

INHOUD

NR. 0

INLEIDING



PAG. 6

NR. 1

IN DE DISTILLEERDERIJ

PAG. 20



NR. 2

HET PROEVEN



PAG. 60

NR. 3

DE AANSCHAF
VAN WHISKY



PAG. 94

NR. 4

WHISKY AAN TAFEL

PAG. 112



NR. 5

BARS EN COCKTAILS

PAG. 122



NR. 6

REIS ROND DE WERELD

PAG. 148



NR. 7

BIJLAGEN

PAG. 178



Voor mijn grootvader Georges, die me
liet kennismaken met whisky en die
nog steeds bij ons is in dit boek.

IN DE DISTILLEERDERIJ

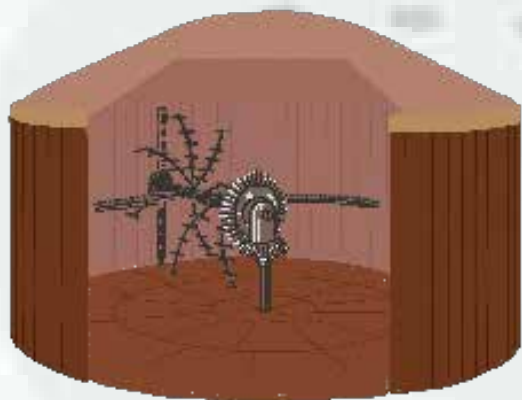
DE ZEVEN PRODUCTIEFASEN

Je hebt maar drie ingrediënten nodig om whisky te stoken: gerst (of een ander graan), gist en water. Dan volgen er zeven bewerkingen. Het vakmanschap waarmee die worden uitgevoerd bepaalt de kwaliteit van de whisky.

1

HET MOUTEN

Na het oogsten van de gerst is het mouten de eerste cruciale fase in de productie van whisky. Toch doen heel weinig distilleerderijen dit zelf. Ze vertrouwen het liever toe aan moutfabrieken. Mouten is het zetmeel uit de gerst halen, dat gebeurt in vier stappen, van weken tot drogen. Tijdens de droogfase wordt bepaald of de mout wel of niet geturfd wordt.



2

HET BROUWEN

In deze fase wordt de mout gemalen tot meel, de grist. Die wordt in grote ketels, de *mash tuns*, gemengd met warm water tot een dik beslag. Dankzij het water kunnen de suikers gewonnen worden die in de volgende fase nodig zijn.



3

HET GISTEN

De gist wordt nu toegevoegd aan het water met de opgeloste suikers erin, de *most*. Het geheel wordt aan de kook gebracht in een ketel, de *washback*. Wat gebeurt er als de gist de suikers opeet? Dan ontstaat er alcohol! Maar ook kooldioxide. Deze fase duurt tussen de 48 en 72 uur en levert een soort zuur bier op dat *wash* wordt genoemd.

4

HET DISTILLEREN

Dan is het tijd voor het serieuze werk: sterkedrank produceren. De *wash* wordt in een alambiek gedaan; in een traditionele alambiek of in een continuketel. Het principe blijft gelijk: de *wash* wordt aan de kook gebracht waardoor de alcohol verdampt. De damp wordt vervolgens meteen weer gekoeld en wordt weer vloeibaar. Dit proces wordt meestal één keer en soms twee keer herhaald. In deze fase verkrijgt je het distillaat.



5

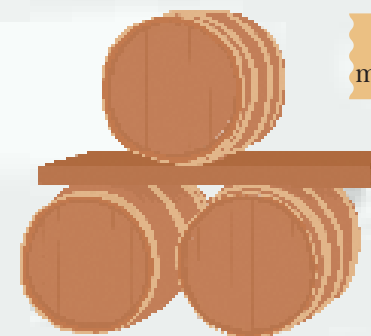
OP FUST TAPPEN

Voor het distillaat in fusten gaat, wordt er water aan toegevoegd tot het alcoholgehalte ongeveer 64 volumepercent is, het ideale percentage om de whisky te laten rijpen. De keuze van het fust en enkele andere criteria (soort hout, al dan niet eerste gebruik, etc.) zijn bepalend voor de toekomst van de whisky.

