

Naam van de wijn: Hakurakusei Sake Junmai Daiginjo Tojo Akistu Yamadanishiki

Producent: Niizawa Jozoten

Herkomstbepaling: Miyagi, Tohoku, Japan

Rijstsoort(en): yamadanishiki

Rijstwijnbedrijf: Niizawa Jozoten is een sake brouwerij uit Sosaki in de Miyagi prefectuur, waarvan de geschiedenis teruggaat tot 1873 en die al sinds jaar en dag een buitengewoon goede reputatie heeft. Dat het toch nog beter kon, bleek tien jaar geleden toen Iwao Niizawa als vijfde generatie sake brouwer de leiding van Niizawa Jozoten overnam. Op dat moment was hij de jongste meester sake brouwer die Japan ooit gekend had. In korte tijd ontwikkelde Iwao Niizawa met Hakurakusei een geheel nieuwe lijn van sake's. De naam Hakurakusei is gebaseerd op de lokale legende van de Hakuraku, mannen die de gave hadden de meest exceptionele paarden in een kudde te herkennen, paarden die wel 3500 km per dag konden rennen en indien goed getraind zelfs konden vliegen. Hoe goed de sake's zijn die Iwao Niizawa maakt, bleek wel op 29 juli 2016 toen tijdens de 2016 Sake Competition Awards Ceremony in Tokyo in totaal 1462 sake's beoordeeld werden en waar Niizawa Jozoten in de Junmai categorie de eerste en vierde prijs kreeg en in de Super Premium categorie de derde prijs. Sake Junmai Daiginjo Tojo Akistu Yamadanishiki betekent 'alcohol die enkel van yamadanishiki rijst gemaakt is, die verbouwd werd in Akistu in het Tojo gebied en die tot minimaal 60% is weggepolijst'.



Regio: In tegenstelling tot wat een wijn uniek maakt, de kwaliteit en complexiteit die grotendeels bepaald wordt door de herkomst, dus de regio en het specifieke terroir (de combinatie van microklimaat, ligging en bodemsamenstelling) van de wijngaarden, is dit bij sake van geheel ondergeschikt belang. Het enige dat bij sake van belang is, is de kwaliteit van de rijstsoort, de puurheid van het gebruikte bronwater, unieke gistsoorten en het talent de sakemeester. Sake is dus niet aan een regio of plek gebonden en kan in Japan in principe overal gemaakt worden. Bij sake gaat het niet om meer gelaagdheid zoals die in goede wijn te vinden is, maar juist in een extreem pure en precieze smaakervaring. Het is eerder een enkele ultieme smaak. Net de drieregelige haiku gedichten is sake bij uitstek een voorbeeld van Japanse schoonheid in eenvoud en essentie.

Brouwproces (sakebereiding): Sake is een Japanse alcoholhoudende drank (sake betekent alcohol en wat wij sake noemen, heet in het Japans nihonshu) waarvan het bereidingsproces lijkt op dat van bier, maar waarvan de eigenschappen eerder overeenkomsten hebben met vooral droge witte wijn. Zowel sake als wijn zijn beide bijvoorbeeld uitermate geschikt om verfijnde gerechten te begeleiden. Het brouwen van sake is een kunst op zich, voor de beste kwaliteit en verfijning is het noodzakelijk dat het zuiverste mineraalwater, de beste speciaal geslepen en gepolijste rijstkorrels (minimaal 30% weg gepolijst) en enkel natuurlijk verkregen gisten (de gistschimmel *Aspergillus oryzae*) worden gebruikt en er liefst geen gedestilleerde alcohol wordt toegevoegd. Daarnaast is het een kwestie van continu proeven, controleren en selecteren door de sake meester om het gehele proces in de juiste banen te leiden. Het brouwproces in het kort: rijst wassen en weken - rijst stomen - afkoelen en toevoegen van schimmel en bronwater - langzame fermentatie van rijstmassa - persen van rijstmassa - filteren, eventueel verdunnen en bottelen van de sake. Voor de Hakurakusei Sake Junmai Daiginjo Tojo Akistu Yamadanishiki wordt er van de rijstkorrels tot 60% weg gepolijst.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 16%. Vrijwel kleurloos. In de neus intense aroma's van muskaat druiven, cantaloupe meloen, gekonfijte banaan en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van witte druiven, meloen en perzik, die gepaard gaan met een zeer lange en licht ziltige afdrank. Serveren: 12 tot 14°C. Bewaren: tot 2 jaar na aankoop

Culinair advies: Los op zichzelf, kreeft, langoustines, gegrilde vis of inktvis, kip uit de oven, Peking eend en andere verfijnde Aziatische gerechten.

Smaaktype: Droog, halfvol, zeer zuiver, puur en intens.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet