

Sake?

Santé!

Bij sake denkt u misschien aan dat onbenullige, warme en fletse drankje dat u soms krijgt in twijfelachtige oosterse restaurants. Jammer, want echte sake heeft de aroma's van witte bloemen, dille, vers gemaaid gras en perzikpit. Zoals de beste rieslingwijnen. De Antwerpenaar Luc Hoornaert is de enige Belgische importeur van ambachtelijke sakemerken, het Japanse equivalent van de grand cru's.

TEKST: FIONA MORRISON (*) / FOTO'S: KRIS VANDAMME EN JEAN-PIERRE GABRIEL

Misschien had u geluk, en hebt u toch al eens kunnen proeven van zo'n pareltje. In een restaurant in Tokio bijvoorbeeld. Of bij Luc Hoornaert van Swaffood Company, gespecialiseerd in Japanse voedingsproducten en authentieke sake.

EXCENTRIEKELING

Ik heb nooit durven denken dat de productie en aankoop van grote sake zo ingewikkeld is en zo'n goed bewaard geheim. Toen Hoornaert me begon te vertellen over sake, vergeleek hij hem met riesling, mijn favoriete wittewijnvariëteit. Hij preeft zijn delicaatheid, zijn aciditeit, zijn finesse en zijn aroma's van witte bloemen, dille, vers gemaaid gras en perzikpit. Het intrigeerde mij, vooral omdat Hoornaert een ware authentieke Belgische excentriekeling is — een zeldzaam ras dat we moeten koesteren. De man heeft een traditionele achtergrond: hij is een Antwerpenaar die de Vlerick Leuven Gent Management School bezocht, maar er tegelijk naar hunkerde om een exotische vreemde taal te leren. Hij koos voor Japans en toen enkele jaren later de Vlaamse regering op zoek was naar jonge mensen om de Vlaamse cultuur uit te dragen in Japan, diende hij meteen zijn kandidatuur in. Zo ontstond een liefdesverhouding voor het leven met de Japanse cultuur, voeding, sake en vrouwen.

Goede sake wordt geproduceerd in de afgelegen gebieden van Japan, die vaak een reis van zes of zeven dagen vergen. Zuiverheid is de sleutel tot alles: de beste brouwers hebben zich gevestigd naast kleine bergriviertjes of bronnen. Het water is afkomstig van smeltende gletsjers of warmwaterbronnen.

Het is voor Luc Hoornaert telkens een strijd **OM DE HAND TE KUNNEN LEGGEN OP EEN PAAR KOSTBARE FLESSEN.**

Hoornaert zat toen al in de wijnbusiness. Hij verkocht de wijnen van een andere authentieke excentriekeling, Randall Graham van Bonny Doon, tot hij besloot zijn wijnzaak uit te breiden en authentieke sake te importeren in België. Tegenwoordig is de sake goed voor 20% van zijn omzet en is hij de enige importeur van minuscule ambachtelijke merken die het Japanse equivalent vormen van de grote cru's van Domaine Leflaive of de bottelingen van Domaine de la Romanée Conti. De Japanse sakeproducenten hoeven echter hun producten niet te exporteren en het is voor Hoornaert dan ook een eeuwige strijd om de hand te kunnen leggen op een paar kostbare flessen.

ZELDZAAM

Uitgelezen Japanse voedingsmiddelen en sake worden verkocht in gastronomische tempels, privéclubs waarin alleen het meest veeleisende >



Antwerpenaar Luc Hoornaert van Swaffood Company is gespecialiseerd in Japanse voedingsproducten en authentieke sake. Hij reist twee keer per jaar naar Japan om zeldzame sake in te kopen.

> cliënteel toegelaten wordt en die een 'ryotei'-rating krijgen, zowat het Japanse equivalent van een driesterrenrestaurant. Die tempels liggen op het platteland en de klanten mogen er slechts vier keer per jaar dineren om er zich onder te dompelen in bespiegelingen over de wisselende opbrengst in elk van de vier seizoenen. Via vrienden die een restaurant hadden met een ryoteirating, maar hun zaak niet konden voortzetten omdat ze geen mannelijke erfgenamen hadden, slaagde Hoornaert erin om hun kleine contingent van gastronomische topproducten en sake te verwerven. Geen enkele van die brouwerijen heeft het nodig om haar sake te exporteren — de binnenlandse markt slurpt immers de productie helemaal op. Het duurde dan ook vele jaren en het vergde veel slinkse diplomatie voor Hoornaert loten kon aankopen die kunnen variëren van een gulle 600 flessen tot een povere 24 flessen per jaar. Hoornaert reist twee keer per jaar naar Japan om die zeldzame sake in te kopen. Vaak gaat hij ze proeven in de lente, na de oogst.

