

BAIJIU *der chinesische Volks-Schnaps*

Baijiu ist die chinesische Bezeichnung für das landläufige „Schnaps“ im deutschsprachigen Raum. Genau übersetzt bedeutet Baijiu „weißer Alkohol“ (in Taiwan „weißer Wein“). Er wird entweder aus Getreide oder Reis hergestellt und hat zwischen ca. 35 und 65 % vol. Alkohol.

Die Tradition des Brennens geht in China auf ca. 5.000 Jahre zurück, wobei sie erst durch den Handel mit den Holländern ihre Hochblüte erfuhr. Während dieser Zeit hat sich eine eigenständige Vergärungs- und Brenntechnik entwickelt, mit komplett eigenständigen Produkten, die für den westlichen „Gaumen“ etwas gewöhnungsbedürftig sind.

Man unterteilt den Baijiu in fünf Gruppen (als Basis Getreide bzw. Reis):

- Leicht-Aroma (qing xiang)
- Stark-Aroma (nong xiang)
- Sauce-Aroma (jiang xiang)
- Mixed-Aroma (jian xiang)
- Reis-Aroma (mi xiang)

Weitere Varianten sind aromatisierter Baijiu (mit Früchten, Kräutern, Gewürzen oder sogar Tieren versetzt), (Ansatz-)Liköre (mit Honig) oder Obst- bzw. Fruchtspirituosen (nur regionale bzw. nationale Bedeutung).

Für den größten sensorischen Unterschied der einzelnen Baijiu-Varianten ist allerdings der Produktionsprozess entscheidend. Stark- und Sauce-Aroma werden als ganzes Korn in gemauerten Erdtanks vergoren. Leicht- und Reis-Aroma wird in Behältern fermentiert, die teilweise auch in die Erde eingegraben sind. Einige Produzenten geben bei der Destillation auch Reiskleie dazu. Sauce-Aroma wird einige Male fermentiert und auch öfters destilliert.

MOUTAI – DAS CHINESISCHE NATIONALGETRÄNK

Moutai wird in der gleichnamigen Stadt hergestellt, die eigentlich eine einzige riesige Brennerei ist – mit unglaublichen Arealen entlang des Flusses Chi Shui. Insgesamt arbeiten für den Konzern 30.000 Mitarbeiter, wobei 17.000 alleine in der Produktion in Moutai beschäftigt sind.

Moutai wird aus Hirse (Sorghum) und Weizen mit speziellen Enzymen bzw. Schim-

melpilzen („qu“) hergestellt. Die Hirse wird mit einer kleinen Menge Weizen und fein gemahlenem „qu“ mit Wasser des Chi Shui vermischt und in Erdsilos vergoren. Im ersten Schritt entsteht ein „Starter“, der teilweise wieder unter neues Getreide gemischt und für mehrere Monate bis zu einem Jahr weiter vergoren wird. Durch die sogenannte „solid fermentation“ (das Getreide wird nicht gemahlen, verflüssigt, aufgeschlossen und vergoren) werden die Getreidekörner als Ganzes vergoren. Dies ist auch eine Art Mälzen des Getreides, da hohe Temperaturen entstehen. So wird auch die Stärke in Zucker umgewandelt und kann vergoren werden. Durch diesen kontinuierlichen Prozess – bedingt durch die Mikroorganismen – hat das Endprodukt, nach der Destillation, seinen unverkennbaren Geschmack. Der Moutai gehört zur „Sauce Aroma“-Gruppe des Baijiu und hat dadurch als Basiston einen leichten, aber typischen Soja-Geschmack, der in Bitterschokolade und andere Aromen eingehüllt ist.

Jährlich werden 36 Millionen Flaschen abgefüllt – in Relation zu den vielen Mitarbeitern und dem riesigen Destillerie-Gelände eigentlich ein Klacks. Doch bedenkt man den langwierigen Herstellungsprozess und den stolzen Preis einer Flasche von beinahe EUR 200,- in den internationalen Duty Free Shops, relativiert sich die Sache.

Moutai ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung nach dem Vorbild der französischen AOCs, inhaltlich zwar nicht ident, doch einzigartig im chinesischen Spirituosenbereich. Grund dafür dürfte die Zusammenarbeit mit dem französischen Cognac-Haus Camus sein, mit dem eine Vereinbarung besteht, die den Franzosen die Rechte für den weltweiten Vertrieb in den Duty Free Shops zugesteht.

Moutai wird in China von der wohlhabenderen Schicht während eines Essens getrunken, und zwar „ex“ aus 1 cl-Gläsern. Das ist eine recht anstrengende Tischkultur – man kann davon ausgehen, dass jeder und jede während eines Essens seine 20 bis 30 „Shots“ hat. Dieses Prozedere wird nach ca. 1 ½ Stunden abrupt beendet, wenn der „Einladende“ sich vom Sessel erhebt. Und beinahe unglaublich an dieser Getreide-Spirituose ist, dass man nicht nur Unmengen davon trinken kann,

sondern auch am nächsten Tag im Grunde genommen keine größeren Probleme hat. Solche Mengen von edlen Fruchtdestillaten zu trinken, wäre kaum möglich – und schon gar nicht ohne „Nachwehen“.

