexes und vielfältiges Getränk anerkannt werden sollte, das eine globale Bewertung verdient. Utsunomiya äußerte die Hoffnung, dass die Attraktivität von Sake durch fortgesetzte Aufklärungsarbeit mehr Verbraucher in aller Welt erreichen wird.

Sören Polonius, Co-Direktor des ASI-Ausschusses für Bildung und Prüfung und inhaltlicher Co-Direktor des Bootcamps, stellte fest, dass sich die Wahrnehmung von Sake schnell ändert. Er stellte fest, dass das Getränk, das früher als obskur galt, heute regelmäßig in Restaurants auf der ganzen Welt zu finden ist. Polonius wies darauf hin, dass Sake im Gegensatz zu Wein, der bei der Kombination mit Speisen stark von der Säure abhängt, aufgrund seiner Aminosäuren und des Umami neue Möglichkeiten für kulinarische Synergien schafft.

Die JSS plant, weiterhin eng mit der ASI zusammenzuarbeiten, um die Sake-Ausbildung unter Sommeliers weltweit zu fördern. Durch die Förderung des Bewusstseins und des Verständnisses für die Qualitäten und die Vielseitigkeit von Sake wollen beide Organisationen seinen Platz unter den führenden alkoholischen Getränken der Welt sichern.