

EINLADUNG zum Sake-Seminar für Dolmetscher inkl. Sake-Tasting

Wann: Donnerstag, 31. Okt. 2024, 1500 – 1700 Uhr

Wo: JETRO WIEN, 1010 Parkring 12a/Stg. 8/1. Stock Eingang Gartenbaupromenade 2

Eintritt frei!

THEORIE

1500-1530: Über Sake –
Martin Sturma von der Brauerei Shimizu Seizaburo Shoten (Mie Präf.)

1530-1545: Sake-Sprache: Begriffe rund um Sake und deren korrekte Verwendung
Yuri Iwata – Sake no Ba, Wien

PRAXIS

Im Anschluß Erklärung & Verkostung der Sake

ZAKU Junmai "Gen no Tomo"

ZAKU Junmai Gino "Megumi no Tomo"

ZAKU Junmai Daiginjo "Miyabi no Tomo" Nakadori

+ einige zusätzliche saisonale Sorten, die Martin aus Japan mitbringen wird

1700: Ende der Veranstaltung



[Shimizu Seizaburo Shoten](#) wurde 1869 in der Nähe des Suzuka-Gebirges, gegründet. In der Gegend gab es einst viele Brauereien, aber Shimizu Seizaburo ist die letzte, noch bestehende Brauerei. Unter der Leitung eines Toji, der in der Gegend geboren und aufgewachsen ist, entschieden sich die Brauer dafür, ihren Sake auf natürlichere Weise herzustellen. Unter anderem sorgen kleine Mengen händisch erzeugten Kojis, eine längere Fermentationszeit und viele andere Faktoren für einen wunderbaren Sake.



Yuri Iwata, die Eigentümerin von [Sake no Ba](#), hat ihre Ausbildung zur Sake Sommelière in Japan und Österreich abgeschlossen und ist eine wahre Expertin für die Trink- und Esskultur ihrer beiden „Heimatländer“. Sake no Ba – „Der Ort des Sake“ - Ein Ort, an dem Sie die edelsten Sake-Sorten aus ganz Japan entdecken, kaufen und genießen können.

Please be advised that photographs will be taken at the event for use on JETRO website and for PR purpose. By entering this event, you consent to the photographing and using your image and likeness.