



gIds  
SAKE VOOR  
BEGINNERS

# WIJN VAN HET ZUIVERSTE WATER

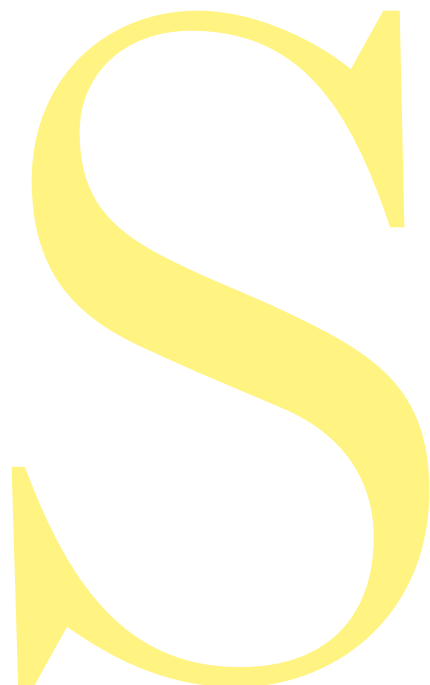


Sake is meer dan dat smaakloze, warme goedje uit toeristisch porselein. Echte sake smaakt ongelooflijk subtiel en zuiver. De rijstwijn ademt Japanse perfectie en rust. Wij vroegen een specialist om uitleg en gebruikten sake in de keuken. Zonder sushi.

DOOR RINGO GOMEZ-JORGE, FOTO'S ANNELIE VANDENDAEL

## gIds

SAKE VOOR  
BEGINNERS



Sushi had al veel fans, dus kon een fascinatie voor rijstwijnen niet lang uitblijven. Maar terwijl gespecialiseerde sake-bars uit de grond gestampt worden van Nederland tot New York, lijkt het succes in Vlaanderen slechts schoorvoetend te groeien. Een van de redenen kan zijn dat sake geen eenvoudige drank is om te leren appreciëren. Het vereist een andere instelling, een andere manier van proeven.

Wijnexpert Luc Hoornaert importeert en verdeelt sake in België. Hij verloor zijn hart meer dan tien jaar geleden aan de Japanse cultuur. 'Sake is een van de puurste dranken', weet hij. 'In de honderden jaren dat het bestaat, is het drankje nooit echt veranderd. Het aroma en de smaak zijn zo puur en intens, terwijl de lijst van ingrediënten erg beperkt is. Rijst en water, dat is het zowat. Daar worden een gist en een schimmel aan toegevoegd om te fermenteren. Meer is het niet.'

### DE ZUIVERSTE BRON

De smaak van sake is afhankelijk van drie factoren: de kwaliteit van de rijst, de kwaliteit van het water en het microklimaat. 'De rijst is totaal anders dan de rijst die gegeten wordt. Vergelijk het met tafeldruiven en wijndruiven, die verschillen ook erg van elkaar. En net zoals er verschillende druivenrassen bestaan, telt Japan een zeventigtal rijstsoorten.' Ook het water is niet zomaar water. 'Er bestaat zelfs een top honderd van water in Japan', zegt Hoornaert. 'Voor sake gaat men op zoek naar de zuiverste waterbron, in de bergen.' Bovendien is het bergklimaat ook perfect om rijst te telen.'

Sake heet trouwens niet echt sake. 'Sake is het Japanse woord voor alcohol. De juiste naam is *nihonshu*. De drank kent zijn oorsprong in China, maar daar wordt hij gedestilleerd in plaats van gefermenteerd. Chinese sake is eerder een brandewijn.'

Chinese sake wordt niet onderbouwd door een wijncultuur. 'De Japanse mentaliteit is compleet anders dan de Chinese', vertelt Hoornaert. 'Neem nu sojasaus, ook een Chinese uitvinding. In Japan heeft men die saus geperfectioneerd, terwijl dat in China "gewoon" sojasaus gebleven is. Japanners streven naar perfectie. In het land heb je eetzaken die al twintig generaties lang van vader op zoon worden overgelaten. Iedere zoon wil de specialiteit van zijn vader nog verder perfectioneren. Het is erfgoed. Bij ons is het meestal andersom, hier gaat de kennis na vier generaties verloren.'