ZUIVERHEID

Eenvoudig gezegd is sake een rijstwijn, maar het wordt wel ingewikkelder dan dat. De meeste sake wordt geproduceerd in afgelegen gebieden van Japan, die vaak een reis van zes of zeven dagen vergen. Zuiverheid is daar de sleutel tot alles. De be-

Sake kan vijftien tot twintig jaar gelagerd worden, **WAT STEEDS NIEUWE AROMA'S TOEVOEGT.**



SAKE IN BELGIË

Dit is een selectie van enkele van Hoornaerts sake's die in België verkrijgbaar zijn, ofwel via Swaffood, ofwel in een van de fijne eethuizen die in het kaderstuk Toprestaurants met een aardige sakeselectie vermeld worden.

AOKI NV KAKUREI JUNMAI GINJO NIGORI

Een melkachtige, lichtjes sprankelende sake met wat mostresidu en een florale smaak en de minerale aroma's van frisse regen op stenen. Een aperitiefsake uit centraal Japan, dat bekend staat voor zijn intense sneeuwval. Deze sake past uitstekend bij rauwe sint-jakobsschelpen en langoustines. De brouwerij zelf is bijna 300 jaar oud.
48,70 euro

SAKATA NV JOKIGEN KARAKUCHI JUNMAI DRY

Wordt geproduceerd in een brouwerij die in 1615 gesticht werd in de buurt van de zeehaven Sakata. Het is een van de meest populaire sake's in België wegens zijn droge smaak met florale toetsen, die herinneringen oproepen aan de Oostenrijkse Wachau Riesling. Deze sake kwam vijftien jaar na elkaar als eerste uit de bus bij een blinde proeverij. Hij brengt een zekere precieze zoetheid in de neus, vertoont toetsen van schist en mineralen en een rokerige droogheid bij de afdrank.
43,58 euro

MIYAZUMI NV KOTEN SHARAKU JUNMAI DAIGINJO

Miyazumi is een jonge, dynamische brouwerij die genoemd werd naar de bronnen die op de berg Rokko ontspringen in Hyogo, Noord-Japan. De brouwerij werd daar speciaal gevestigd om gebruik te kunnen maken van de bijzondere kwaliteiten van dat water. Het product vertoont een zoete neus met noten van zwarte bes, een zuivere, minerale smaak met een grote intensiteit halverwege het gehemelte. Een goede metgezel van kalfsvlees of gevogelte.
50,22 euro

AKEBONO 2007 GOHYAKUMANGOKU JUNMAI (NIET GEFILTERD)

Deze brouwerij wordt al vijf generaties lang door vrouwen gerund. De rijst wordt biologisch geteeld en de rijstwijn wordt niet gefilterd. Dit is een zeer intense, volle sake met jaargang (hij wordt alleen in de grote jaren vrijgegeven), die geproduceerd wordt op basis van een rijstvariëteit die een smaak oplevert die gelijk op pinot noir en een rijke kleur vertoont.
48,55 euro

ste brouwers hebben zich gevestigd naast kleine bergriviertjes of bronnen in werelderfgoedsites. Het water is afkomstig van smeltende gletsjers of warmwaterbronnen, zaken die men niet kan aantreffen in het midden van een stad. Sake wordt gemaakt met water, rijst en koji (een gist dat zich ter plekke in de lucht ophoudt en de cellulose om-

Sake wordt gemaakt met water, rijst en koji (een gist dat zich ter plekke in de lucht ophoudt en de cellulose omvormt tot fermenteerbare fructose). Rechts: Als de gisting beëindigd is, wordt de sake in aardewerken vaten gegoten en koel opgeslagen tot hij gebotteld wordt.



MORITA NV ARABASHIRI JUNMAI

Gevestigd in het zuiden van Japan is dit een van de meest iconische sakeproducenten van het moment. Morita is het centrum van de sakescholing, waar de supersterren van de sake hun ambacht komen leren van de grote meester. Deze variant heeft een gele chardonnaykleur, een intense, originele neus van pijnboomschors met een minerale, scherpe smaak die herinnert aan manzanillasherry. Ik kan me best voorstellen dat ik hem zou drinken bij een gegrilde kreeft, langoustine of bonitotonijn. Het is een volle en rijke sake met een duidelijke zweem van zeezout.
40,66 euro

