



De Standaard Magazine (DSM)

Date: 11-01-2025

Page: 32-33

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 110816

Audience: 306460

Size: 1 397 cm²DSM
MAGAZINE

WAT HEEFT IEDEREEN TOCH MET SAKE?

Op restaurant krijg je steeds vaker sake aangeboden in de plaats van wijn. Culinair journalist **EVELIEN RUTTEN** vraagt zich af waarom en doet een poging om van de gefermenteerde rijstdrank te houden.

WAT IS SAKE?

- Sake betekent letterlijk 'alcoholische drank'. Gemakshalve spreken we in het westen over sake als we Japanse rijstwijnen bedoelen. In Japan heet die 'nihonshu'.
- Sake is géén sterke drank maar een gefermenteerd product zoals wijn, met een alcoholpercentage tussen 5 en 20 procent.
- Er worden geen druiven gebruikt, maar rijstkorrels. Die worden gepolijst: hoe hoger de polijstingsgraad, hoe hoger de kwaliteit van de sake.
- Het fermentatieproces wordt in gang gezet met een schimmel: *koji*.



Evelien Rutten en Jonas Kellens op het sakefestival in Antwerpen.

De gastronomische populariteit van een regio, een land of zelfs een heel continent verloopt in grillige cycli. Het ene decennium verliezen we ons massaal in sferische olijven uit de moleculaire Baskische keuken, om tien jaar later uitsluitend nog gefermenteerde groenten uit de Nordic cuisine op ons bord te krijgen. Aan de wieg van zo'n nieuwe trend staat vaak een groepje foodies die de wereld rondreizen, op zoek naar de heilige graal: een gerecht of ingrediënt waar nog niemand in hun eigen kringen over heeft bericht en waar ze onder andere op sociale media mee kunnen uitpakken. Persoonlijk vind ik dat hele gastronomische gehijg bijzonder vermoeiend. Zie mij eens avontuurlijk doen. Gastronomie wordt haast topsport, als je mee wil zijn. Uit balorigheid zou ik bijna een ode schrijven aan de keuken van het Groothertogdom Luxemburg. Maar uiteindelijk geef ik toch altijd toe aan mijn nieuwsgierigheid. Het valt me bijvoorbeeld al een tijdje op hoe sake plots overal is. De Japanse rijstwijnen, die in ons collectieve geheugen verankerd zit als een warm, stroperig en mierzot drankje uit de jaren tachtig, is blijkbaar toch niet zo verderfelijk. Restaurants uit de hogere klasse doen niet meer uitsluitend aan *wine pairing*, maar ook aan *sake pairing*: bij elk gerecht wordt dan een passende sake geschonken. Her en der verschijnen zelfs de eerste sakesommeliers. En op een winterse vrijdag eind november krijg ik zelfs bij de kapper een glaasje sake aangeboden. Als ik zelf ga proeven, deel ik een tikje hypocriet in het enthousiasme: "Amai ja, dat is wel speciaal zeg." Maar om heel eerlijk te zijn? Mijn ongevoelende smaakpapillen herkennen de smaaknuances niet die er ongetwijfeld in te ontdekken zijn. Ik frons mijn wenkbrauwen, haal mijn schouders op en trek thuis nog een fles wijn open.

Foto: Jan Segal

VERLOREN IN JAPAN

Misschien is het tijd om een kleine bekentenis te doen, die me in gastronomische kringen duur te staan kan komen. Wie als zogenaamde foodie serieus genomen wil worden, wordt geacht een zwak te hebben voor Japan. Een bevriend contrabassist die zich heeft verdiept in de Japanse cultuur en gastronomie, legt me geduldig uit waarom hij van het land houdt: traditie versus moderniteit, het eergevoel dat tot in het absurde wordt doorgedreven en zelfs de pacifistische verhouding tot atoomenergie. Ik heb zelf ook oog voor de esthetiek, de subtiliteit en het exclusieve karakter van de Japanse cultuur. Maar ik heb me zelden zo miserabel gevoeld als die week in 2017, toen ik er zelf naartoe mocht op persreis. Elke maaltijd die ik kreeg voorgeschoteld, was opgevat als een filosofische denkoefening met medicinale ondertoon: koud en afstandelijk. Het ergerde me dat de vrouwen die ik zag zich zo onzichtbaar leken te maken. En ik miste menselijke connectie, uitbundigheid en improvisatie. Misschien had ik langer dan een week moeten blijven.