### LEREN PROEVEN

Waarom is sake in ons land niet populairder? Het is, net zoals sushi, een moeilijk gegeven om te ontdekken. De tong moet wennen aan de subtiliteit van sake. Maar dat betekent niet dat sake smaakloos

is. Allerm minst! 'Een sake moet zuiver, elegant en subtiel smaken', zegt Hoornaert. 'Je mag geen branderigheid ervaren. Gemakkelijk gezegd: hoe meer een sake naar water smaakt, hoe lekkerder ik die vind.'

'Wij, westerlingen, zijn het gewend om meteen een duidelijke smaak te ervaren. We moeten instant proeven. Dat geldt in Japan helemaal niet, net zoals bij onze wijnen. Je neemt een slok sake in de mond en laat de smaak rustig bezinken. Je moet berusten en denken: wat heb ik juist gedronken? Japanners nemen tijdens hun maaltijd de tijd om te bezinnen.'

Hoe kun je goede van slechte sake onderscheiden? 'Een eerste indicator is het percentage op de fles. Hoe groter dat getal, hoe beter de kwaliteit. Kort uitgelegd: sakerijst is steenhard aan de buitenkant, maar heeft een zachte kern waarin de smaak zit. Om die smaak optimaal naar voren te laten komen, poliert men de harde buitenlaag weg. De mate waarin de buitenlaag is verwijderd, wordt uitgedrukt in dat percentage.' Een sake van dertig procent is al een goede sake. Het kan gaan tot zeventig procent, maar dan tast je aardig in de beurs.

'Ook staat op het etiket een getal tussen -15 en +15. Dat duidt de restsuiker aan. -15 is een mierzoete sake, +15 duidt op een erg droge. Meestal stijgt dat getal niet boven +12.'

Dan is er nog de kwestie van de tem-

**EXPERT LUC HOORNAERT: 'HOE MEER EEN SAKE NAAR WATER SMAAKT, HOE LEKKERDER IK DIE VIND'**

peratuur, want warme sake schijnt een toeristische fabel te zijn. 'Vroeger werd de sake in Japan meestal warm gedronken', vertelt Hoornaert. 'De drank diende als opwarmertje tijdens de strenge winters. Hier warmt men de sake op tot zestig graden, dat is veel te warm. In Japan drinkt men de rijstwijnen soms handwarm, 30 tot 35 graden. Sommige rijstwijnen kun je warm drinken, andere weer niet. Een goede beginnerstruc: behandel sake als witte wijn en drink die op een temperatuur van tien tot veertien graden.'

'Sake kan bij iedere gelegenheid', vindt Hoornaert. 'Je hoeft het niet per se te drinken bij sushi – ik vind heel wat sake er zelfs niet bij passen. En de drank past even goed bij de Franse keuken. Wij denken te vaak in hokjes. Eten we Italiaans, dan drinken we een chianti. Bij sushi zou dan een sake passen. Dat vind ik niet meer van deze tijd.'

### SAKE KOPEN?

- De rijstwijnen uit onze proeverij zijn te koop op [www.swaffood.com](http://www.swaffood.com)
- **Umami Bazaar**, Luikstraat 6, 2000 Antwerpen, [www.umami-antwerp.be](http://www.umami-antwerp.be)
- **Mig's World Wines**, Charleroisesteeweg 43, 1060 Brussel, [www.migsworldwines.be](http://www.migsworldwines.be)
- **Van Cauwenberghe**, Dendermondesteeweg 238, 9070 Destelbergen, [www.van-cauwenberghe.be](http://www.van-cauwenberghe.be)
- **De Olijfbom**, Smedenstraat 58, 8000 Brugge, [www.deolijfbom.be](http://www.deolijfbom.be)
- **Food Emotions**, Bosstraat 160, 3930 Hamont-Achel, [www.foodemotions.be](http://www.foodemotions.be)



GEPROEFD  
7 X  
SAKE

### 1. NIIGATA HYAKUMAN CHOJU NO YUME

**De kleur:** helder, maar een tikje gelig.

**De geur:** sake zoals wij die kennen. Een tikje branderig met een toets van rijst.

**De smaak:** al even vertrouwd, zacht en een beetje branderig met een lichte, zoete rijst-smaak.

**De expert:** 'Een echte basis-sake, een goedkopere ook, geschikt voor alle doeleinden.'

**Prijs:** 17,53 euro

### 2. SAKATA JOKIGEN KARAKUCHI JUNMAI DRY

**De kleur:** een heldere wittewijnkleur.

**De geur:** opmerkelijk zoet.

**De smaak:** totaal anders dan de geur doet verwachten. Helemaal niet zoet, maar droog. Zuiverder en natuurlijker dan nummer 1.