6

HET RIJPEN IN PAKHUIZEN

In deze fase doet de magie haar werk. Het distillaat verandert door het contact met het fust en in de beschutting van het pakhuis, geleidelijk in whisky. De rijpingstijd, de klimatologische omstandigheden en de geografische ligging (dicht bij zee of niet) vormen een complexe optelsom, die de whisky zijn uiteindelijke smaak zal geven. Om whisky te mogen heten, moet de drank minstens drie jaar gerijpt zijn. Soms wordt de whisky in deze fase verder verfijnd: aan het einde van de rijpingstijd wordt de whisky dan in een ander soort fust overgetapt. Dit om hem nog meer aroma te geven voordat hij wordt gebotteld.



3 jaar
minimaal

7

HET BOTTELEN

Uitzonderingen daargelaten (op het etiket staat dan *cask strength*), wordt er voor het bottelen nog een laatste keer water bij de whisky gedaan. Zo daalt het alcoholgehalte naar 40 tot 46%. Vlak voor dit gebeurt, wordt de whisky gefilterd om de laatste onzuiverheden eruit te halen. Koud filteren heeft als nadeel dat een deel van de aroma's uit de whisky verdwijnt. Het bottelen is een technisch zeer ingewikkelde operatie die vaak buiten de distilleerderij plaatsvindt, met enkele zeldzame uitzonderingen zoals *Glenfiddich* en *Bruichladdich* in Schotland.



IN DE DISTILLEERDERIJ OP FUST TAPPEN

Het fust zal een bepalende rol spelen in de ontwikkeling van de whisky, zoals een moeder: het zal hem beschermen en opkweken, en zo in grote mate zijn aromapalet en aanzicht bepalen.



WAAROM WORDEN ER FUSTEN GEBRUIKT?

Al in de vijftiende eeuw werden voor het eerst fusten gebruikt om alcohol te vervoeren, maar de eerste beschrijvingen van het belang van de rijping van alcohol op fusten dateren uit 1818. De vlucht die de whiskyconsumptie in Groot-Brittannië en de Verenigde Staten nam, dwong de distilleerderijen ertoe om alle fusten die in de havens rondslingerden te gebruiken voor het transport: rum- wijn- en sherryvaten. Daardoor ontdekten de producenten dat het fust het aroma van de whisky beïnvloedt.



HET KLEURENPALET VAN WHISKY
Afhankelijk van het soort fust en de rijpingstijd kleurt de whisky meer of minder.



EIKENHOUT

De meeste fusten worden gemaakt van eikenhout, vooral omdat deze boom veel voorkomt maar ook omdat het hout goede eigenschappen heeft voor het rijpen van whisky.

Twee eiken worden algemeen gebruikt, een derde in mindere mate:

- Amerikaanse eik. Tegenwoordig is 90% van de fusten die worden gebruikt bij de whiskyproductie gemaakt van Amerikaanse eik.
- De nerf van de Europese eik is iets zachter, waardoor de whisky er meer aroma aan kan onttrekken. Fusten van Europees eikenhout zijn meestal eerder gebruikt om sherry te lagere.
- Een derde eik wordt gebruikt door de Japanners: de *mizunara*. Dit hout bevat erg veel vanilline, maar is zacht en heel poreus. Fusten van *mizunara* zijn daardoor kwetsbaar voor lekken en beschadigingen.



HOE WORDT EEN FUST GEVULD?

Net zoals je benzine tankt in je auto: met een vulpistool. Alleen is de slang iets dikker, zodat het sneller gaat. Als het fust vol is, wordt de stop teruggeplaatst en met een flinke klap met een moker vastgeslagen.

HOE ZIT HET MET DE KLEUR?

Het fust zal in de eerste rijpingsjaren ook zijn kleur afgeven aan de whisky. De alcohol die op het fust wordt getapt is kleurloos. Maar de whisky die eruit komt heeft een schitterende tint, die kan variëren van lichtgeel tot donkerbruin.

