

# 酒 SAKE

## DEN JAPANSKE VIN

THOMAS RYDBERG

Sake er kendt for at være japanernes drik og en naturlig del af den japanske hverdag; og det har det været gennem mange århundreder. Sake er ikke en spiritus, man får som en afslutning på en god middag, som mange specielt i den vestlige verden tror. Det er en drik på linje med vin eller øl, som man nyder til maden. I Japan er sake lige så ofte kendt under navnet nihonshu, som frit oversat betyder alkohol fra Japan. Og oprindeligt en drik man nød i forbindelse med højtideligheder, og især når man tilbad guderne. I praksis er sake fermenteret ris—altså en risvin. Men med mulighed for at arbejde med ris fra forskellige områder, forskellige sorter og forskellige grader af polering af ris, kan der skabes forskellige typer af sake. Endvidere er der i nogen typer sake tilsat finsprit (alkohol) og i andre ikke. I denne artikel

vil vi forsøge at videregive, hvad der skaber en god sake. I oktober var Whisky & Rom inviteret som dommer til Sake Selection, som er det uofficielle verdensmesterskab i Sake. Konkurrencen foregik i TubeXX godt 600 km syd for Tokyo på den billedskønne halvø Mie Prefecture. Et område som også er kendt for deres produktion af Sake.

### MIZU KOME WAZA

Processen med at lave sake kaldes også **mizu kome waza**, hvilket betyder “vand, ris og teknisk snilde” og refererer til det vigtigste, man har brug for i produktionen af sake. Først brygger man en øl ved at benytte ris og vand. Her bliver ris til sukker, som herefter fermenteres til alkohol. Men til forskel for øl, hvor det sker i to processer, sker det i sake sker det simultant, gennem én proces. Endvidere er alkoholen noget højere, typisk 17–19%, som så ofte tilsættes vand, så procenten når hen omkring 15%. Seimaibuai er udtrykket, der angiver graden af poleringen af ris, og en vigtig faktor, der definerer, hvilken type sake man nyder. Men betyder det så, at jo mere poleret desto bedre kvalitet? Jo mere polering af riskornet desto flere ris skal der bruges, så mængden af ris vil være større til en daiginjo som et eksempel. Men man kan ikke dermed sige, at kvaliteten er højere. Ligesom med vin er lavt udbytte ikke nødvendigvis lig med bedre kvalitet. Det er almindeligt kendt, at man får sake serveret varmt, men japanerne drikker ofte de bedre kvaliteter kølige. Spørger man en japaner, er det ofte



for at maskere en dårligere kvalitet sake, men spørger man eksperterne, nydes ginjo og daiginjo ofte kølige, mens de mere robuste junmai nydes let opvarmet eller ved stuetemperatur. Sake drikkes ofte til højtideligheder og serveres ofte i en keramik- eller porcelænskanne, ofte kendt som en tokkuri. Den hældes på små kopper kendt som ochoko eller sakazuki.

### HISTORIEN

Det er stadig usikkert, hvornår man begyndte at brygge sake, men de første skrifter findes omkring det 3. århundrede, hvor man kan læse om japansk kultur og spiritus. Og senere i Japans historie Kojiki, som kom i år 712, nævnes det ofte. På dette tidspunkt nævnes det brugt i religiøse ceremonier, festivaler og drikkelege. Til at starte med var produktionen et statsmonopol, men omkring år 1000

begyndte klostre og templer selv at brygge sake og blev der, hvor man købte sin sake gennem næsten 500 år. Man begyndte endvidere at tilsætte smagsgivere og arbejdede også omkring konserveringen. I det 16. århundrede blev destillering en del af processen, hvor man tilsatte alkohol til sake. Blandt andet med centrum i byen Kyoto. Omkring det 18. århundrede var der næsten 30.000 sakebryggerier i Japan, men høje skatter fra staten tvang mange til at lukke, og omkring 1900-tallet var der kun omkring 8.000 tilbage. Typisk ejet af større landmænd med mange rismarker. Sidst på sæsonen blev den overskydende ris, som ikke var solgt, så brugt på at producere sake. En række af disse bryggerier eksisterer den dag i dag. Det første nationale sakeinstitut, hvor man forskede i sake, åbnede i 1904, og den første større konkurrence fandt sted i 1907. Herefter så man stål tankene komme til og brugen af kommerciel gær. Dette gav et renere produkt, og det

