

Zo drink je de nieuwste hype: sake met bubbels. “Het is de perfecte brug tussen traditionele sake en een cava”



Volledig scherm PREMIUM

Sake is de nieuwste trend in de culinaire wereld: in gastronomische restaurants wordt Japanse rijstwijn steeds vaker op de kaart gezet. Ideaal dus om mee uit te pakken, maar bij welke gerechten serveer je het drankje best? Is sparkling sake een waardig alternatief voor cava of champagne? En hoeveel kost een fles? Sakesommelier Jonas Kellens helpt je op weg. “Het past soms beter bij een gerecht dan wijn.”

Sake of rijstwijn is niet langer enkel het kleine glaasje sterke drank dat in een Chinees restaurant wordt geserveerd. Rijst, water, koji-kin (een schimmel) en gist vormen de basis van dit gefermenteerde Japanse drankje. Omdat in rijst geen natuurlijke suiker zit, wordt een schimmel toegevoegd om de rijst te versuikeren en in alcohol om te zetten. Daardoor krijgt een sake zijn typische fermentatiesmaak en -geur.

Rijstwijn bevat meestal rond de 14 à 15 procent alcohol, vandaar de vergelijking met wijn. Maar in tegenstelling tot wijn, worden er aan sake geen sulfieten toegevoegd: vandaar dat het drankje gezonder zou zijn. Er wordt zelfs gezegd dat sake goed zou zijn tegen hart- en vaatziekten en reuma.

Geluk voor het nieuwe jaar

Ideaal om aan de feesttafel mee uit te pakken, dus. Dat wordt trouwens ook in Japan nog steeds gedaan. “Sake

staat in Japan voor voorspoed en geluk”, zegt sommelier Jonas Kellens, de Belgische autoriteit op vlak van sake. Hij was een van de eersten om de Japanse drank te introduceren in zijn restaurant DIM Dining op de Antwerpse Vrijdagmarkt.

“Met nieuwjaar is het de traditie om sake met kruiden en specerijen te serveren in drie kopjes die de jonge en oudere generatie samen opdrieken, o-toso heet dat. Zo gaat er jeugdigheid naar de oudere generatie, en wijsheid naar de jonge generatie. Het is een manier om elkaar geluk te wensen voor het komende jaar.”

(lees verder onder de foto)

Jonas Kellens, sakesommelier en gastheer bij DIM Dining.

Jonas Kellens, sakesommelier en gastheer bij DIM Dining. © Gregory Van Gansen / Photo News

Wat is het verschil tussen ‘gewone’ en sparkling sake?

Sake wordt in Japan al langer gewaardeerd, maar is in ons land nog vrij onbekend. Voor wie nog niet vertrouwd is met sake, is ‘sparkling sake’ een ideale start. De bubbels in het drankje slaan de perfecte brug tussen traditionele sake en een cava of champagne.

Japanners hebben gezien dat er veel champagne wordt gedronken in Europa, dus zijn zij ook sparkling sake beginnen maken. Ze doen dit door de fermentatie in de fles te laten plaatsvinden, waardoor er CO2 wordt aangemaakt, zoals een petnat (‘petillante naturel’ of natuurlijk bruisend, red.). Maar het kan ook op de ‘champagne-manier’, door een tweede gisting op fles.”

Naast sparkling sakes is er nog heel wat variatie in de wereld van sake. “Japan is opgedeeld in 47 prefecturen of provincies. Elk prefectuur heeft zijn eigen soort rijst en water, die invloed hebben op de smaak”, vertelt Kellens. “Ook de gistcultuur die een brouwer gebruikt, maakt een verschil. Een sake kan toetsen hebben van anijs, lychee, banaan, meloen ... Het palet is zeer uiteenlopend.”

Door de aanwezigheid van umami in sake, combineert het vaak harmonieuzer bij een gerecht dan wijn.

Jonas Kellens

Wanneer serveer je welke sake?

“Je kunt sake bij alles serveren”, aldus Kellens. “Ik ging onlangs kippennuggets halen bij McDonald’s, en ik dacht: waarom die eens niet combineren met een sake? Dat ging perfect: dan zie je hoe divers sake kan zijn.”

“Je hoeft het dus niet per se bij Japanse gerechten te serveren. Sake kan perfect bij een hamburger of pasta. De Italiaanse keuken is trouwens perfect om sake bij te serveren. Het is een van de meest umami-keukens ter wereld: parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten ... Door de aanwezigheid van umami in sake, combineert het vaak harmonieuzer bij een gerecht dan wijn. De aciditeit van wijn overheerst een gerecht snel, waardoor bepaalde combinaties moeilijker gemaakt kunnen worden.”

“Een sparkling sake past bijvoorbeeld perfect bij oesters, bij vlees zou ik een iets meer gerijpte sake serveren. Bij vis en groenten gaan we eerder naar de fruitige sakes, en bij dessert wordt vaak een ‘aged sake’ geserveerd. Die is nog zoeter en intenser van smaak, wat zich goed leent tot een combinatie met kaas of chocolade.”

“Ook de serveermethode is van belang: een sparkling sake of een ongefilterde, troebele sake worden het best gekoeld geserveerd, maar de meeste sakes komen het meest tot hun recht op kamertemperatuur. Aged sake of meer aromatische sakes zijn zelfs lekker als ze warm geserveerd worden.”

(lees verder onder de foto)

Een sparkling sake of een ongefilterde, troebele sake worden het best gekoeld geserveerd.



Een sparkling sake of een ongefilterde, troebele sake worden het best gekoeld geserveerd. © Kaori

Wat betaal je voor een fles?

Wil je sake op de feesttafel, dan betaal je daar wel wat meer voor dan voor de gemiddelde fles wijn. De meeste sakes starten aan 30 euro per fles, en gaan tot 200 euro of meer. "Sake is duurder dan wijn, omdat er zoveel ambacht in kruipt en de flessen ook lang onderweg zijn van Japan", aldus Kellens. "Een fles is zelfs 720 ml in plaats van de 750 ml bij wijn, dus je hebt voor die prijs dan ook nog eens 30 ml minder."

Maar die prijs is het waard voor Jonas Kellens. "Ik ben verliefd geworden op sake omwille van de ambacht die erachter zit. Ik ben onlangs zelf vijf weken mee sake gaan brouwen in Japan: die ambachtelijke werkwijze vind je niet in Europa. We stonden elke dag om 4 uur op en werkten tot 23 uur. Die ambacht proef je. Sake wordt telkens gebrouwen op basis van een geloof of denkpatroon van de maker, en elke sake is op die manier uniek. Dat vind ik machtig."