

## JUNMAI DAIGINJO: de keizerlijke sake's



### Wat is Japanse sake?

Sake is een unieke en traditioneel Japanse alcoholhoudende drank die vooral de laatste jaren populair is in Nederland. Het wordt gebrouwen van rijst, koji (een soort zwam), gist en water en wordt ook wel rijstwijn genoemd. Moderne sake bevat meestal zo'n 14% alcohol. Een eenvoudige sake drink je meestal warm, maar een kwaliteitssake kan het beste koud worden gedronken. Sake is geen gedistilleerde drank en is niet vergelijkbaar met whisky, wodka of andere sterke dranken.

### Fabricage van sake

Sake behoort, net als wijn en bier, tot de alcoholische dranken die door gisting worden verkregen. Dranken als whisky (ook populair in Japan) worden via een destillatieproces verkregen. Wijn ontstaat door fermentatie van druiven, d.w.z. dat de van nature al in druiven aanwezige glucose (een suiker) door de toegevoegde gist omgezet wordt in alcohol.

Sake wordt verkregen uit rijst, dat van nature geen suikers bevat, maar wel zetmeel. Onder invloed van 'kôji' (eigenlijk 'kôji') wordt dit zetmeel in een van de eerste stappen omgezet in suikers (waaronder glucose) en dan kan door toevoeging van gist, de alcohol ontstaan.

De belangrijke ingrediënten voor sake zijn dus rijst, water en koji.

De gebruikte **rijst** is een andere soort dan die gebruikt voor de gewone dagelijkse rijstconsumptie. De kern van de rijstkorrel van de 'sake-rijst' is namelijk minder dicht.

De kwaliteit van het **water** is natuurlijk zeer belangrijk en daarom wordt de beste sake ook gebrouwen in de gebieden waar men over zeer goed drinkwater kan beschikken.

**Koji** is gestoomde rijst waarop een schimmel kôji-kin (*Aspergillus Oryzae*) is gekweekt. De schimmel produceert namelijk enzymen, die het zetmeel van de rijst afbreken en zo de benodigde suikers maken. Het maken van koji, dat bestaat uit het bestrooien van de rijst met de kôji-kin en het verder opkweken, is een heel proces dat wel wordt gezien als het belangrijkste onderdeel van het totale sakeproces en elke brouwerij doet dit op zijn eigen wijze. De koji bepaalt ook in belangrijke mate de eigenschappen van de sake.

### Proces:

De schil van de rijstkorrel wordt verwijderd en de rijstkorrels worden gepolijst (gemalen) zodat, de kern van de korrel overblijft, waarvan het gewicht, afhankelijk van de gewenste sakekwaliteit, nog 90 - 35% van de oorspronkelijke korrel bedraagt. Hoe meer er is verwijderd, hoe beter de kwaliteit. Dan worden de korrels gewassen, geweekt (om ze water op te laten nemen), gestoomd en afgekoeld. Vervolgens worden in een aantal stappen, verse koji en gist aan pas gestoomde rijst toegevoegd en er ontstaat moto, een papje waarin het fermentatieproces, omzetting van zetmeel naar suikers (waaronder glucose) en van glucose naar alcohol, plaatsvindt. Dit kan 2½ tot 3 weken duren. Dan wordt het vloeibare deel uit het papje geperst en het is deze vloeistof die na filtering, om de juiste smaak en kleur te krijgen, als sake, gebotteld zal gaan worden. Ook het laatst genoemde deel, de filtering, is zeer bepalend voor de eigenschappen, zoals geur en smaak, van de ontstane sake. Na de filtering laat men de sake eerst verouderen (meestal ongeveer een

half jaar) en voegt tenslotte water toe. De bereide sake heeft namelijk een alcoholpercentage van 20% en dit wordt, door het toevoegen van water, teruggebracht tot ongeveer 16%.

