

## Alpin Sake – die österreichische Version des japanischen Nationalgetränks

Sommerurlaub im Corona-Jahr 2020 in Österreich.  
Ein leckeres Abendessen mit Weinbegleitung ... Eine der vorgeschlagenen Möglichkeiten: „Alpin Sake“!  
Und das bei meinen japanischen Neigungen! Also, unbedingt verkosten!

Gesagt, getan. Lecker, interessant ... aber doch irgendwie anders als japanischer Sake.

Dann habe ich mich auf den Weg gemacht, die Hintergründe zu erkunden.

Zwei Köche aus Österreich, Stefan Sigl und Lucas Sorger, kamen 2018 auf die Idee, sich an der Herstellung zu versuchen. Es hat gleich zu Anfang gut funktioniert. 2019 war die erste Lieferung im Handel verfügbar.



Wie unterscheidet sich nun der Alpin Sake von seinem japanischen Vorbild?

Der Alpin Sake hat weniger Alkohol, nur 12 Volumenprozent und keine 15/16 wie beim Original. Es handelt sich um einen Junmai Sake.

Der Reis wird auf 60% poliert.

Schon beim Ansatz der Sakemaische werden die gewünschten Aromen beigegeben. Ich habe bisher die Varianten mit Shiso und Marillen (österreichisch für Aprikosen) probiert. Der Shiso stammt aus lokalem Anbau. Der Reis aus österreichischer Erzeugung.

Die Maische wird nach 25 bis 30 Tagen im Tank abgepresst und dann reift der Sake 9 Monate. Ohne Filtrierung und Pasteurisierung wird er dann abgefüllt.

Der neue Jahrgang kommt immer im November auf den Markt, da der Herstellungsprozess in Österreich erst im Januar beginnt.

Und der Geschmack unterscheidet sich schon vom japanischen Sake. Die Erzeuger beschreiben den Geschmack als zwischen Sake und Umeshu.



Die Erzeuger – Stefan Sigl (rechts) und Lucas Sorger (links),  
© Stefan Sigl, Lukas Sorger – Alpin Sake

Haben Sie nun auch Lust bekommen, diesen Reis-Wein einmal zu verkosten?

Die Erzeuger des Alpin Sake sind Stefan Sigl und Lucas Sorger, Weidenweg 10, 5113 St. Georgen bei Salzburg, Österreich - [www.alpinsake.at](http://www.alpinsake.at), [office@alpinsake.at](mailto:office@alpinsake.at)

Bestellen können Sie den Sake bei [www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com)

Bei dem Reis für den Sake handelt es sich um „Österreis“, ein witziger Name für einen Reis, der in Österreich angebaut wird. Nähere Informationen finden Sie bei [www.oesterreis.at](http://www.oesterreis.at) und dort können Sie ihn auch kaufen.

Sabine Schmitgen

## アルプスの酒—日本の国民的飲み物のオーストリア版

オーストリアで過ごす、2020年コロナ禍の夏休み。ワインを片手に美味しいディナー…。そんな時に勧められたものの一つが、「アルプスの酒」！これは日本最良の私にぴったりです！それではぜひ試してみなくては！

そう決めるとさっそく飲んでみました。美味しく興味深いけれど…、でもどこか日本の酒とは違います。

そこで私は、その背景を探りに行くことにしました。

オーストリア出身の二人の料理人、シュテファン・ジューゲルとルーカス・ゾルガーは、2018年に酒の製造を手掛けようと思い立ちました。なんと初っ端から上手く行ったのです。2019年には初出荷をすることができました。



ではアルプスの酒は、お手本である日本の酒とどこが違っているのでしょうか？

アルプスの酒はアルコール度数が低く、12度くらいです。日本で作られる酒のように、15～16度ありません。これは純米酒の場合ですが。原料の米は60%の精米歩合になるまで磨かれます。

醸造タンクに近づくと、もう期待通りの良い香りがしてきます。私はこれまでの所、紫蘇のお酒とマリレ（オーストリアで杏の意）酒を試飲しました。紫蘇はその地域で栽培されたものです。米もオーストリア産です。

原酒はタンクで25～30日間貯蔵された後に圧搾されます。こうしてできた原酒は9か月間熟成させられ、濾過や殺菌（火入れ）をせずに瓶に詰められます。

新酒はいつも11月に市場に出回ります。というのも、オーストリアでは1月になって初めて酒の製造が始まるからです。

ただしその風味は日本の酒と違います。生産者によれば、その味わいは酒と梅酒の間くらいだということです。



生産者－シュテファン・ジーグル（右）とルーカス・ゾルガー（左） © Stefan Sigl, Lukas Sorger – Alpin Sake

さて皆さんも、このライスワイン（お酒）を試してみようと思われましたか？

アルプスの酒の生産者はシュテファン・ジーグルとルーカス・ゾルガーで、住所は Weidenweg 10, 5113 St. Georgen bei Salzburg, オーストリアです。

[www.alpinsake.at](http://www.alpinsake.at), [office@alpinsake.at](mailto:office@alpinsake.at) 下記のサイトからお酒を注文できます。

[www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com)

酒造用の米（酒米）の銘柄は「オースター・ライス」、オーストリア産の米につけられた面白い名前ですね。さらに詳しい情報はこちら [www.oesterreis.at](http://www.oesterreis.at) をご覧下さい。購入もできます。

ザビーネ・シュミットゲン

訳 黒沢恵美子