

erstellt: 21.03.2017

Von herb bis fruchtig: Sake bringt Geschmack in den Reis

O-Ton: Yoshiko Ueno-Müller, Master of Sake tasting / Sake Expert Assessor/NRIB, Ueno Gourmet GmbH, 61476 Kronberg

Länge: 3:51 (5 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Sake führt hier in Deutschland ein Nischendasein. Dabei gibt es den japanischen Reiswein als ganz unterschiedlichen Ausprägungen. Von herb, fast scharf, bis zu fruchtig-süß reicht das Spektrum. "Sake wird gebraut wie Bier und getrunken wie Wein", sagt Sake-Expertin Yoshiko Ueno-Müller über das Getränk. Unsere O-Töne bieten eine Einführung in das Thema.

Ueno-Müller antwortet auf folgende Fragen:

1. Wenn ich vom europäischen Wein komme, wie unterscheidet sich Sake vom Wein?
2. Gibt es beim Geschmack, dem Charakter Vergleichbares, oder ist Sake eine ganz eigene Kategorie?
3. Sake passt gut zum Essen, haben Sie eben gesagt. Zu welchen Gerichten kann man den trinken?
4. Wir haben ja eben drei verschiedene Reisweine probiert. Der erste war recht herb, die beiden danach recht fruchtig. Der kann also auch verschieden angebaut werden?
5. Finde ich denn zum Einstieg auch im Supermarkt recht guten Sake oder vermitteln die einen falschen Eindruck von dem Getränk?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ProWein_17_Sake_Tasting_Yoshiko_Ueno-Mueller_OTN.mp3