

**DM Magazine (De Morgen)**

Date: 27-05-2023

Page: 55

Periodicity: Weekly

Journalist: Femke Vandevelde

Circulation: 60335

Audience: 189186

Size: 303 cm²

Femke Vandevelde klinkt op het weekend

FLESSENGELUK

3 x sake voor beginners

Sake, de gefermenteerde drank uit Japan, wordt wereldwijd steeds populairder. Gediplomeerd sakesommelier Jonas Kellens schuift drie van zijn favorieten naar voren, allemaal op basis van eeuwenoude fermentatietechnieken en recepturen.

**1. Rijke body, zachte smaak**

“Het unieke karakter van een sake vertrekt bij het polijsten van rijstkorrels - hier geteeld door lokale boeren. Hoe meer er gepolijst wordt, hoe zuiverder de sake zal smaken. Door de harmonie van de zachte rijstaroma's en de rijke body pakt deze sake uit met een umamismaak waarin je de rijst proeft. Lekker om eerst gekoeld te serveren, en daarna - bij enkele stevige grillgerechten - op kamertemperatuur van te genieten.”

Iinuma Honke Brewery, Kinoene Junmaishu, 15%, 35 euro voor 72 cl, kaori.be

**2. Fluwelige textuur**

“Deze sake is afkomstig uit de Japanse Alpen, waar de waterkwaliteit uitstekend is. Imanishiki is ook nog bijzonder door zijn uitgebalanceerde aciditeit met toetsen van lychee, perzikcompote en groene appel. De traditionele persmethode draagt bij aan het fluweelzachte mondgevoel. Tilt gerechten rond gegrilde vis, gelakte groenten of gebraden kip moeiteloos naar een hoger niveau.”

Yonezawa Brewery, Imanishiki Junmai Ginjo, 16%, 46 euro voor 72 cl, cru.be

**3. Perzik, druif en komkommer**

“Behalve water, rijst en koji-schimmel is ook gist een cruciaal bestanddeel van sake. Deze traditionele brouwerij stuurde enkele jaren terug Ninki-ich gist naar het internationale ruimtestation ISS, die gedurende een maand rond de aarde zweefde. Deze heldere sake bevat aroma's van witte perzik, druiven en komkommer. Fris geserveerd levert hij uitstekend gezelschap op bij sashimi en frisse salades.”

Ninki Shuzo Brewery, Junmai Genshu Daiginjo, 11%, 42 euro voor 72 cl, dimdining.be

Sake-expert Jonas Kellens

Begon zijn loopbaan bij sterrenchefs Viki Geunes en Danny Horseele / is mede-eigenaar en sommelier van DIM Dining* (Antwerpen) / werd in 2021 door Gault&Millau uitgeroepen tot gastheer van het jaar / geeft opleidingen via de Sake Sommelier Association, shinshu-sake.com / dimdining.be