blev nemmere at lave sake, som kunne holde sig. Endvidere havde man store problemer med, at en stor del af saken fordampede i træfadene, og da man betalte skat af produceret sake, før det kom i fad, betød det højere skat pr. liter sake produceret. Produktionen af sake faldt drastigt under 2. verdenskrig grundet manglen på ris. Så regeringen forbød for stor produktion af sake. Man fandt derfor ud af at tilsætte alkohol (finsprit) til sake og derigennem lave en sake uden brug af så meget ris. Der var endda bryggerier, der lavede sake uden brug af ris gennem denne periode. I dag tilsættes der stadig alkohol til sake, og det anslås, at 75% af al sake er tilsat alkohol. Efter krigen steg produktionen igen, men konkurrencen fra især øl, vin og spiritus betød, at man aldrig kom helt tilbage på niveauet før krigen. Og først i 1960'erne oversteg forbruget af øl for første gang sake. I dag er der omkring 1.500 bryggerier i Japan, og interessen

er igen voksende. Og man begynder i større grad også at se sake uden for Japan. Især grundet populariteten af sushi. I dag er der også sakebryggerier i Kina, Sydøstasien, Sydamerika, Nordamerika og i Australien.

1. OKTOBER ER  
DEN UOFFICIELLE SAKEDAG



# SÅDAN LAVES MAN SAKE



● Tidligere blev sake lavet om vinteren efter høsten af ris i efteråret. Men i dag er det kun de små bryggerier, som kun brygger i vintermånederne. De store brygger året rundt. Den ris, som benyttes til sake, kaldes saka mai eller mere officielt shuzō kōtekimai. Det er et længere og stærkere riskorn, som indeholder mindre protein og fedtstof end den ris, der benyttes som spiseris. Kernen i riskornet kaldes shinpaku, og man polerer skallen af for at få mere af denne kerne til processen. Hvis riskornet ikke er stærkt nok, vil det knække og kan ikke bruges. Det er derfor sorten er så vigtig. Der er omkring 80 sorter, der benyttes til sake, hvor yamadanishiki, gohyakumangoku, miyamanishiki og omachi er de mest populære. Vand er naturligvis en vigtig ingrediens og benyttes både til at rense riskornene, i fermenteringen samt til

at fortynde saken. Mineralindholdet, som naturligt er i vandet, kan have stor betydning for det færdige produkt. Specielt jernindholdet, som binder med aminosyrerne og kan skabe aromaer, som ikke ønskes samt giver en gullig farve. Endvidere er kalium, magnesium og fosforsyre vigtige for gæren under fermenteringen. Gæren vil arbejde hurtigere og hurtigere omdanne sukkeret, som i sidste ende vil gavne alkoholniveauet. Endvidere benyttes hårdere vand oftest til fortynding af den tørrere sake. Specielt vand fra Nada-Gogō i Hyōgo præfekturet er eftertragtet og kaldes "miyamizu". Først poleres riskornene for at fjerne proteiner samt olier. Herefter hviler de polerede ris for at kunne optage fugten fra luften, hvilket gør dem stærkere. Risen skylles i vand, og herefter kommes det i vand i alt fra minutter til mange timer afhængigt af, hvor polerede riskornene er. Risene bliver herefter let kogt, ikke for meget da fermenteringen så vil ske for hurtigt; og heller ikke for lidt, således at riskornet kun fermenterer på overfladen. En mikororganisme, aspergillus oryzae, bliver tilsat, og risene fermenterer i