Tot de Tweede Wereldoorlog werd sake uitsluitend gemaakt van de hierboven genoemde ingrediënten. Door gebrek aan rijst tijdens WO II werden de brouwers verplicht om reeds gedistilleerde alcohol toe te voegen, zodat met minder rijst kon worden volstaan. Inmiddels is die bepaling er niet meer, maar men heeft ontdekt dat dit wel goedkoper was. Op dit moment heeft men twee soorten, die waaraan geen en die waaraan wel alcohol is toegevoegd. Deze hebben, afhankelijk van de sakekwaliteit verschillende benamingen.

### **Hoeveel soorten sake zijn er?**

Sake wordt van oorsprong in Japan gebrouwen. In Japan zijn er momenteel circa 1000 brouwerijen actief, hebben circa 1200 brouwerijen een licentie om sake te brouwen. Deze brouwerijen zijn goed voor 10.000 verschillende producten.

Want ja, er bestaan dus net als met wijn ook diverse soorten sake. Er zijn bulksake en kwaliteitssake (Tokutei Meishoshu). Verreweg de meeste sake is van bulk-kwaliteit (75%). Het goede nieuws voor ons is echter, dat er relatief veel meer kwaliteitssaké dan bulk naar Nederland geëxporteerd wordt! Deze markt is enorm aan het aantrekken door de toenemende populariteit van Japanse restaurants.

### **Verschil tussen bulk- en kwaliteitssake**

Bulksaké bevat vaak te veel alcohol en water, waardoor het pure, fruitige karakter verloren gaat. Daarom wordt deze vaak warm (tot heet) geserveerd. De kwaliteitssake en vooral de 'Junmai' sake heeft juist een fruitige lichtvoetigheid en geen toegevoegde alcohol. Deze sake wordt licht gekoeld gedronken in een wijnglas.

De *indeling binnen deze kwaliteitscategorie* is afhankelijk van de mate van polijsten van de rijstkorrel. Hoe puurder de zetmeelkern, hoe hoger de kwaliteit. De 'Junmai Daiginjo' is de allerhoogste kwaliteit. Voor deze sake is de helft van de rijstkorrel door een soort molensteen weg gepolijst.

### **Waar drink je het bij?**

Saké combineert niet alleen top bij de Japanse keuken; ook Hollandse kost en kazen gaan prima samen met sake. Om de combinaties met eten beter te begrijpen, raad ik je dit fantastische boek aan van culinair journalist Cila van der Endt en haar 'partner in crime' fotograaf David Lindsey. Zij heeft 25 top koks in Nederland en Vlaanderen benaderd om gerechten voor bij (kwaliteits)sake te creëren, zowel koud als warm en van amuse tot kaas en zoet.

### **Hoe moet je sake drinken en op welke temperatuur?**

Wij adviseren om Japanse sake in een witte wijnglas te drinken, zo kan je optimaal genieten van de smaken en geuren die vrijkomen. Deze smaken kunnen weer afhankelijk zijn van de temperatuur van de sake. Er is geen ideale schenkt temperatuur voor sake. Meestal komt de smaak bij kwaliteits-sake het best naar voren wanneer deze koud gedronken wordt.



### **Wat is het alcoholpercentage van sake?**

Sake heeft over het algemeen een alcoholpercentage tussen de 14% en 18%.

### **Hoe lang duurt het om sake te brouwen?**

Gemiddeld ongeveer twee maand. Het kan iets langer zijn voor de Ginjo sake. Na het brouwen wordt de sake gerijpt. Dit vindt vaak plaats in grote tanks op lage temperaturen. Meestal duurt het rijpen een half jaar tot zelfs twee jaar.

### **Hoe moet sake worden bewaard?**

Sake dient donker en koel opgeslagen te worden. Zonlicht is de grootste vijand van sake. Bepaalde Nama sake's (dit zijn sake's die niet gepasteuriseerd zijn) dien je altijd in de koelkast te bewaren.

### **Is sake beter voor je gezondheid dan andere alcoholische dranken?**

Naast de normale voor- en nadelen van alcoholgebruik, is sake vrij van sulfieten. Het is ook calorie armer dan bijvoorbeeld wijn. Premium sake is vrij van additieven en conserveringsmiddelen, die veelal de veroorzaker zijn van een kater.