

# Sake - the fact and the truth

*Sake moet warm, of niet?* Dit is waarschijnlijk de meeste gestelde vraag sinds onze opening. Het antwoord is nee, hoeft niet. Net als de Japanse keuken in zijn geheel, is sake helaas ook op de verkeerde manier geïntroduceerd in het westen.



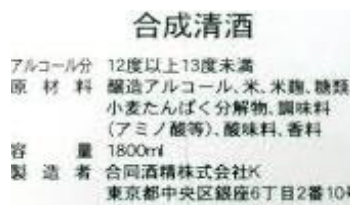
Sake is net als wijn. Er zijn ontzettend veel verschillende soorten, met verschillende smaken, verschillende kwaliteit en verschillende prijsklassen. Vanaf goedkope kooksake tot kwaliteitssake voor de gastronomie. Echte sake is op natuurlijke wijze gebrouwen door vergisting van rijst, maar de goedkoopste sake is gemaakt met nauwelijks of zelfs zonder rijst, soms zelfs zonder vergisting. Dit soort sake is genaamd *gosei-seisyu* en is een kunstmatig geproduceerde mengsel van water, alcohol, rijst, aroma's, smaakstoffen en additieven. In de oorlogstijd was er weinig rijst om sake van te brouwen, dus werd deze vorm gecreëerd als nieuwe manier om sake te maken zonder gebruik van rijst. Gosei-seisyu is meestal goedkope kooksake, maar wordt ook aangeboden als de goedkoopste sake om te drinken.

Wij horen vaak over slechte ervaring met sake – sake gehad bij andere Japanse restaurants, waarvan men erg dronken werd en hoofdpijn of een 'bad hangover' kreeg. Dat zijn meestal dit soort artificieel geproduceerde sake's. Gosei-seisyu is vanzelfsprekend smaakeloos. Maar als je het verwarmt, komen de aroma's of smaakstoffen naar boven en wordt het drinkbaar als sake. Als je naar een Japans restaurant gaat en je vindt een goedkope sake op de kaart, ongeveer voor de prijs van bier, waarvan ze zeggen dat hij warm moet worden gedronken, weet je dat dat een gosei-seisyu is.

Sake is nog steeds een nieuw fenomeen in Europa en consumenten (en ook horecaondernemers) hebben nog steeds weinig kennis van sake. Daarom maken sommige restaurants hier misbruik van en serveren ze verwarmde kooksake aan gasten als ware het kwaliteitssake. Want hoe dan ook, goedkoop is duurkoop, niet waar?



Een beeld van gosei-seisyu.  
Het komt in zo'n doos.



Etiket van gosei-seisyu.  
9 verschillende ingrediënten staan op dit etiket : aroma's, alcohol, smaakstoffen, etc



Beeld van kwaliteitssake's



Etiket van de kwaliteitssake  
Alleen maar twee ingrediënten : Rijst en rijstkoji

Tegenwoordig worden sake's geschonken bij top Franse of Spaanse restaurants. Nederlandse sterrenrestaurants serveren ook sake's. Ze serveren sake koud, in wijnglass, als begeleider van Europese gerechten, en de prijs is niet vergelijkbaar met verwarmde kooksake's. Je zou misschien verbaasd zijn – 'Koude sake?' 'Zo duur?' Maar die Europese top restaurants hebben eigenlijk wel gelijk; echte kwaliteitssake's zijn uitstekend als ze koud worden geserveerd, net als witte wijn. Ze hebben van zichzelf prachtige aroma's, dus waarom niet in wijnglazen? En, ze zijn absoluut geen goedkope drankjes om dronken van te worden.



koud



warm



of kamer temperatuur

Sake vertoont verschillende karakters bij verschillende temperaturen. Probeer het daarom op verschillende manieren en ontdek waarom Europese topchefs zo verliefd zijn op dit drankje uit het land van de rijzende zon.