5-7 dage, hvilket skaber koji, som er en vigtig ingrediens, og som giver sake sin specielle smag. Herefter tilsættes gær, saccharomyces cerevisiae, samt vand, og fermenteringen sættes i gang ved 4 grader i omkring syv dage. Over de første fire dage tilsættes flere ris og vand, typisk af tre gange. Dette gøres for at holde gæren kørende. Herefter starter den egentlige fermentering, som tager to eller tre uger med en temperatur på 15-20 grader. For den bedre kvalitet sænkes denne temperatur til 10 grader eller mindre. Efter fermenteringen bliver saken grovfiltreret, og en mindre del finsprit tilsættes, hvis dette ønskes. Dette tilsættes før presningen, hvor en række af aromaerne udtrækkes. I de billigere sake er andelen af finspit ofte større. Endelig filtreres den ofte gennem kul, og den pasteuriseres. Til sidst fortyndes den med vand til den alkoholprocent, som ønskes.

Som med mange andre typer af vin eller alkohol vil en sake blive bedre ved at blive gemt gennem en periode. Ofte 9-12 måneder inden den flaskes. Det er en tōji som står for denne proces på bryggeriet. Altså en slags brygmester.

## DE FORSKELLIGE TYPER AF SAKE

Der er to overordnede typer af sake: **Futsū-shu** er en basissake, mens **tokutei meishō-shu** er en kvalitetssake, hvor risens oprindelsested, ristypen hvorledes poleringen af risen er sket samt alkoholprocent har en betydning. Denne klassificering skete i 2015, hvor også en geografisk indikation (G.I.) blev indført.

## DER EKSISTERER OTTE KATEGORIER AF SAKE:

**Junmai daigunjo:** Maximum 50% polering af risen og ikke tilsat alkohol. Mange stilarter men ofte kraftige med en høj intensitet og smag af umami.

**Junmai ginjo:** Maximum 60% polering af risen samt ikke tilsat alkohol. Mere frugtig og mild i smagen.

**Junmai:** Den rene form for sake. Ingen regler for polering og ingen alkohol tilsat. Ofte fyldige i smagen med en høj intensitet, i smagen cornflakes og umami.

**Daiginjo:** Maximum 50% polering af risen samt tilsat alkohol. Meget aromatisk og fyldig i smagen.

**Ginjo:** Maximum 60% polering af risen samt tilsat alkohol. Aromatisk og meget ren i smagen.

**Honjozo:** Maximum 70% polering af risen samt en lille del alkohol tilsat for at tilføje aroma. En frisk og let sake, nærmest vinøs i stilen.

**Tokubetsu junmai:** Maximum 70% polering af risen samt tilsat alkohol. Mere kraftige i alkoholen men rene og frugtige.

**Tokubetsu honjozo:** Maximum 60% polering af risen samt tilsat alkohol. Endvidere ændret proces, der er forklaret på etiketten. Lyse og elegante i stilen.



## ANDRE BEGREBER, DET KAN VÆRE EN FORDEL AT KENDE, ER:

**Sparkling** – er mousserende sake fremstillet enten ved at tilsætte kulsyre eller gennemføre andenfermentering i flasken

**Nama** – et blend af de forskellige typer

**Kijoshu** – er sødere, grundet at man tilsætter sake til det vand, man fermenterer med

**Genshu** – er ikke-fortyndet sake, typisk med en alkohol på 17-19%, hvor en normal sake ligger mellem 14-16%

**Namazake** – er sake, der ikke er pasteuriseret. Det kræver derfor opbevaring køligt

**Muroka** – er ikke filtreret gennem kulfiltre og er derfor mindre filtreret end normalt, med mere smag

**Nigorizake** – er ikke filtreret og kan være ikke-gennemsigtig. Ofte bliver den rystet inden servering.

**Seishu** – er en klar sake.

**Koshu** – er lagret sake.

**Taruzake** – er sake lagret på træfade. Ofte bruges træsorten cryptomeria, som er en slags japansk cedertræ

**Shiboritate** – er frisk presset sake uden modning.

**Tobingakoi** – er sake presset i 18-liters flasker.

**Amazake** – er en traditional sød sake med lav alkohol.

**Jizake** – er sake lavet på et mikrobryggeri

**Kuroshu** – er sake lavet fra ikke polerede ris.

**Teiseihaku-shu** – sake med en meget høj polering.

# SÅDAN SERVERES SAKE



**SUSHI** JUNMAI  
**ØSTERS** JUNMAI GINJO  
**DAMPET FISK** HONJOZO  
**STEGT FISK** JUNMAI GINJO  
**LYSE KØDRETTER** JUNMAI GINJO  
**KRAFTIGT KRYDRET KØD** KOSHU  
**BLØDE OSTE** JUNMAI  
**GEDEOST** JUNMAI GINJO  
**KRAFTIGE OSTE** KOSHU,  
 SOM ER LAGRET



## 6 GODE SAKE, MAN BØR PRØVE



**Sohomare Junmai Karakuchi**  
 Kita-sake.dk | 15% | 320 kr.  
 60% poleret. Blomster i duften. Forholdsvist kraftig i smagen med ris, melon og umami. Flot balanceret med en friskhed og pæn afslutning. **91**



**Choya Sake**  
 Juuls | 14,5% | 79 kr.  
 Citrus i duften. Let sødmefuld i smagen med banan, limefrugt og ananas. En anelse vandig men en ligefrem og prisbillig sake. **86**



**Sohomare Summer, Junmai Daiginjo**  
 Kita-sake.dk | 15% | 340 kr.  
 50% polering. Intens i duften af ris og litchi. Krydret i smagen med en let sødmefuld og krydret smag af melon. Pæn afslutning. **90**



**Ougyoku The Cherry Gem Junmai Ginjo**  
 Juuls | 14,5% | 199 kr.  
 Frugtig i udtrykket med en let saltet smag. Stenfrugt, litchi og tropiske frugtnoter i smagen. Pænt balanceret og ganske frisk i udtrykket. **89**



**Sohomare Kimoto Junmai Ginjo**  
 Kita-sake.dk | 15% | 430 kr.  
 55% polering. Lagret. Blomstret i næsen med let frugtige noter i smagen, ris og krydderier. Yderst velbalanceret med en flot, lang afslutning. **94**



**Honjirushi Sakura Daiginjo**  
 Juuls | 15,8% | 249 kr.  
 Meget frisk i næsen med citrusnoter. Elegant og mild i smagen med melon, litchi og lette krydderier. Pænt balanceret og en pæn afslutning. **91**

● Det meste sake serveres straight men kan også benyttes til cocktails såsom tamagozake, saketinis eller nogasake. Uden for Japan er især en sake bomb kendt.

Tidligere blev sake produceret om vinteren, men i dag er det over hele året på de største bryggerier. Men mange små mikrobryggerier brygger ofte om vinteren. Ved start kan man udenfor bryggeriet se sugitama, som er et blad fra det lokale cedertræ. Ved start er det grønt men bliver mere og mere brunt hvilket indikerer modningen af saken.

En flaske sake kan sagtens holde sig længe efter åbning, især hvis den gemmes på køl. Den bliver ikke dårlig med tiden men vil udelukkende miste aroma. Ikke overraskende er sake den perfekte følgesvend til traditionel japansk mad, og overalt finder man sakepubs, der ofte serverer sæsonbetonet fisk og andet mad med sake til.