DE AROMA'S PER TYPE EIKENHOUT

Het fust is bepalend voor de uiteindelijke smaak van de whisky. Volgens sommigen bepaalt het fust zelfs voor 90% het whiskyaroma.



EUROPESE EIK



AMERIKAANSE EIK



JAPANESE EIK

 SPECERIJEN	 HOUT	 KARAMEL	 GEKONFIJTE SCHIL	 KANEEL	
 KERST-CAKE	 SINAAS-APPEL	 ROZIJNEN	 NOOT-MUSKAAT	 SHERRY	 GEDROOGDE VRUCHTEN
 HONING	 WALNOOT	 KARAMEL	 GEMBER		
 HAZELNOOT	 AMANDEL	 VANILLE	 SPECERIJEN	 KOKOS	
 KRUID-NAGEL	 PEER	 FLORAAL	 HONING		
 BLOESEM	 APPEL	 VANILLE	 SPECERIJEN		

VERSCHILLENDE AROMAPROFIELEN

Om de whisky zijn aroma te geven, moet je diverse chemische reacties oproepen tussen het distillaat dat uit de alambiek komt en de diverse bestanddelen van hout, zoals lignine, tannine, lactonen, glycerol en vetzuren. Ook de tijd speelt een rol. Een van de

eerste chemische reacties is die met lignine, wat een organische verbinding oplevert: vanilline. Daarom kan een bourbon of jonge whisky duidelijke vanillenoten hebben. Lactonen doen er juist weer langer over om in de whisky te trekken. Het duurt wel twintig jaar voor er een subtiel vleugje kokosmelk waarneembaar wordt.



WINE SEASONING

Om het aromapalet van hun whisky te verdiepen, verhuren steeds meer distilleerderijen hun fusten aan Spaanse bodega's die er hun sherry in laten rijpen. Daarna gaan de fusten terug en kan de whisky erin rijpen. Slim!

BEGRIJPEN WAT JE PROEFT

Iedereen bekijkt een proeverij weer anders en dat is juist de charme ervan. Het is een verfijnde kunde die wat tijd vergt om te leren, en die heel veel plezier schenkt als je de smaak te pakken hebt!

WAT IS EEN PROEVERIJ?

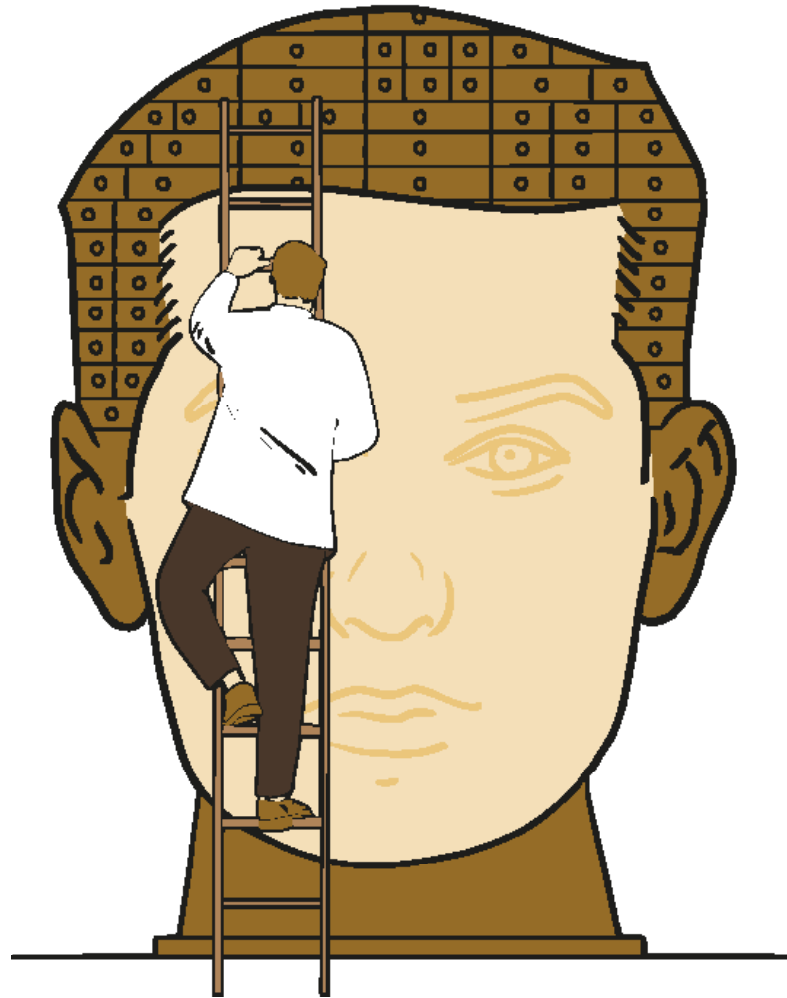
Een proeverij is een hedonistische en creatieve bezigheid. Je krijgt de kans uit je comfortzone te stappen en nieuwe ervaringen op te doen. Elke proeverij is een persoonlijk avontuur dat op onuitwisbare wijze je smaak- en emotiepalet zal uitbreiden. Het is wel moeilijk je ervaringen te verwoorden. Er gebeurt van alles in je binnenste, op veel meer niveaus dan je je kunt voorstellen. Jouw proeverij zal heel anders zijn dan die van je buurman. Aan jou om je verhaal te vertellen.

