

JAPANESE RIJSTWIJN GROEIT IN POPULARITEIT

SAKE EUROPE EN VINITES BUNDELEN DE KRACHTEN

De vraag naar sake, de Japanse rijstwijn, in Nederland en andere Europese landen groeit. Nederlandse sake-importeurs hebben daarom de krachten gebundeld. De Haarlemse wijnimporteur Vinites neemt sinds het begin van deze maand deel in Sake Europe, waarmee het grootste importbedrijf van kwaliteitssake in Europa is ontstaan. De import en verkoop van sake van Sake Europe wordt evenals het facilitaire deel ondergebracht bij Vinites. De omzet van sake binnen de beide bedrijven is vanaf 2008 jaarlijks verdubbeld.

Vinites roert zich niet langer louter op de wijnmarkt, maar is tevens actief met sake. Volgens Henrico van Iam-meren van Vinites valt er met Sake nog een wereld te winnen. "Tot nu toe was die wereld van de Sake erg klein. De drank werd alleen gebruikt in de traditionele Aziatische keuken. De laatste jaren heeft de vraag naar Sake echter een geweldige vlucht genomen. Ook in de niet traditionele Aziatische horeca prijkt Sake nu op de kaart. Wij denken dat we door de samenwerking een belangrijke positie op de Europese markt kunnen claimen. Het is voor ons overigens geen onbekend terrein. We importeerden al Sake van vier verschillende producenten. Door deze samenwerking krijgen we er echter 84 unieke Sake producten bij. Vergelijk het met een wijnhuis dat zes rode en tien witte wijnen produceert. Zo gaat het ook met sake. Sake geeft een onderscheidend vermogen aan je horecabedrijf. Het wordt ook in allerlei keukens gebruikt.

Europa ontdekt sake

Michiel van Wijk, directeur Vinites: "Door het bundelen van de krachten kunnen wij nog beter sake promoten. Europa begint sake eindelijk te ontdekken. Vinites is, net als Sake Europe overigens, in 2008 begonnen met het importeren van sake. Sindsdien boeken wij elk jaar een verdubbeling van de omzet."



Links Simon Hofstra (Sake Europe) en rechts Michiel van Wijk (Vinites)

Sake vertoont overigens enkele overeenkomsten met wijn. Zo ligt het alcoholpercentage doorgaans rond de 13,5 tot 19%. Er bestaan diverse categorisaties van sake, een belangrijk onderscheid wordt gemaakt tussen soorten sake waaraan alcohol wordt toegevoegd en soorten sake waarbij

dit niet het geval is. Sake kan zowel koud, op kamertemperatuur, warm als heet gedronken worden. Dit is afhankelijk van de soort sake en het doel dat de brouwer heeft met zijn sake.

De druif valt bij Vinites dus niet ver van de struik.