

## SAKE

### *Introductie van de sake*

- *Sake is de nationale drank van Japan, ongeveer 2.000 jaar oud.*
- *Belangrijkste grondstof is rijst, het basisvoedsel van Japan. Een andere grondstof is koji (een hoeveelheid rijst waarop de koji-schimmel is gecultiveerd); soms wordt enige brouwersalcohol toegevoegd; verder worden water en gist gebruikt.*
- *Kwaliteits-sake wordt altijd met de hand gebrouwen – zij het met technische ondersteuning van moderne hulpmiddelen.*
- *Er zijn rond de 1.400 actieve sakebrouwerijen in Japan.*
- *Sake is meer dan alleen een alcoholische drank. Sake is nauw verbonden met de Japanse inheemse religie, het Shinto, en met de Japanse cultuur in het algemeen. Sake werd in de Japanse oudheid beschouwd als een gave van de goden.*
- *Wanneer Japanners van de seizoenen genieten, speelt sake ook een rol, zoals bij het kijken naar de kersenbloesems. Er zijn ook verschillende typen seizoensgebonden sake op de markt.*
- *Sake-brouwen is een handwerk, net als het smeden van een zwaard, of het vormen van een aardewerken kom voor de theeceremonie.*
- *Wanneer eenmaal perfectie is bereikt, houden Japanse vakmensen vast aan traditionele patronen, ze brengen zonder goede reden geen veranderingen aan. Zelfs de hand en arm-bewegingen waarmee bepaalde taken worden vervuld, staan vast – dit kan ook vergeleken worden met de vaste bewegingen die een Japanse sushi-chef maakt.*

***Hieronder hebben we de verschillende soorten sake's die wij speciaal voor u geselecteerd hebben en tot de absolute top behoord;***

### ***`Hana Awaka` Sparkling sake, Ozeki uit Hyogo (250ml)***

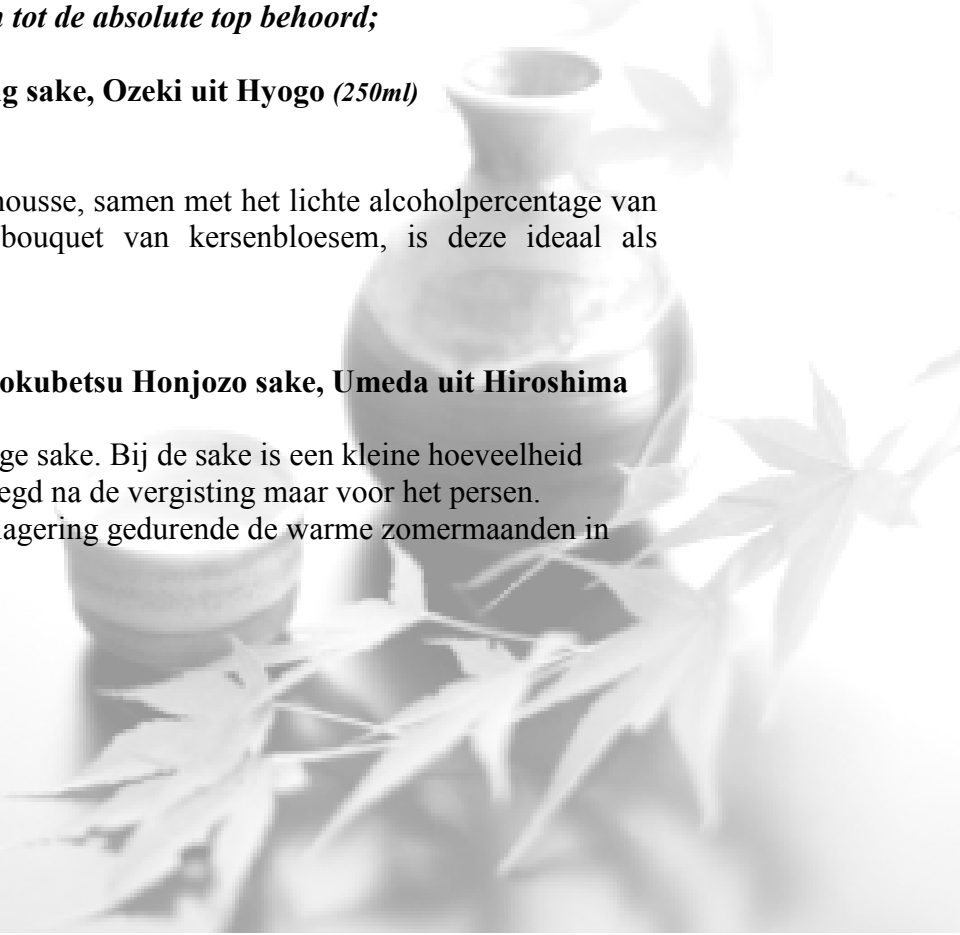
De sake heeft een fijne mousse, samen met het lichte alcoholpercentage van slechts 7%, een mooi bouquet van kersenbloesem, is deze ideaal als aperitief.