EEN ZAAK VAN HET BREIN

Whisky en neurowetenschappen, een onwaarschijnlijke combinatie? Toch werken geleerden en whiskymerken samen om te leren begrijpen hoe een nieuwe geur, een andere verpakking, de kleur van de whisky of een heel ander facet de perceptie van de consument kunnen beïnvloeden. En denk niet dat het allemaal nonsens is! Het onderzoek wordt zeer serieus aangepakt.

EEN KWESTIE VAN LEREN

De meeste mensen zullen hun eerste slok bier, koffie en whisky niet snel vergeten. Die eerste slok smaakte meestal niet best. Waarom gaan de meeste mensen er dan uiteindelijk toch van houden? Omdat ze in de loop der tijd en door te proeven een mentaal archief aanleggen van stijlen en smaken die ze lekker vinden of die ze willen mijden. En die percepties ontwikkelen zich tijdens dit leerproces.



COGNITIEVE NEUROWETENSCHAPPEN, WAT ZIJN DAT?

In de cognitieve neurowetenschappen worden de neurobiologische mechanismen bestudeerd die aan de basis liggen van onze cognitie. Dat wil zeggen onze waarneming, motoriek en taal, ons geheugen, onze ratio en onze emoties. Onderzoekers kunnen gebruikmaken van onderzoeksmethoden uit de cognitieve psychologie, van de cerebrale beeldvorming, van nabootsing en van de neuropsychologie.

