

**Het Laatste Nieuws (ed.Brugge-Oostkust)**

Date: 25-05-2023

Page: 23

Periodicity: Daily

Journalist: -

Circulation: 24851

Audience: 105210

Size: 107 cm²

HET LAATSTE NIEUWS



Sommelier brengt Japanse brouwmeester en sake-expert naar België

BRUGGE

Een delegatie uit het Japanse Nagano is op uitnodiging van Annabelle Maes van 'Kaori Tea & Spices' twee weken in ons land te gast. Ze organiseren onder andere een reeks 'tastings' in verschillende restaurants.

Annabelle is thee- en sakesommelier en heeft op de grens van Ingelmunster en Meulebeke haar eigen 'Kaori Experience Center', waar je geregeld workshops kan volgen. «Weinigen weten echter wat sake nu juist is», zegt Annabelle. «In samenwerking met de Japanse lokale overheid ontvangen we daarom brouwmeester Yuya Muramatsu en sake-expert Azumi Tamaoka uit Nagano voor tastings, workshops en opleidingen rond deze rijstwijjn. Ze brengen sakes van maar liefst tien brouwerijen met zich mee.»

Tanuki

«Op zaterdag 27 mei strijkt het duo neer in het bekende restaurant Tanuki in Brugge», weet Annabelle. «Je kan er om 18.30 uur komen proeven van een 'sake pairing menu'. Op het programma staat een culinaire rondwandeling door de klasieke Japanse keuken, bereid door chef-kok Ivan Verhelle en zijn Japanse team, professioneel gecombineerd met ambachtelijke sake uit de regio Nagano door de Kaori-sommeliers. De Japanse brouwmeester zal meer uitleg geven over de Nagano sakecombinaties die worden voorgesteld voor deze pairing.» Reserveren kan via www.tanuki.be. Op vrijdag 2 juni is er ook nog een 'sake tasting & distillery' bij brouwerij Filliers in Deinze. Er volgen ook nog proeverijen in Bonder andere Brussel en Gent. Alle informatie over deze en andere evenementen is te vinden via www.naganosake.be. (VDI)