**De expert:** 'Opmerkelijk dat je de geur zo zoet ervaart. Dit is de droogste sake die ik heb, +12. Je drinkt hem het best zoals een riesling, bij zuivere gerechten zonder saus.'

**Prijs:** 27,54 euro



## gIds

SAKE VOOR  
BEGINNERS

GEPROEFD  
7 X  
SAKE

### 3. SASANOKAWA KARAKUCHI KURONIGORI

**De kleur:** gitzwart.

**De geur:** eerst zilt, dan een minerale sensatie.

**De smaak:** door de kleur houden we de tong gespannen, maar dat is nergens voor nodig. Wederom een subtiele, zilte nasmaak, mineraal en fris. Dit is een drankje voor zaterdagnacht.

**De expert:** 'Deze sake is ongefilterd en gekleurd met Japanse houtskool, symbool voor zuiverheid. Hij is ook verkrijgbaar in het wit. De smaak is heel fris, maar door de kleur verkoopt hij moeilijk.'

**Prijs:** 22,36 euro



### 4. SASANOKAWA 7-NEN JUKUSEI JUNMAI GENSHU

**De kleur:** fel likeurgeel.

**De geur:** Een scherpe geur van hout, de fellere versie van nummer 7 (zie hieronder).

**De smaak:** een onverwachte, subtiele sensatie, die de kleur tegenspreekt. In feite smaakt hij zoals nummer 7, maar de smaak blijft iets langer hangen.

**De expert:** 'Dit is een gerijpte sake, net als nummer 3 en nummer 6. In dit geval acht jaar. De smaak is sterk genoeg om hem bij kalfsvlees, gevogelte of champignons te drinken.'