EEN KUNST VOOR ALLE ZINTUIGEN

1

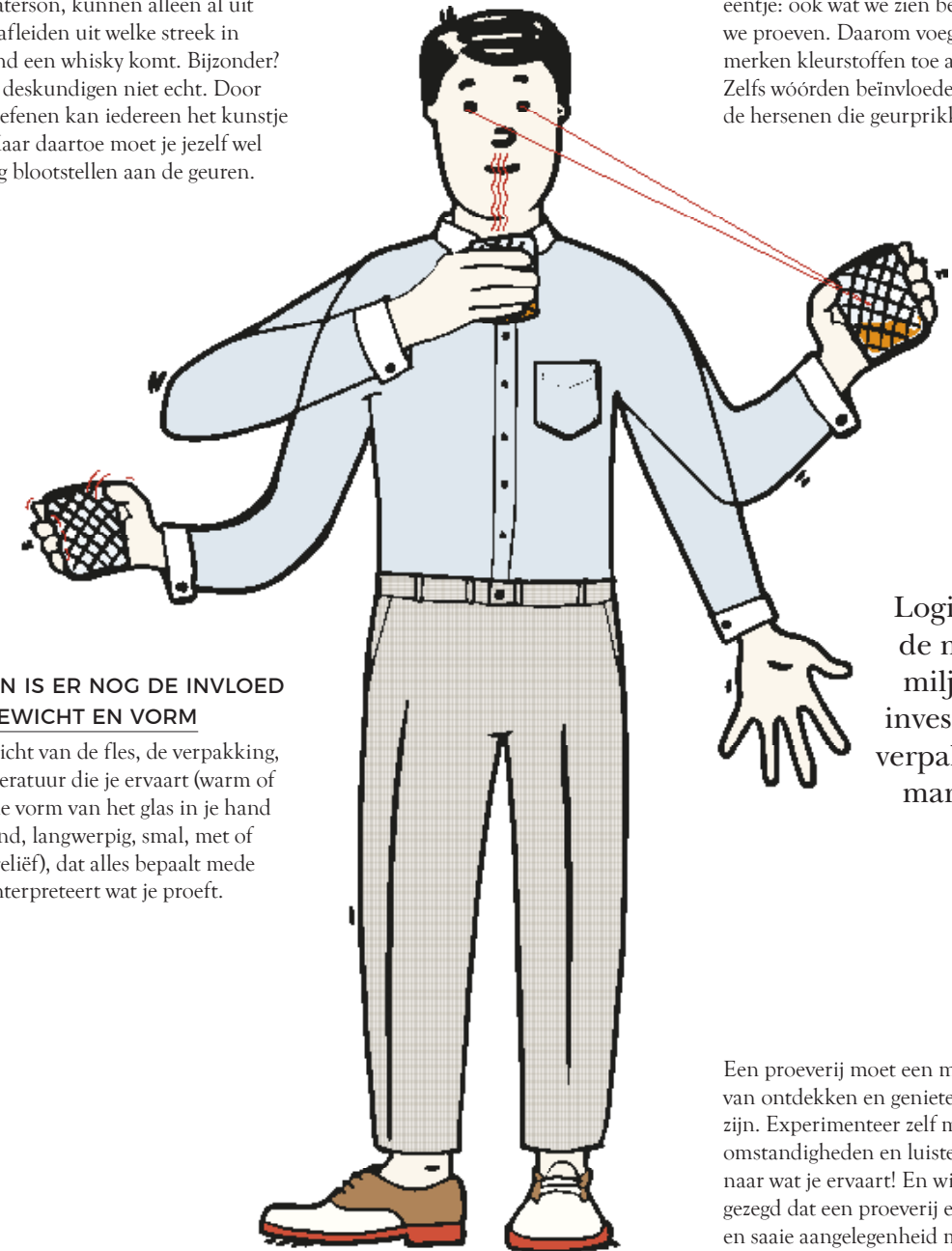
HEB JE EEN NEUS OF DE NEUS?

Sommige mensen, zoals Richard 'De Neus' Paterson, kunnen alleen al uit de geur afleiden uit welke streek in Schotland een whisky komt. Bijzonder? Volgens deskundigen niet echt. Door veel te oefenen kan iedereen het kunstje leren. Maar daartoe moet je jezelf wel heel lang blootstellen aan de geuren.

2

OOK DE KLEUR IS VAN INVLOED

Ons reukvermogen werkt niet in zijn eentje: ook wat we zien beïnvloedt wat we proeven. Daarom voegen bijna alle merken kleurstoffen toe aan hun whisky. Zelfs wóorden beïnvloeden de delen van de hersenen die geurprikkels ontvangen.



3

EN DAN IS ER NOG DE INVLOED VAN GEWICHT EN VORM

Het gewicht van de fles, de verpakking, de temperatuur die je ervaart (warm of koud), de vorm van het glas in je hand (plat, rond, langwerpig, smal, met of zonder reliëf), dat alles bepaalt mede hoe je interpreteert wat je proeft.

