
HORECATRENDS.COMVan Spronsen & Partners

Nagano sake roadshow | Sake tastings in België

21-4-2023



Een Japanse delegatie van de Nagano prefectuur in Japan komt in mei naar België om ons maar liefst twee weken lang sake te leren drinken. Sake en de Japanse keuken zijn in België heel erg hun opmars aan het maken in fine dining en in trendy restaurants, maar weinigen weten wát sake nu juist is. In samenwerking met de Japanse lokale overheid en Belgisch sake-importeur Kaori komt daar nu verandering in: een Japanse brouwmeester en een sake-expert uit de Nagano-prefectuur komen twee weken lang tastings, workshops en opleidingen geven. Als je snel bent kan je plekje boeken bij de deelnemende restaurants DIM Dining, Zuru Zuru, Chef Yoshi, Nikoniko en Tanuki, maar ook CRU en Filliers staan klaar als gastlocaties voor de Nagano sake roadshow.

Leestijd: 3 minuten

Heb jij ooit ambachtelijke Japanse sake geproefd?

Laat je inspireren door de fascinerende wereld van ambachtelijke Japanse sake uit de prachtige regio Nagano, bekend om de Japanse Alpen en de uitstekende kwaliteit van water. Doe mee aan een van de evenementen waar je sake ontdekt onder professionele begeleiding van een Nagano brouwmeester en sake-expert.

Sake masterclasses, pairings en tastings bij de Nagano sake roadshow

Yuya Muramatsu, master brewer bij Hokko Masamune (<https://www.instagram.com/hokkomasamune/>), en Azumi Tamaoka, sake experte van Nagano prefectuur, zijn op eenmalige doorreis in België van 26 mei – 6 juni. Hun Belgische gids Annabelle Maes van Kaori (<https://www.instagram.com/kaoritea.be/>),

Japanologe en verdeler van o.a. sakes uit Nagano prefectuur, stelde een programma samen om in Belgische hospitality high level tastings, pairings en masterclasses over sake te komen brengen. Ze brengen sakes van maar liefst 10 brouwerijen met zich mee: eentje voor elke Nagano regio.

De regio Nagano

De prefectuur Nagano is gezegend met natuurlijke overvloed, en haar terroir wordt zorgvuldig beschermd, hersteld en doorgegeven door haar bevolking. Hoewel de uitgestrekte natuur van Nagano veel zegeningen biedt, creëren uitdagingen van het milieu, zoals de ongelooflijk zware sneeuwval en het bergachtige en vulkanische landschap, uitdagende obstakels in het dagelijks leven. Door samen te leven met het terroir en creativiteit te gebruiken die voortkomt uit deze beperkingen, is Nagano de thuisbasis van talloze specialiteiten – verborgen juweeltjes die alleen hier te vinden zijn.

Kalender van de Nagano sake roadshow

Zaterdag 27 mei: tasting in CRU Dilbeek: met inschrijving bij CRU

Zaterdag 27 mei: sake pairing menu bij Tanuki restaurant, Brugge: enkel met reservering

Zondag 28 mei: tasting in CRU Overijse: met inschrijving bij CRU

Woensdag 31 mei: Tasting bij Nikoniko (<https://www.instagram.com/nikoniko1060/>), Brussel: enkel met reservering

Donderdag 1 juni: Sake pairing menu met Chef Yoshi, Gent: enkel met reservering

Vrijdag 2 juni: Sake tasting & distillery visit bij Filliers: distillaat vs fermentatie: reservering enkel via Brussels Japan Association en voor pers

Zaterdag 3 juni: Sake pairing menu met Nick Hofman van Zuru Zuru ramen (Gent): enkel met reservering

Zaterdag 3 juni: tasting in CRU Gent: met inschrijving bij CRU

Zondag 4 juni: tasting in CRU Antwerpen: met inschrijving bij CRU

Zondag 4 juni: Sake pairing menu met DIM Dining (<https://www.instagram.com/dimdining/>), Antwerpen: enkel met reservering

Maandag 5 juni: Sake-opleiding met Jonas Kellens van DIM Dining en Sake Sommelier Association, ism Nagano sake: voorlopig enkel voor pers en op uitnodiging

Te boeken via de website (<https://naganosake.com>), deze is nog in preview en wordt nog verder aangevuld.

Over sake

Wist je dat: Japan is opgedeeld in 47 prefecturen of provincies en dat elke prefectuur zijn eigen soort rijst en water heeft, die invloed hebben op de smaak (Nagano = vooral Miyama-Nishiki rijst en Hitogokochi). Sake is geen destillaat, maar een fermentatie, en wordt enkel van rijst en water gemaakt, met de hulp van koji (een schimmel) en gist. Sake fermenteert niet zoals wijn: in druiven is al suiker aanwezig die in alcohol kan omgezet worden, in rijst moet het zetmeel eerst nog met koji omgezet worden naar suiker. Sake waarmee je kan koken, of de warme tafelsake die je wel eens in een sushirestaurant hebt gedronken, zijn van een lagere kwaliteit en niet representatief voor het volledige sake spectrum.

Je hoeft sake helemaal niet warm te drinken uit kopjes, je kan sakes ook koud drinken én uit glas. Sake heet eigenlijk 'nihonshu': 'sake' betekent dan weer eigenlijk 'alcoholische drank'.

Sake wordt verdeeld in categorieën per 'polijstingsgraad': rijst wordt voor fermentatie gepolijst, waarbij de harde buitenkant wordt weggehaald van de zetmeelkern. Hoe meer de rijst wordt gepolijst, hoe fijner de smaak en hoe meer premium de sake. De polijstingsgraad wordt weergegeven in het aantal % dat van de rijst overblijft: van 60% polijstingsgraad is dus 40% weggehaald. (Bron: Shinsu sake cursus van Jonas Kellens en Sake Sommelier Association, op het programma van de Nagano sake roadshow)

Over Kaori

Annabelle Maes en Joost Sunt delen beiden een passie voor Japan en genieten van kwaliteit op alle gebied. Samen richtten ze in 2018 Kaori (<https://www.kaori.be/>) op, wat "aroma" betekent in het Japans. Hun productgamma hebben ze uitgebouwd tot een mooi assortiment die ze verkopen aan horeca en retail. Daarnaast ontvangen zij u graag in hun Kaori Experience Center (https://www.instagram.com/kaori_experience_center/) voor een tasting, workshop of origineel evenement in een uniek kader midden de natuur.

Bezoek horecatrends op



(<https://www.facebook.com/Horecatrends>)



(<https://twitter.com/Horecatrends>)



(<http://nl.pinterest.com/horecatrendsnl/>)



(<https://www.instagram.com/horecatrends/>)