

# Sake verovert de restaurantwereld

**Sake, dat is toch zo'n grappig kruikje met warme alcohol? Ja, die bestaat ook nog. Maar moderne sake drink je gekoeld in een wijnglas bij een mooi gerecht in een sakebar of een goed restaurant. We vragen sakekenner Simon Hofstra om uitleg.**

Tekst: Han Sjakes

In trendsettende wereldsteden als New York en Londen is sake momenteel een ware hype. Sakebars en sakerestaurants zijn er de afgelopen jaren als paddestoelen uit de grond geschoten, terwijl elk restaurant van naam naast de wijnkaart een sakekaart heeft geïntroduceerd. Ook in Parijs is sake in de toprestaurants een gangbare uitbreiding van het drankenassortiment geworden. De Japanse rijstwijne wint de laatste tijd ook in Nederland terrein. Sinds mei van dit jaar schenkt onder andere restaurant De Librije sake, veel restaurants overwegen hetzelfde te doen. De eerste sakebarretjes, onder meer op de Zeedijk in Amsterdam, openden dit jaar hun deuren. Groothandel Hanos heeft de rijstwijne enkele maanden geleden in het assortiment opgenomen. Sake verspreidt zich over het Nederlandse culinaire wereldje. En nee, dan hebben we het niet over het warme drankje in een stenen kruikje.

## Van kruikje naar wijnglas

Sake bestaat al eeuwen. Althans, de eerste gegevens over brouwsels gemaakt van rijst in Japan dateren van 300 jaar voor Christus. Rijst werd toen gekauwd en uitgespuugd, waarna het spontaan begon te gisten. Rijstwijne die lijkt op wat we tegenwoordig kennen, werd eind zestiende eeuw bekend. Het



bereidingsproces is in de loop der eeuwen geregeld veranderd. Een recent hoogtepunt in de consumptie van sake ligt rond de jaren zeventig van de vorige eeuw. Sake werd in die tijd versterkt met alcohol en - inderdaad - warm gedronken uit stenen kruikjes. Deze warm te drinken sake bestaat nog steeds. Maar sinds begin jaren tachtig is er een nieuw soort sake op het toneel verschenen. Een verfijndere soort sake die gekoeld gedronken wordt. "Een complexe, zuivere drank met een alcoholpercentage vergelijkbaar met wijn", zegt sakekenner en importeur

Simon Hofstra. "De sake die warm in karafjes wordt geserveerd is een surrogaat dat meestal niet in Japan gemaakt wordt." Simon Hofstra is in Nederland de eerste die de import van sake serieus ter hand neemt. Hij heeft zelfs zijn baan als sommelier in restaurant Yamazato in het Okura Hotel in Amsterdam opgezegd om zich volledig te concentreren op de promotie en verkoop van de Japanse rijstwijne. Inmiddels importeert hij op eigen houtje bijna vijftig soorten sake en heeft voor de afzet ook al contacten gelegd in België. Hij is er zo actief mee, dat hij tij-

## Smaken, soorten en varianten

Sake wordt gemaakt van een speciale rijstsoort. De rijstkorrels worden gepolijst, de zetmeelkern is het belangrijkste. Hoe meer er van het omhulsel wordt afgeslepen, hoe meer zetmeel en hoe beter de sake. Naast de gist en het water (zeewater, bronwater, mineralen) speelt vooral ook de zogenoemde Koji een rol bij sake. Koji is een schimmelsoort die bij de gistende rijst wordt gedaan om de fermentatie te bevorderen. De hoeveelheid en de soort Koji heeft veel invloed op de smaak en de kwaliteit.

De beste sakesoorten zijn Ginjo en Daiginjo (betekent respectievelijk 'speciaal gebrouwen' en 'extra speciaal gebrouwen'). Dit zijn kwaliteitsaanduidingen. Binnen die kwaliteiten heb je twee stijlen: sake waarbij tijdens het proces een kleine hoeveelheid alcohol wordt toegevoegd en sake waarbij de alcohol uitsluitend door rijstfermentatie ontstaat. De laatste noem je Junmai Ginjo. Junmai betekent 'puur'.