**Prijs:** 39,25 euro



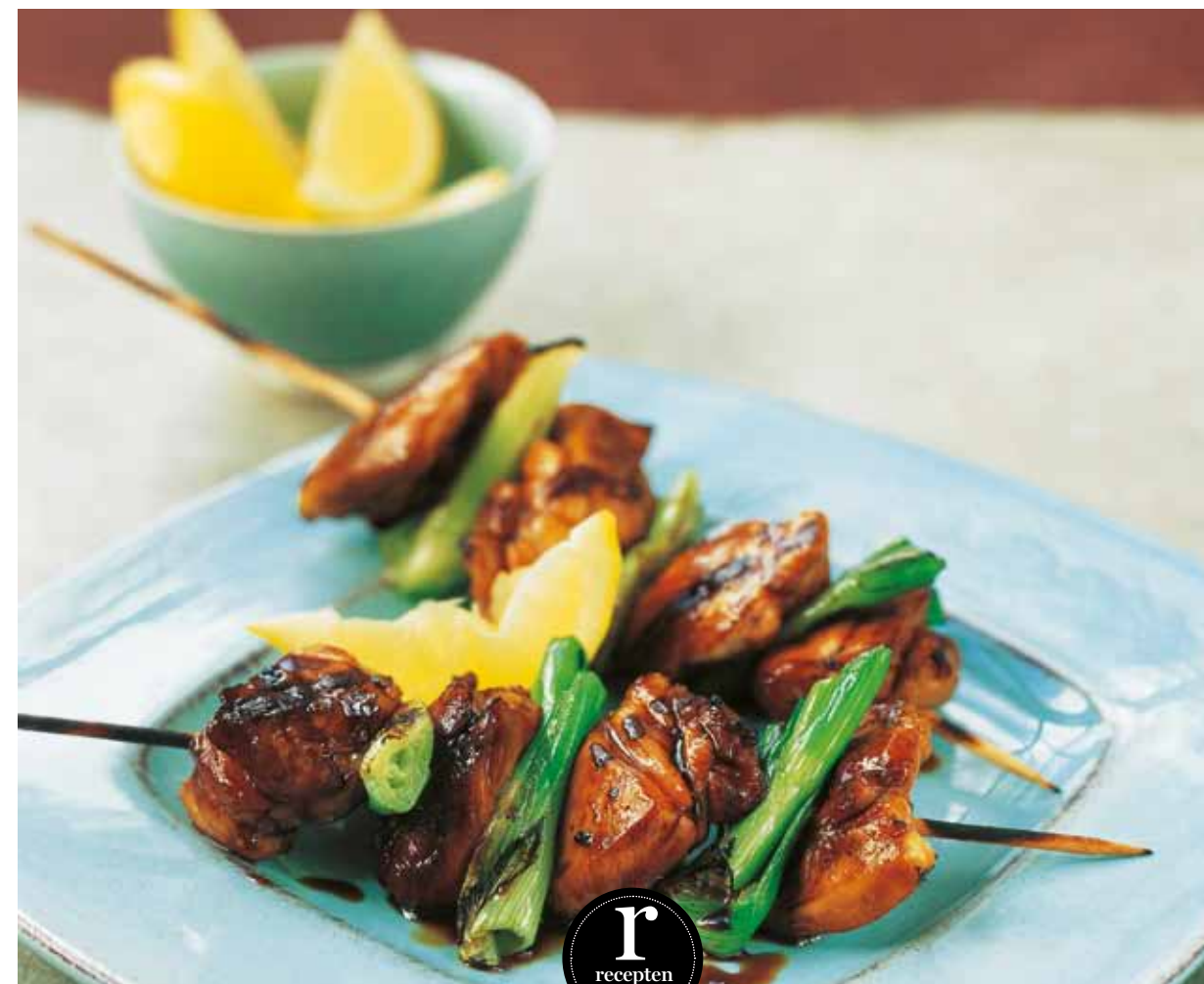
### 5. MORITA ARABASHIRI JUNMAI

**De kleur:** geel en heel troebel, te vergelijken met witbier.

**De geur:** erg stoffig, een beetje zoet ook. **De smaak:** een stuk aanwezig dan die van nummer 1 en 2. Zoet en olieachtig met een duidelijke rijsttoets.

**De expert:** 'Dit is absolute top. De naam betekent "eerste sneeuw". Vroeger werd deze sake van de eerste gesmolten sneeuw uit de bergen gemaakt. Hij wordt niet gefilterd, waardoor de smaak intenser is. Ik zou hem drinken bij wit vlees of kip, of bij sashimi van paardenvlees.'

**Prijs:** 31,18 euro (50cl)



r  
recepten  
met sake

## GEROOSTERDE KIPSATÉ

### INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

8 drumsticks, ontbeend maar met vel  
8 grote, dikke lente-uien  
**Voor de yakitori-saus:**  
4 el sake  
5 el sojasaus  
1 el mirin (zoete rijstwijn)  
1 el basterdsuiker

### BEREIDING

1. Vermeng alle ingrediënten voor de saus in een kleine pan, breng ze aan de kook, draai het vuur laag en kook alles zachtjes gedurende 10 minuten, of tot de saus is ingedikt.
2. Snijd de kip in blokjes van 2,5 cm. Snijd de lente-ui in stukjes van 2,5 cm.
3. **Optie A:** op de grill. Zet de grill op de hoogste stand. Vet een rooster in en leg de stukjes kip erop. Rooster de stukjes aan beide kanten tot het vocht eruit druipt. Doop de stukjes in de saus en leg ze terug op het rooster. Rooster ze aan beide kanten 30 seconden. Herhaal het dopen en roosteren tweemaal. Neem de kip van het rooster en houd het vlees warm. Rooster de stukjes lente-ui tot ze
4. **Optie B:** op de barbecue. Week acht bamboeprikkers een nacht in water. Steek de barbecue aan. Rijg de stukjes kip en lente-ui aan de prikkers. Schenk de saus in een klein kommetje. Rooster de spiesjes op de barbecue. Houd de uiteinden van de prikkers bij het vuur weg. Keer de spiesjes regelmatig tot het vocht eruit druipt. Bestrijk de kip met een kwast met de saus en leg de spiesjes weer op de barbecue. Herhaal twee keer.
5. Leg de spiesjes op een schaal, gaarneer met zevenkruidenpoeder of partjes citroen en serveer.