KWEICHOW MOUTAI: CHINAS STAATS-SCHNAPS AUF DEM VORMARSCH

Baijiu ist das bekannteste alkoholische Getränk in ganz China und Moutai die berühmteste Marke, mit einem ähnlichen Status wie Wodka in Russland oder Tequila in Mexiko. Die Wurzeln gehen über 2.000 Jahre zurück in die Zeit des Kaisers Wu von Han. Heute wird das Nationalgetränk häufig bei Staatsbanketten serviert und als offizielles Geschenk verwendet. Die geschützte Herkunft ist das Dorf Maotai in der Provinz Guizhou an den Ufern des Chishui, des Roten Flusses. Derzeit werden mehr als 30.000 Tonnen des 53-prozentigen Moutai produziert. In Zusammenarbeit mit Camus kommt eine limitierte Edition auf den Markt, als Hommage an bedeutende Dichter: Nach Li Bai 2013 folgte 2018 Du Fu. Die elegante Flasche mit dem Gemälde eines Gedichts ist aus feinstem Porzellan.

Gebrannt wird nach traditionellen Methoden aus regionalen Rohstoffen: Mohrenhirse und Weizen aus biologischer Produktion und bestes Wasser. Die Gärung findet bei hohen Temperaturen statt. Während des ein Jahr dauernden Herstellungsprozesses werden die Kessel zweimal mit frischem Getreide beschickt, dann folgen mehrere Koch- und Fermentierungsvorgänge. Jede Charge des Destillats wird nach Alter, Produktionszyklus und Aroma getrennt, reift langsam in Terrakottgefäßen und entwickelt im Laufe der mindestens fünf Jahre langen Lagerzeit ein feines Soja-Aroma. Master Blender sorgen dafür, dass der charakteristische, volle Geschmack erhalten bleibt. Das Geheimnis liegt im feuchten Klima und am verwendeten Wasser des Chishui, aber auch in der Brenntechnik und der Reifezeit.

Beim World-Spirits Award gab es Double-Gold für Kweichow Moutai Du Fu Edition.

Die Herstellung von Moutai ist langwierig: Der „Starter“ – bestehend aus vergorener Hirse, die mit Weizen, Schimmelpilzen und Wasser aus dem Fluss Chi Shui vermischt wurde – gärt mehrere Monate, wird kontinuierlich mit neuem Getreide untermischt und bleibt dabei als Ganzes bestehen. Dadurch entsteht der unverkennbare, an Soja erinnernde Geschmack.

95,3 WOB-Points – Kweichow Moutai "Legendary China Collection" (Du Fu Edition) – Double-Gold
Kweichow Moutai, China, 200021 Shanghai, www.camus.fr
Duft: Meisterhafte Umsetzung der typischen Stilistik, sehr intensive Aromatik, Sojasauce-Assoziationen, leicht dumpfes Getreide, Erdbeeren, viel Bitterschokolade, Kakao, Karamell, etwas hefig, tresterig, minzig, mentholig, Seetang-Anklänge, aschig-tabakige Aspekte. **Geschmack:** Grün-grasige Aromen, dropsige Akzente, mehlig-getreidig, staubig, säuerliche Hirse, ein Touch Sojasauce, Banane, Erdbeere, Kakao, exotische Aspekte, Mango, etwas säuerlich-laktisch, grasig-grüne Würze, harzig-ölig, etwas aschig-röstig, stark präsenter Alkohol, polarisierender Charakter, nichts für „Anfänger“.

90 WOB-Points – Sichuan Strong Aroma Baijiu – Shede Founder's Tribute – Gold
Shede Spirits Co., Ltd., China, 629200 Tuopai Village, Shehong County, Sichuan province China, www.tuopaishede.cn
Duft: Sehr typische Handschrift, aromatisch-fruchtig-getreidig, leicht laktische, animalische Fermentations-Noten, Sojasauce, Hirse, grüne Ananas und Banane, Fruchtester, Pfirsich, Himbeere, Erdbeere, Birne, Kakaobohne, florale Aspekte, grüne Paprika, Liebstöckel. **Geschmack:** Aromatische Fortsetzung am Gaumen, gemälztes Getreide, etwas lackige Ester, Zitrus, Ananas, Banane, erdbeerig, apfeilig-birnig, bitterschokoladig, ein Hauch Milchsäure, vegetabile Anklänge, staubig-trocken, rauchig-aschig-kohlige, gute Harmonie, Dichte und Länge.