

Saké slechts licht alcoholisch!

„Voor een zeer goede saké (rijstwijn) heb je drie dingen nodig: een geschikte rijstkorrel, die van de buitenkant voor 50% is weggepolijst. Daardoor verdwijnt er vet en proteïne, hetgeen ten goede komt aan de complexiteit en verfijndheid. Vervolgens zo zuiver mogelijk water met zo min mogelijk mineralen en vooral geen ijzer. En op de derde plaats een goede brouwer.”

Aldus de woorden van de man die het kan weten, **Keiichi Okura** (78), eigenaar van Gekkeikan, het grootste saké-concern van de wereld.

In het Amsterdamse Okura hotel lunchte ik met deze

vriendelijke, ingetogen man, wiens familie het concern al 360 jaar in bezit heeft. Keiichi is de 13e generatie en inmiddels is zijn zoon **Haruhiko** president-directeur.

In een aparte vip-kamer van restaurant Yamazato (*) verzorgde chef-kok **Akira Oshima** de gerechten en toonde restaurantmanager **Simon Hofstra** op bescheiden wijze zijn indrukwekkende kennis over saké. Want net zoals er bibliotheken zijn volgeschreven over wijn, geldt dat ook voor sake. Wijn heeft 200 smaakfactoren, saké maar liefst 400.

In tegenstelling tot topwijn moet je saké binnen twee jaar drinken.

„Het is helaas nog steeds een wijdverspreide misvatting dat saké net zoveel alcohol zou hebben als jenever of



■ **Simon Hofstra**
...indrukwekkende kennis...

whisky, terwijl dat maar 16% is, zoals bijvoorbeeld bij sherry”, vertelde de eveneens aanwezige Okura-directeur **Marcel van Aelst**.

Hoe populair de bij voorkeur licht gekoelde saké is, blijkt uit het feit dat een op de drie glazen wijn die in de wereld worden geconsumeerd, saké is.

De kwaliteitsaanduiding van saké heeft te maken met hoe hoog het percentage is

dat van de rijstkorrel is weggepolijst. Dat ligt tussen minimaal 30% en meer dan 50%. Een ander kwaliteitsaspect is dat de alcohol puur is ontstaan door het gisten van de rijst en er geen extra alcohol is toegevoegd.

Indrukwekkend

De lichte lunch was indrukwekkend, vooral de sashimi van blauwvintonijn met



■ **Saké-tycoon Keiichi Okura met zijn echtgenote en chef-kok Akira Oshima.**
FOTO: RUUD VAN DER LINDEN

een glas Horin saké, waarvan de rijstkorrel voor meer dan 50% was weggepeld.

Wat een intens zuivere smaakcombinatie, wat een culinaire verfijning...



Heel goed heren!

Het welles/nietes relletje tussen couturier **Molenaar** en architect **Cees Dam** over het deze laatste zijn drie kaarten voor de mod Molenaar niet zou hebben betaald, is opgehad ze al betaald en wat mij betreft is de h klaard”, vertelde Dam gisteren vanuit Fra „Er is betaald en de kwestie is gesloten” drukte Frans Molenaar.

Heel goed heren!

■ **Frans Molenaar**

FISCUS OP INTERNET UREN ONBEREIKBAAR

LEUKER KUNNEN WE 'T NIET
MAKEN: JIJ KOMT UIT, FRED..!



gardeur

homme **g** femme