CRAIG ROBERTSON



### 6. SASANOKAWA HIZO JUNMAI 25-NEN KOSHU

**De kleur:** amber, zoals whisky.

**De geur:** zilt, een beetje zoals sojasaus.

**De smaak:** erg subtiel. Na het slikken voelen we een tinteling vooraan op de tong en een lichte, zilte nasmaak. Heel lekker. Steel je de lichtste en meest pure sensatie voor van sojasaus. **De expert:** 'Deze sake heeft 25 jaar rijping gekregen en is daardoor ook al best prijzig. Zijn smaak is krachtig genoeg voor bij comtékaas.'

**Prijs:** 74,49 euro (50cl)



### 7. TATAKIYA TOKUBETSU JUNMAI

**De kleur:** amper te onderscheiden van water.

**De geur:** heel aangenaam en subtiel, amper te ontwaren.

**De smaak:** al even zuiver en subtiel. Niet smaakloos, eerder een ondefinieerbare subtiele, zoete toets. Fantastisch gewoon. Waanzinnig lekker.

**De expert:** 'Deze vind ik zelf ook echt top. Hij is zo subtiel en amper van water te onderscheiden. Als je deze niet kunt appreciëren, ben je niet klaar voor sake.'

**Prijs:** 31,74 euro





## RAMEN IN SOEP

### INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

250 g gedroogde ramen  
(noedels)

#### Voor de bouillon:

4 lente-uien

6 cm gember, in vieren

2 rauwe kippenkarkassen,  
gewassen

1 grote ui, in vieren

4 tenen knoflook

1 grote wortel, grof gehakt

1,2 dl sake

6 el miso

2 el sojasaus

#### Voor de garnering:

115 g varkensbuik

5 cm wortel, 12 peultjes

8 kolfjes babymais

1 el sesamololie

1 gedroogde Spaanse  
peper (zonder zaadjes  
en gekneusd)

225 g sojascheuten

2 lente-uien, gehakt

2 tenen knoflook, geraspt  
Chili-olie

Zout

### BEREIDING

1. Maak de bouillon. Kneus de lente-ui en gember door er met een deegrol op te slaan. Breng in een zware pan 1,5 liter water aan de kook, voeg de karkassen toe en kook ze tot het vlees verkleurt. Giet het water weg en was de botten onder stromend water.

2. Was de pan af en doe er 2 liter water in. Voeg de karkassen en de rest van de ingrediënten voor de bouillon toe, behalve de miso en sojasaus. Draai het vuur laag en laat de bouillon 2 uur koken. Schuim af en toe het oppervlak af. Zeef de bouillon in een kom door een met neteldoek beklede zeef (1-2 uur). Knijp de doek niet uit.

3. Snijd het varkensvlees in 5 mm dikke plakjes. Schil de wortel en snijd hem in de lengte in lange repen van 3 mm dik. Kook de wortel, peulen en mais 3 minuten en laat ze uitlekken.

4. Verhit de sesamololie in een wok en bak het vlees en de peper. Voeg de sojascheuten toe zodra het vlees

verkleurd is. Draai het vuur naar matig, voeg 1 liter bouillon toe, breng het geheel aan de kook en laat de soep 5 minuten koken.

5. Schep een pollepel bouillon uit de wok in een kommetje en meng de miso en sojasaus erdoor. Schenk dit mengsel in de wok en draai het vuur laag.

6. Breng 2 liter water aan de kook. Kook de noedels tot ze net zacht zijn, onder voortdurend roeren. Voeg steeds als het water gaat borrelen 50 ml koud water toe. Laat de noedels goed uitlekken en verdeel ze over vier kommen.

7. Schenk de hete soep over de noedels en schep het vlees en de sojascheuten erover. Voeg de wortel, peulen en mais toe, verdeel de lente-ui erover en geef er knoflook en chili-olie bij.



Beide recepten komen uit 'Minibijbel Japanse Keuken', Emi Kazuko, Veltman Uitgevers, € 10.

einDe

CRAIG ROBERTSON