***NR.: (719)***

### ***`Umeda Honshu Ichi` Tokubetsu Honjozo sake, Umeda uit Hiroshima***

Een mooie zachte krachtige sake. Bij de sake is een kleine hoeveelheid brouwersalcohol toegevoegd na de vergisting maar voor het persen. Hierdoor kan de sake de lagering gedurende de warme zomermaanden in Japan beter doorstaan.

***NR.: (721)***





### **'Tsuji' Junmaishu Mimasaka Sake**

*Deze sake is voor 100% gebrouwen van Omachi sakerijst, waarvan de unieke geur en hartige smaak zorgvuldig in stand zijn gehouden. Zo is een volle maar toch verfrissende Junmai-sake gecreëerd, die lange tijd is gelagerd. Een volle maar verfrissende smaak is het kenmerk.*

**NR.: (821)**

### **'Umeda Muroka Junmai' Tokubetsu Junmai sake, Umeda uit Hiroshima**

Vol en robuust met een heerlijke afdronk. Muroka geeft aan dat er geen filtering meer heeft plaatsgevonden na het persen. Het resultaat is meer smaak, geur en kleur dan bij de reguliere sake waarbij dit wel gebeurt.

**NR.: (722)**

### **'Momokawa Sugidama' Junmai Ginjo sake, Momokawa uit Aomori**

Een fijne licht fruitige sake is het resultaat van de beste geselecteerde materialen en een speciaal brouwproces. Junmai betekent puur, Ginjo is speciaal gebrouwen op z'n Japans.

**NR.: (723)**

### **'Tsuji' Junmaiginjo Junkonishite Jun Sake**

*De naam van deze sake bestaat uit Chinese karakters die "zuiver, authentiek" betekenen, en dat geldt ook voor de sake zelf. De fermentatie is stopgezet zodra het alcohol-percentages de 14% had bereikt, en de smaak is aangenaam zoet. Omdat net voor het persen een kleine hoeveelheid Amazake (een zoete drank van gefermenteerde rijst) is toegevoegd is het een soepele en verfrissende sake geworden.*

**NR.: (822)**

### **'Urakazumi Zen' Junmai Ginjo sake, Urakasumi uit Miyagi**

Een super verfijnde elegante zachte sake gemaakt van de beste sake rijst. Hoewel de sake qua maakproces en ingrediënten behoort tot de hogere classificatie "Junmai Daiginjo", is het de beroemde brouwer Urakasumi die zijn eigen sake declassert.

**NR.: (724)**

### **'Shinozaki Kunigu' Daiginjo sake, Shinozaki uit Fukuoka**

Rijk aan fruit, sopplesse en volledig in balans. Deze sake uit het zuiden van Japan wordt bijna volledig handmatig gemaakt door een energieke jonge sake brouwer. De sake wordt alleen in de midwinter periode tijdens koude



temperaturen gebrouwen.

**NR.: (726)**

**'Tsuji' Junmai Daiginjo Ho-o Sake**

*Een Junmai Daiginjo voor 100% gebrouwen met Yamada Nishiki, de beste sakerijst, en tijdens het koudste seizoen meer dan een maand lang zonder haast gefermenteerd. Hij bezit een fruitig bouquet en een verfrissende smaak. De absolute top van dit sake huis.*

**NR.: (823)**

**'Enoki Hanahato 8 jaar' Koshu Kijoshu sake, Enoki uit Hiroshima.**

Complexe zoete sake met vele rijpe tonen zoals chocolade en krentjes. Perfecte begeleider tijdens desserts of na de maaltijd. De sake die 8 jaar oud is (Koshu) heeft een lagering van enkele jaren op Amerikaans eikenhout gehad. Door sake te gebruiken in plaats van water tijdens het brouwproces (Kijoshu) is de smaak van deze sake nog voller en rijker dan bij andere gelagerde sake.

**NR.: (727)**

**'Okunomatsu Zenmai Daiginjo' Zenmai Daiginjo, Okunomatsu uit Fukushima**

Alles wat mooi is op sakegebied is terug te vinden in de smaak en het bouquet van deze sake. Superlatieven komen ook tekort wanneer gekeken wordt naar de manier van brouwen. Normaal wordt er bij alcoholtoevoeging gebruik gemaakt van brouwersalcohol op basis van suikerriet. Bij deze gebruikt men echter het destillaat van een Junmai Daiginjo sake.

**NR.: (728)**