Logisch dat de merken miljoenen investeren in verpakking en marketing

Een proeverij moet een moment van ontdekken en genieten zijn. Experimenteer zelf met de omstandigheden en luister vooral goed naar wat je ervaart! En wie heeft ooit gezegd dat een proeverij een serieuze en saaie aangelegenheid moet zijn?

RECEPTEN MET WHISKY

Een andere manier om van whisky te genieten is ermee te koken. Neem daarvoor echter niet je favoriete fles. De kwaliteit zul je toch niet goed proeven.

WHISKYSAUS

INGREDIËNTEN

3 sjalotten, gesnipperd
olie
100 ml whisky
2 à 3 tl vleesfond
(kalfs- of runderfond)
2 tl fijne tafelsuiker
100 ml water

BEREIDING

Fruit de sjalotsnippers in wat olie in een pannetje. Voeg de whisky toe en schraap de aanbaksels los. Voeg dan de vleesfond, de suiker en het water toe. Laat de saus inkoken en serveer hem bij een stuk rundvlees.



ZELFGEMAAKTE JAM

INGREDIËNTEN

1,3 kg bittere sinaasappels
(liefst biologische) 1 kg suiker
100 ml whisky

BEREIDING

- 1 Borstel de sinaasappels schoon. Leg ze in een snelkookpan en voeg wat water toe. Breng het water aan de kook, sluit de pan af en kook de sinaasappels 40 minuten. Draai het vuur uit en laat de sinaasappels afkoelen in het kookvocht.
- 2 Haal de volgende dag de sinaasappels uit de pan en bewaar het kookvocht. Snijd de sinaasappels in tweeën en haal de velletjes en de pitten eruit.
- 3 Snijd de schillen in reepjes van ongeveer 3 cm en leg ze in het kookvocht van de sinaasappels, samen met 1 kilo suiker en 4 eetlepels whisky. Duw de pulp en de pitten door een zeef om het dikke sap eruit te persen, dat vol pectine zit.
- 4 Kook de jam nog eens op hoog vuur op tot een temperatuur van 104 °C. Roer er dan de laatste 2 eetlepels whisky door.
- 5 Doe de jam meteen over in potten. Je kunt de jam na het afkoelen direct gebruiken.



WETENSWAARDIGHEID VAN GEORGES

Yves-Marie le Bourdonnec, een befaamde Franse slager, 'voedt' zijn vlees met whisky. Hoe? Na twintig dagen besterven waarin de enzymen de spier malser kunnen maken, zet hij de puntjes op de i. Dat wil zeggen, hij wikkelt vet in een in whisky gedrenkte doek, die hij om de tien dagen verwisselt. Het vet werkt als een spons en neemt de whisky op.

OM TE FLAMBEREN

En waarom zou je gamba's niet flamberen met whisky? Voeg 100 ml whisky toe aan je gebruikelijke recept en houd er een vlammetje bij. Het resultaat is heerlijk!

GEBAK: CRANACHAN, HET TRADITIONELE SCHOTSE DESSERT

INGREDIËNTEN

2 el havermeel
300 g frambozen
fijne tafelsuiker, naar smaak
350 ml dikke room
2 el honing
2 à 3 el whisky

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor. Verdeel het havermeel over een bakplaat en zet die in de oven tot er een notengeur ontstaat. Laat het afkoelen.
- 2 Prak en zeef de helft van de frambozen tot een puree. Voeg suiker naar smaak toe. Klop de room iets stijf en spatel de honing en de whisky erdoor. Proef en voeg zo nodig nog wat whisky en honing toe.
- 3 Spatel het havermeel erdoor en klop de massa op tot hij stijf is.
- 4 Vul voor iedereen een coupe met afwisselend laagjes frambozenpuree, whiskyroom en hele frambozen. Zet de coupes in de koelkast om ze koel te kunnen serveren.



COCKTAILS OP BASIS VAN WHISKY: WAAR JE NIET OMHEEN KUNT

Cocktails met whisky zijn niets nieuws: al in de negentiende eeuw nipten onze voorvaderen aan cocktails, die sommigen zagen als de eregalerij van de bar.