## SAKE SELECTIONS 2018 DE BEDSTE SAKE KÅRET NOVEMBER 2018

- Bedste Junmai Daiginjō**  
 Yoshimura-hideo Shoten K. Y. Junmai Daiginjō  
 Asahi Shuzo Asahiyama K. Junmai Daiginjō  
 Seto Shuzo Azumachou S. Junmai Daiginjō  
 Sanwa Shuzo Garyubai F. Y.35 Junmai Daiginjō  
 Sakata Shuzo Joukigen Y. Junmai Daiginjō  
 Katsuyama Shuzo Katsuyama Den Junmai Daiginjō  
 Yukitsubaki Shuzo Koshi. T. Y. Junmai Daiginjō  
 Matsuuraichi Shuzo Matsuuraichi Junmai Daiginjō  
 Hachinohe Shuzo Mutsu. R.40 Junmai Daiginjō  
 Inoue Seikichi Saw. Shimotsuke Junmai Daiginjō  
 Tentaka Shuzo Yuuki Tent. Fun. G. Junmai Daiginjō  
 Hachinohe Shuzo Mutsu. R. 40 Junmai Daiginjō  
 Inoue Seikichi S. Shimotsuke Junmai Daiginjō  
 Tentaka Shuzo Yuuki T. F. Genshu Junmai Daiginjō

- Bedste Junmai**  
 Miyaizumi Meijo Aizumiyaizumi Junmai  
 Tsuchiya Shuzoten Akanesasu Tokubetsu Junmai  
 Fukui Yahei Shoten Haginotsuyu Tomizujikomi  
 Amadareishiougatsu Tokubetsu Junmai  
 Miyazaki Honten M. Yamaha. Tokubetsu Junmai  
 Myoko Shuzo Myokosan Tokubetsu Junmai  
 Nagurayama Shuzo Nagurayama Gekkyu Junmai  
 Shintani Shuzo Wakamusume Tsukikusa Junmai

- Bedste Ginjō**  
 Kikuchi Shuzo Sanzen Daiginjō  
 Hakuro Shuzo H. Choutokusen Daiginjo 35 Daiginjō  
 Miyazaki Honten Miyanyouki Daiginjō  
 Saura UrakasumiDaiginjō

- Bedste**  
 Niizawa Jozoten Atago. Senretsukarakuchi Honjōzō  
 Joyo Shuzo Jouyou H. 65 Daikarakuchi Honjōzō

- Bedste Sparkling Sake**  
 Miyasaka Jozo Masumi Sparkling Futsūshu

- Bedste Jukusei Koshu**  
 Konishi Shuzo Choutokusen  
 Shirayukiedogenrokunosake Junmai  
 Shiraki Tsunesuke S. Daru. 20 nen Koshu Futsūshu  
 Iwase Shuzo Hizoukosyu 20nen Futsūshu

## ETIKETTEN

Køber man en sake i Japan, vil alt stå på japansk, og det er derfor svært at forstå noget som helst, hvis man da ikke kan sproget. Men på sake solgt herhjemme er der regler for, at det skal stå på et sprog, der er forståeligt.

Når man finder en sake, vil der være en række indikationer, som vil hjælpe på vej til, hvilken smag man kan forvente. Blandt andet nihonshu-do (日本酒度), san-do (酸度) samt aminosan-do (アミノ酸度).

**Nihonshu-do** er et parameter, som fortæller om alkohol og sødmegrad. Typisk går skalaen fra mellem -3 (sød) til +10 (tør).

**San-do** indikerer syregraden. **Aminosan-do** indikerer umami-graden i smagen.

Endvidere vil man ofte kunne finde en **liste med ingredienser**, typisk hvilken **sort ris**. Endelig **poleringsgraden** samt hvilket **præfektur** (geografisk region), som den kommer fra.

**Typen af sake** — en af de 8 nævnte. Produktionsdato.

## REGIONER

Der laves sake over stort set hele Japan, i 44 præfekturer, som regionerne kaldes. De største er **Hyogo** og **Kyoto**.

De bedste sake kommer oftest fra **Niigata, Akita, Yamagata, Miyagi, Fukushima, Nagano, Ishikawa, Kyoto, Hyogo** og **Hiroshima**.

