

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## SAKE: EEN KENNISMAKING!

SAKE: EEN KENNISMAKING!



### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

Junmai, Honjozo, Dai Ginjo ...: Japanse animé-figuurtjes?? Neen, verschillende types van de drank die wij 'rijstwijn' noemen, maar dat feitelijk niet is.

Sake is booming, het is hip, het is cool, maar slechts weinigen precies wat of hoe en er is ook veel rommel op de markt. Een goede reden om ons eens te gaan verdiepen in deze verfijnde Japanse drank, zodat je voortaan met kennis van zaken spreekt (en drinkt).

In deze eenmalige sessie maken we ons vertrouwd met het fenomeen **sake**: wat is het precies en hoe wordt het gemaakt? We onderzoeken het effect van de productieprocessen op de smaak en vragen ons af hoe we sake kunnen combineren met (Oosterse en Westerse) gerechten. Naast foodpairingskwesties komen ook zeer praktische zaken aan bod, zoals serveerwijze en -temperatuur en het bewaren van sake. Er worden ook een aantal sake's geproefd.

Na deze sessie word je ongetwijfeld een fan, als je het al niet bent!

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Voor iedereen met belangstelling voor Japanse sake. Voorkennis is niet vereist.

### PROGRAMMA

- Situering
- Productieprocessen
- Types sake
- Foodpairing met sake
- Sake serveren (warm versus koud, ...)
- Sake bewaren
- Proeverij

### DOCENT



**Véronique Sanctobin** is theesommelier en aspirant-wijnsommelier (Syntra). Ze volgde opleidingen in binnen- en buitenland en blijft zich bijscholen. Haar passies doorgeven blijft het doel!