In de sake-kwestie voel ik me hoe langer hoe meer als een koppige kleuter die geen zin heeft om iets te proeven. Dat zint me niet. Doorgaans ben ik erg leergierig. Jarenlang volgde ik kook- en wijnlessen. Ik proefde alle druiven, van pinot noir tot malbec. Geef me een glas Libanese Chateau Musar Red 2014 en ik voel de emoties door mijn lijf gieren. Waarom blijf ik dan zo onverschillig voor sake? Tijdens een lunch bij DOJO 2.0 in Antwerpen voel ik hoe er barsten komen in mijn pantsers. Ik raak aan de praat met chef Dennis Ekisola. Hij neemt me mee door een deurtje naar de achterkant van het restaurant, waar hij sinds kort zelf sake brouwt. Ik sta vol bewondering te kijken naar de kraaknette fermentatieruimte en luister gefascineerd naar zijn uitleg. Als hij me laat proeven van een testbatch, voel ik hoe er diep in mijn brein iets tot leven komt: zowaar een stukje plezier.

Op weg naar huis voel ik een kleine identiteitscrisis opkomen. Ik wil meer van dit. Ik wil delen in het enthousiasme van zoveel chefs en sommeliers die ik waardeer. Ik wil kunnen meepraten over gepolijste rijstkorrels en koji, die schimmel die het fermentatieproces in gang zet. Ik wil het verschil kennen tussen ginjo en daiginjo. Kortom: ik wil sake leren appreciëren. En dan leiden alle wegen in België naar één persoon. De man die sake bij ons op de kaart heeft gezet: Jonas Kellens. In Antwerpen baat hij restaurant *Dim Dining* uit, sinds enkele jaren het belevaartssoort voor sake-adepten. Hoe vaker ik met Kellens spreek, hoe meer bewondering ik krijg. Hij heeft een maniakale *one track mind*: zijn hele leven staat in het teken van sake. Jarenlang studeerde hij zich te pletter. Hij trok tientallen keren naar

Japan en werd zelfs sakemeester, een van de 25 in de hele wereld, met meer dan 250 studenten die bij hem les kwamen volgen.

EEN FLES VAN 400 EURO

Eind september organiseerde Kellens voor de tweede keer een sakefestival op de Vrijdagmarkt in Antwerpen. Elke bezoeker krijgt dan een wijnglas en daarmee wandel je van de ene naar de andere standhouder om sake te proeven. Kellens stapt met me mee. "De standhouders die hier staan, hebben bijna allemaal les gevolgd bij mij, dus ik ken ze goed. Ze zijn bijzonder passioneel over de sake die ze aanbieden." De vraag naar goede sake groeit volgens Kellens gestaag, maar je vindt weinig tot geen fysieke winkels die erin gespecialiseerd zijn, het draait bijna allemaal rond e-commerce. "Dat is niet ideaal. Als je niet op voorhand kunt proeven, moet je afgaan op de beschrijvingen van de importeur. Dan is het zeer leerrijk om hier rond te lopen met een wijnglas en overall een bodempje te laten inschenken." Kellens overweegt om zelf de stap te zetten naar een fysieke winkel, in combinatie met een *tasting room*. "De kennis bij consumenten is enorm gegroeid. We merken een grote evolutie bij de klanten van Dim Dining. Een jaar geleden hadden ze weinig tot geen benul, vandaag kennen ze de terminologie en spreken ze met kennis van zaken over sake. De tijd is rijp." Het restaurant waar Kellens zijn *sake pairings* aanbiedt, is dan ook bijna altijd volzet.

Ik begin te beseffen waarom ik zo onwetend ik ben. Ik heb gewoon geen referentiekader. Als je nog maar een paar keer sake hebt geproefd, kun je niet vergelijken. Je begrijpt nog niet wat je proeft. Je herkent de nuances niet. Zeggen dat je niet graag sake drinkt, is eigenlijk hetzelfde als zeggen dat je niet graag bier drinkt: je gaat voorbij aan het feit dat er behalve pils een hele wereld bestaat van trapist, tripel, geuze, IPA, fruitbier, stout, sour en witbier. Er zit maar één ding op: zo veel mogelijk proeven. Tijdens de *sake tasting* val ik van de ene verbazing in de andere. Van mineraal, floraal, fruitig tot zoet: elke fles smaakt anders. Ik proef koppige, oude sake, maar ook zeer toegankelijke sake met bubbels. Eén standhouder biedt me een bodempje aan van een zeer exclusieve fles van 400 euro. De rijstkorrels die gebruikt zijn, werden 120 uur gepolijst. Ik val bijna achterover van de zuivere, minerale smaak.

Wat enorm opvalt bij de standhouders, is de liefde voor het product. Ik maak kennis met Annabelle Maes, die Japanoloog is. Als invoerder van exclusieve sake timmert ze net zoals Kellens hard aan de weg naar meer appreciatie voor deze drank. Ze nodigt geregeld Japanse brouweesters uit naar ons land en orga-

niseert proeverijen in haar eigen Kaori Experience Center. Even verderop staat ook Luc Hoornaert, de befaamde auteur van restaurantgidsen en invoerder van wijnen. Hij voorziet chefs al jaren van exclusieve Japanse ingrediënten én sake. "Wat Jonas hier voor elkaar krijgt, is fantastisch. Ik probeer zelf ook al meer dan twintig jaar mensen te enthousiasmeren voor sake, maar ik heb het gevoel dat de tijd er nu pas rijp voor is."

KIP MET BORREMANS

Ik spreek een groepje twintigers aan, die zich aan een tafeltje hebben geïnstalleerd. Ze zijn verkwild in een geanimeerd gesprek. "We proberen te benoemen wat we proeven. Sake is echt interessant, een nieuwe smaaksensatie die we verder willen exploreren." Zelf beslis ik enkele weken later in te gaan op een uitnodiging van de Japanse ambassade. Er wordt onder grote belangstelling een nieuwe fles sake voorgesteld, de Hokko Masamune Daiginjo Limited Edition "Magnolia" Borremans (€ 89). Het prachtige etiket is ontworpen door de Belgische kunstenaar Michaël Borremans, die zelf ook aanwezig is op de voorstelling. Er worden hapjes geserveerd die gebaseerd zijn op Belgische klassiekers, maar zo geïnterpreteerd dat ze wonderwel passen bij de sake. Ik koop een fles en trek er diezelfde avond mee naar een bevriend bierbrouwer. Aan zijn keukentafel maken we de fles open. Hij is verheugd over deze 'première', maakt foto's van het etiket en stuurt ze trots door naar zijn vrienden. We babbel uren aan een stuk, eten Koreaans gelakte kip en zo raakt de fles stilaan leeg. Friends, food & sake: ik voorspel een nieuwe hype.

3 X BIJZONDERE SAKE

Jonas Kellens tips drie flessen sake voor nieuwsgierige proevers.



YAMANASHI MEJO SHUZO - JUNMAI DAIGNJO 'KINU NO AJI'

"Kinu no Aji betekent letterlijk zijdezacht. Deze verfijnde en zacht smakende sake wordt dan ook gebrouwen met het beroemde mineraalwater van Hakushu. Je krijgt fruitige aroma's in het glas, met uitge-

sproken toetsen van banaan, yoghurt, aardbei, perzik. Deze sake kun je makkelijk combineren met gerechten als gegrilde vis, romige pasta of hartige salade."

→ 46 euro, via [kaori.be](#)



KUMAYA SHUZO - JUNMAI 'AN BIZEN' TOKUBETSU

"Omachi is een rijstsoort die elegante, complexe sake produceert, maar moeilijk te telen is. De hoogte van de rijstplant maakt hem bijzonder vatbaar voor tyfoonschade. Maar de regio Okayama wordt beschermd door een bergketen en daardoor is het op die plek wel mogelijk deze rijst te telen. Het resultaat is een lokale sake die niet gefilterd is. Daardoor krijg je een rijk umami-profiel dat typisch is voor sake die is geproduceerd met deze rijst. Je krijgt aroma's van peer, meloen, zonnebloempit en ceder, die evolueren naar walnoot, gestoomde rijst, pompelmoes en zwarte bes. In de mond wordt het fruitige karakter gekenmerkt door rijpe mango, maar die zoetheid wordt in balans gebracht door zuurheid en umami toetsen. Heerlijk met vitello tonnato of vedervild in een romige saus."

→ 39 euro via [kanpai.eu](#)



MORISHIMA SHUZO - JUNMAI 'FUJITAIKAN' BLUE LABEL

"Deze brouwerij gebruikt Miyamanishiki, de op twee na meest gebruikte sake-rijst in Japan. Die heeft een grote korrel en een kern van ondoorzichtig zetmeel die doet denken aan met sneeuw bedekte bergen. De naam van deze rijstsoort laat zich vertalen als 'prachtig bergbrokaat'. De sake is licht en verfrissend, met florale aroma's en een fruitig karakter van meloen. Heerlijk bij gegrilde kip, witte vis of krachtige salades."

→ 33 euro via [ohmysake.com](#)



De Standaard

Magazine

**KOM ERIN!
HET HUIS WAAR
DE BUREN ZINGEN**

Zaterdag 11 januari 2025