

Vlaming ingewijd in sakeritueel in Japan

Als enige Europeaan maakte Luc Hoornaert deel uit van de jury van een prestigieuze proeverij van sake in Japan. Deze eeuwenoude Japanse cultuur van rijstwijn werd door de Japanse sakemeesters altijd angstvallig afgeschermd van de buitenwereld. Maar stilaan groeit er meer openheid, ook uit economische noodzaak.



Elk jaar, tijdens de grootste sakebeurs van de wereld in Tokyo, vindt in Japan de Shinshu Kanpyo Kai plaats: de prestigieuze uitreiking van awards voor de beste sakes in alle Japanse prefecturen waar sake wordt gemaakt. Het gaat hier niet om de industriële rijstwijn die bij ons warm in kleine kopjes wordt geschonken, maar om de schaarse artisanale topsake die als nationaal erfgoed van Japan wordt beschouwd. De eerste editie van deze awards dateert al van 1911.

Nu bracht de JETRO (Japan External Trade Organisation) een aantal mensen uit de hele wereld samen om de winnende sakes van deze Shinshu Kanpyo Kai nogmaals te proeven en te beoordelen. Dat is opmerkelijk. Want tot hiertoe konden alleen Japanse sakekenners van de eer genieten om sake te "mogen" jureren.

Ook deze "westerse" jury werd nog altijd hoofdzakelijk bevolkt door Japanners die in het buitenland wonen. Uit Thailand, Indonesië, New York, Chicago, Toronto, Montreal, Vancouver en China werd telkens één persoon uitgenodigd. Uit Europa namen slechts twee juryleden deel: (alweer) een Japanner uit Parijs, en slechts één echte Europeaan, de Vlaming Luc Hoornaert. Een nieuwe schuchtere stap naar meer openheid van de Japanse sakemeesters om hun kennis en traditie met de wereld te delen.

Japanse sakemeesters zijn de enigen ter wereld die het complexe brouwproces van sake echt beheersen (zie onderaan). Zowel het brouwen als het proeven gaan gepaard met haast religieuze rituelen.

Luc Hoornaert: "De sleutelwoorden zijn eerbied en respect. Dat begint al bij de dresscode voor het proeven van sake: kostuum en das. Daarnaast heeft elke sakebrouwerij haar eigen kleine altaar, dat iedere proever tijdens een privémoment van stilte en bezinning moet groeten. Het tijdstip van proeverijen wordt bewust vastgelegd vlak na de oogst, zodat in de sakebrouwerijen sake aan het gisten is op het moment van de jurering. Vòòr je het proeflokaal binnengaat wordt het ritueel van de *moromi oroshi* nagebootst, het pletten van de gestoomde rijst om die beter te vermengen met de *kaji*, de schimmel die het zetmeel omzet naar vergistbare suikers. Dit staat ook symbool voor het verenigen van de geesten van de verschillende proevers, die zich ten dienste van de sake gaan stellen."

Aan de industriële sake die wij in het westen kennen, wordt water en alcohol toegevoegd. De artisanale topsake is maar een klein percentage van de markt, en werd tot voor kort niet uitgevoerd: de Japanse sakebrouwerijen verkochten en verdeelden alles op hun thuismarkt. Maar de consumptie ervan ging achteruit, ten voordele van bier en wijn. Ook de economische crisis en de verwoestende tsunami hebben er ongetwijfeld toe bijgedragen dat de Japanse sakemeesters de deur op een kier hebben gezet om buitenlanders in hun besloten wereld toe te laten.

Artisanale sake kent op dit ogenblik veel succes in grote wereldsteden als New York, Los Angeles, Parijs en Londen waar sakebars verrijzen en sterrenrestaurants ook sake op hun wijnkaarten zetten. Die westerse interesse komt niet uit de lucht vallen. De Japanse keuken is al vele jaren erg in trek bij ons, en zelfs voor onze inheemse Europese keukens laten koks zich door Japan inspireren. Daarnaast zijn sommeliërs altijd op zoek naar iets nieuws, en met artisanale Japanse rijstwijn kunnen zij hun veeleisende klanten verrassen.

De Vlaamse wijninvoerder Luc Hoornaert was de eerste in België om die trend op te merken maar ondervond veel moeite om sake in te voeren: "Nog altijd staan Japanners niet te springen om hun eeuwenoude sakecultuur met anderen te delen, zelfs als je bereid bent om meer te betalen. En het heeft mij veel tijd gekost om in die gesloten wereld binnen te dringen en vertrouwen te winnen."

Hoornaert levert nu topsake aan bij ons bekende sterrenrestaurants als Oud Sluis, Hof van Cleve, 't Fornuis, L'Air du Temps, Bartholomeus en Boury. Hij bouwde kennelijk voldoende kennis en credibiliteit op om nu als enige Europeaan de eer en de kans te krijgen om topsakes van Japan te jureren.

Sake-invoerder Luc Hoornaert: www.swaffood.com