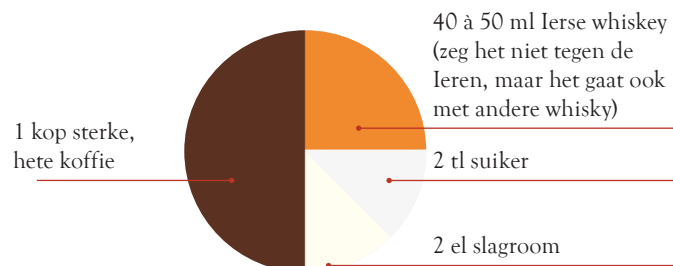
IRISH COFFEE

Ja, een cocktail kan warm zijn! *Irish Coffee* is beslist een van de bekendste dranken met whisky erin. Gek genoeg is het drankje buiten Ierland bekender dan in Ierland, waar het hoofdzakelijk gedronken wordt door toeristen. Er zijn ongeveer evenveel legenden rond de uitvinding ervan als er rugbyballen in Ierland zijn.

DE GESCHIEDENIS

Kort na 1940 maakten de meeste trans-Atlantische vluchten een tussenlanding in Shannon, in het westen van Ierland. Toen hij die arme Amerikanen zag rillen in het barre Ierse klimaat kwam een barman op het idee een scheut whiskey in hun koffie te doen. Een passagier die weer wat was opgewarmd, vroeg of de koffie uit Brazilië kwam. 'No, that's Irish Coffee!' zei de barman. Op het vliegveld van Shannon herinnert een plaque aan deze anekdote.

INGREDIËNTEN



HET RECEPT

- 1 Schenk de whiskey in een kop en doe de koffie en de suiker erbij.
- 2 Roer tot de suiker is opgelost.
- 3 Schep de slagroom er voorzichtig op, zorg dat die niet mengt met de koffie.
- 4 Maak af met wat kaneel en/of cacaopoeder.

OLD FASHIONED

Als je fan bent van de serie *Mad Men* ken je de cocktail, want in een paar seizoenen zijn er liters *Old Fashioned* doorheen gegaan.

DE GESCHIEDENIS

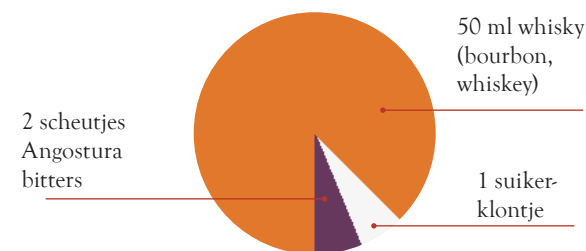
We steken de Grote Plas over en gaan naar het Louisville, Kentucky, van tussen 1881 en 1884. Daar creëerde een barman als eerbetoon aan James E. Pepper, de eigenaar van de bourbondistilleerderij met dezelfde naam, de *Old Fashioned* Whiskycocktail.

James E. Pepper vond hem zo lekker dat hij de cocktail bestelde in elke stad waar hij kwam en zo de drank beroemd maakte. De cocktail werd zelfs zo beroemd dat het glas waarin hij geserveerd werd dezelfde naam kreeg. Je drinkt een *Old Fashioned* natuurlijk uit een *Old Fashioned*-glas.

De cocktail paste zich zelfs aan tijdens de drooglegging om aan de controles te ontkomen: om de alcoholismaak te maskeren deed men er een citroenschilletje en wat spuitwater bij.



INGREDIËNTEN



HET RECEPT

Het is niet moeilijk om een goede *Old Fashioned* te mixen.

- 1 Leg het suikerklontje in een glas, giet de Angostura erover en voeg een druppel whisky toe.
- 2 Maak het suikerklontje fijn met een menglepel tot de suiker helemaal is opgelost.
- 3 Voeg ijsklontjes en whisky toe.
- 4 Versier de cocktail met een schijfje sinaasappel en een maraschinokers.