HAKUSEN KOKO MIRIN, 10 JAAR OUD

Mirin is een essentieel onderdeel van de Japanse keuken en heeft een uitgesproken smaak. Mirins worden traditioneel geschonken om Nieuwjaar te vieren. Hakusen is de beste en ook de meest traditionele producent. Hij laat de drank honderd dagen gisten en vervolgens drie jaar lang lageren. Deze sake kan vergeleken worden met een toptokaj, -madeira of -port. Hij heeft een hoog cellulosegehalte en de rijping gebeurt in oude dennenhouten vaten die geleidelijk kleiner worden om de rijke, ontwikkelde aroma's van de zee te verkrijgen.
40,38 euro



Alle sake wordt verkocht in flessen met schroefdop die dus opnieuw gesloten en een paar maanden in de koelkast bewaard kunnen worden.

vormt tot fermenteerbare fructose). De notie microklimaat is al even belangrijk voor sake als voor wijn. De drank wordt bereid als bier, maar smaakt als wijn. Er bestaan 65 goedgekeurde soorten rijst voor sake en de meeste producenten telen hun rijst biologisch. Sommigen onder hen bezitten amper meer dan een hectare rijstvelden. De rijstkorrels worden gepeld om het vlies te verwijderen en het zachte binnenste te vrijwaren.



TOPRESTAURANTS MET EEN AARDIGE SAKeselectie

Gevraagd naar de beste Japanse restaurants in België, geeft Luc Hoornaert een opmerkelijk antwoord. Volgens hem zijn dat deze waar befaamde Belgische chefs de Japanse sensibiliteit hebben overgenomen en de beste ingrediënten uitzoeken en in hun bereidingen gebruiken. Dit is een lijstje van toprestaurants die een aardige sakeselectie serveren:

- *L'Air du Temps* (chef Sang-Hoon Degeimbre) in Noville-sur-Mehaigne
- *Het Formuis* (chef Johan Segers) in Antwerpen
- *Hertog Jan* (chef Gert De Mangeleer) in Brugge
- *Hof Van Cleve* (chef Peter Goossens) in Kruishoutem
- *Lotus Root* (chef Jan Verhelst) in Eke-Nazareth
- *Oud Sluis* (chef Sergio Herman) in Sluis (NL)
- *Trente* (chef Kwinten De Paepe) in Leuven

Rijst en water worden samen gestoomd op lage temperatuur tot al de cellulose opgelost is. De gisting duurt ongeveer drie maanden, maar kan ook oplopen tot een jaar.

ZUURSTOF IS VIJAND

De beste sake wordt aangemaakt in november en december, wanneer de temperatuur het koelst is.

De drank wordt bereid als bier, maar smaakt als wijn. Er bestaan 65 goedgekeurde soorten rijst voor sake en de meeste producenten telen hun rijst biologisch. Sommigen onder hen bezitten amper meer dan een hectare rijstvelden.

Als de gisting beëindigd is, wordt de sake in aardewerken vaten gegoten en koel opgeslagen tot hij gebotteld wordt. Sake kan vijftien tot twintig jaar gelagerd worden, wat steeds nieuwe aroma's toevoegt. Alle sake wordt verkocht in flessen met schroefdop die dus opnieuw gesloten en een paar maanden in de koelkast bewaard kunnen worden. Als ze suikerresten bevatten, wordt dat op het label aangegeven. Eik komt zelden kijken bij de productie van sake omdat zuurstof een intrinsieke vijand is van zijn zuiverheid. De kleurverschillen tussen verschillende flessen zijn dan ook meestal het gevolg van verschillende soorten rijst die gebruikt werden.

Hoornaert omschrijft sake als een drank "die zo puur en intens is, en tegelijk ook zo broos. Aan het einde verdwijnt hij helemaal en wordt hij een met uw eigen smaken."

Toen ik me doorheen een selectie van zijn sake dranken werkte, begreep ik wat hij bedoelde. Het is jammer dat velen onder ons een vertekend beeld hebben van sake door de goedkope, industriële Chinese sake, die gedistilleerd wordt en een nogal scherpe, metaalachtige smaak vertoont. Hoornaerts sake is niet goedkoop. De prijs varieert van 30 tot 150 euro. De hoge prijs is deels te wijten aan het feit dat sakedranken overgevlogen worden naar België, zodat ze hun zuivere, authentieke smaak behouden. Omdat ze niet gepasteuriseerd en niet gefilterd zijn, zijn ze te fragiel om per schip vervoerd te worden. Het alcoholgehalte van sake ligt tussen 14 en 17%.

Swaffood Company: www.swaffood.com

(*) België telt slechts twee Masters of Wine. Wijnauteur Fiona Morrison is er een van.