

Made in Singapore: 's werelds eerste wijn... gemaakt van soja

Bron: Luxury Products/ L. Weiwen

Sachi, gemaakt van sojawei, begon als een laboratoriumexperiment in duurzame voedselproductie, maar is nu verkrijgbaar als commerciële alcoholische drank.

DRINK OF THE DAY

4 Simple Reasons

Why Should You Drink Sachi World's First Soy Wine!

high in antioxidants
for anti aging

Gluten free -
derived from soy
whey

lighter in calories for
guilt free drinking

refreshing and easy
to drink

Less sugar

100% NATURAL

GLUTEN FREE

100% VEGAN

soy Based

Mogelijk dat de puriteinse wijnliefhebbers hier onmiddellijk weer gaan schreeuwen: “Dat is GEEN wijn!”. We laten het niet aan ons hart komen en daarom wou ik je onderstaand artikel zeker niet weerhouden...

De meesten van ons in dit deel van de wereld eten elke dag een product gemaakt van sojabonen: tofu, sojamelk, tahoe en misschien zelfs soja-ijs. Het is zo'n essentieel hoofdbestanddeel van ons dieet dat we denken dat we alles weten wat er te weten valt over deze eenvoudige peulvrucht.

SinFooTech, een lokaal bedrijf in alcoholische dranken, heeft ons de sojabonen vanuit een nieuw perspectief laten bekijken. Het heeft geïntroduceerd wat zij noemen een sojawijn gemaakt van sojabonen, of beter gezegd, sojawei. Genaamd Sachi - een Japanse naam die "bloeiende bloemen en

wijsheid" betekent - de drank is blijkbaar 's werelds eerste drankje gemaakt van soja. Het product werd gelanceerd in november 2021.

Sachi is gemaakt door Chua Jian Yong, een instructeur aan de afdeling Food Science & Technology van de National University of Singapore. In 2016 ontdekte Chua tijdens zijn promotieonderzoek dat soja-wei - een voedzaam bijproduct dat wordt gegenereerd bij de productie van tofu - vaak werd weggegooid door tofu-producenten. Hij besloot van de whey een duurzaam voedingsproduct te maken.

Chua verzamelde sojawei van een tofufabriek en inoculeerde deze met gist om de fermentatie te starten en alcohol te produceren. De fermentatie, die tussen 18 en 38 dagen duurt, wordt vervolgens gestopt met behulp van een flash-verwarmingsproces om de gist te doden. De alcoholische drank wordt vervolgens gefilterd om de helderheid en textuur te verbeteren. Het heeft een laag alcoholpercentage van 5,8 procent.



Vroege proeven van de productie werden uitgevoerd in een laboratorium bij NUS tot 2019, toen een opschalingsfaciliteit in Tuas werd opgezet door SinFooTech, dat in 2018 mede werd opgericht door Chua en zijn voormalige junior college-maat, Jonathan Ng, om de commercialisering van het product.

Chua, die aanvankelijk de chief technology officer van SinFooTech was, heeft sindsdien het bedrijf verlaten en de teugels overgedragen aan Ng, die de chief executive officer is. NUS is eigenaar van het patent voor Sachi's fermentatiemethode en SinFooTech heeft de rechten om het te gebruiken. Chua ontvangt royalty's via de betalingen van SinFooTech aan NUS.

Het bepalen van het type alcoholische drankcategorie waarin Sachi viel, was een lastige kwestie voor SinFooTech. Er was immers geen precedent voor een dergelijk product. Technisch gezien kan men

stellen dat het niet kwalificeert als een wijn, omdat het niet van druiven is gemaakt. Maar Ng zei dat ze besloten om het een sojawijn te noemen "om de essentie vast te leggen van hoe het product moet worden genoten".

"Ook al is Sachi niet gemaakt van druiven, [we kozen voor 'wijn' omdat] producten zoals rijstwijn en honingwijn of mede 'wijn' in hun naam gebruiken om consumenten te helpen het productidee snel te begrijpen," zei de 30-jarige old Ng, een ondernemer wiens eerdere zakelijke bezigheden de handel in exotische huisdieren en het opzetten van een webdesignbedrijf waren.



Qua smaak voelde het als een verdunde amontillado - zeer soepel in de mond, met subtiële nootachtige en deegachtige smaken. Voor oenofielen kan het te ver gaan om Sachi als wijn te accepteren, gezien het gebrek aan lichaamsstructuur en tannines; een eigenschap die het ook erg uitdagend maakt om te combineren met zwaar of rijk voedsel.

Het lijkt echter heel goed te werken met alle soorten kazen - zoals aangetoond tijdens een koppeling - omdat de zachte umami-tonen de smaak van de zuivelsnacks accentueren.

Meer zien ? kijk [hier!](#)