Verder heb je nog mousserende sake (een heerlijk aperitief), onverdunde sake (dat is zware kost), niet-gepasteuriseerde sake, ongefilterde sake, houtgelagerde sake (op chique Bourgogne-vaten, heel bijzonder) en sake met bladgoud. Kortom, er is nog genoeg te ontdekken. Alles over sake en Simon Hofstra vindt u op [www.sake.nl](http://www.sake.nl).



Simon Hofstra met Sam Harrop

dens de laatste International Wine Challenge in Londen van de Japanners de Sake Samurai Contribution Award kreeg uitgereikt.

### Sake bij de Franse keuken

Simon werkte als sommelier bij Yamazato al met sake in combinatie met Japanse gerechten. Zijn interesse in sake begon echter pas echt een vlucht te nemen toen hij ontdekte dat sake ook goed past bij niet-oosterse gerechten. "Er was na een drukke avond wat sake uit het restaurant over. We sneden wat Franse kaasjes aan en schonken onszelf een glaasje in", vertelt Simon. "Ik wist niet wat ik proefde. Dát was pas lekker! Het smaakte perfect bij zachte brie en zeer verrassend óók bij een krachtige, harde kaas. Bij de brie kreeg de sake een laag smaakprofiel, bij de pittige harde kaas kreeg het juist een heftige smaak. De sake paste zich aan de kaas aan. Ik had gewoon nog nooit out of the box gedacht. Sake bij de Franse keuken, dat was een echte ontdekking."

Er zijn veel mooie wijn-spijscombinaties, maar in het algemeen is het niet eenvoudig wijn en gerechten goed te combineren. De een overvleugelt snel de ander. Wijn-spijs is een kwetsbaar evenwicht. Al snel is óf de wijn te krachtig voor het gerecht óf het gerecht te smaakrijk voor de wijn. Simon: "Dat maakt sake zo mooi. Je hoeft niet te zoeken naar overeenkomst in intensiteit, wat wijn-spijscombinaties zo moeilijk maakt. Wijn is voor 80 procent bouquet - vluchtige, subtiele

aroma's. Sake heeft meer smaakcomplexiteit. Sake pakt smaakelementen op uit het gerecht en die overeenkomsten versterken elkaar. Wijn gaat niet goed samen met bijvoorbeeld tomaat, knoflook, scherpe kruiden of mint. Ik zeg altijd: als je geen goede wijn bij een gerecht kunt vinden, dan kun je er altijd een sake bij schenken."

### Sake in wijnarrangement

Telefoon. Chefkok Robert Kranenburg aan de lijn. Het gesprek gaat over sauzen, wasabi en koken met sake. "Ik heb wel een goedkope sake die geschikt om te gebruiken in een saus", zegt Simon door de telefoon. Het illustreert zijn werkwijze als sake-leverancier. Simon: "Kranenburg was een van de eersten die met sake ging werken. Zoals ik nu met hem overleg, zo begeleid ik restaurants die met sake willen gaan werken ook vaak. Ik ben tenslotte sommelier. Sake is nog een relatief onbekend product, ook voor koks en restaurateurs."

Met welke sake kan een restaurateur die rijstwijn op de kaart wil zetten het beste beginnen? Simon: "Ik zou een Ginjo of een Daiginjo nemen. Dat is goede kwaliteit, die meteen indruk op je gasten zal maken. Het is het leukste mensen daarmee te verrassen door hem tussendoor onverwacht bij een gerecht te serveren. Wat dat betreft is wijn net als wijn. Als je eenmaal begint met proeven, ga je er steeds meer in ontdekken."

>HorecaEntree<

**'Als je geen goede wijn bij een gerecht kunt vinden, dan kun je er altijd een sake bij schenken'**

### Sake uit het heeel

Japanners zijn dol op spectaculaire stunts. Een groep sakeproducenten regelde drie jaar geleden dat er sakegist met een Russische ruimtevaartuig meeding. Die gist werd vervolgens gebruikt om 'Space Sake' van te brouwen. De onderhandelingen met de Russen duurde lang, maar het loonde de moeite. De sakeverkoop zat destijds in een dip, nu gaat het beter met sake dan ooit. Of de ruimtereis enig effect had op de gist en de sake is onduidelijk, maar de actie spreekt nog steeds tot de verbeelding. "De meest fantastische stunt ooit in de drankenwereld", vindt Simon.