

WIEGER FAVIER

**WHISKY
VAN DE
LAGE
LANDEN**

FORTE UITGEVERS

| INHOUD |

NEDERLAND

- 11 Kampen Destillateurs 88
 - 12 Graanbranderij De IJsvogel 94
- 13 Zuldarn Distillers 102
 - 14 Kalkwijken Distillers 114
- 15 Stokerij Scult 122
- 16 Distilleerderij Horstman 128
 - 17 Brouwerij-stokerij De Drentsche Schans 132
- 18 Distilleerderij Alambik 136
 - 19 Brouwerij Mommerle 140
- 20 Brouwerij-distilleerderij Us Helt 142
 - 21 Distilleerderij De Lepelaar 148
- 22 Distilleerderij De Tweekoppige Phoenix 154
 - 23 Distilleerderij Keuris 160
 - 24 Brouwerij Klein Duimpje 161
 - 25 Stokerij De Onrust 162
 - 26 Distilleerderij JN 163
- 27 Distilleerderij BioSpirits 164
 - 28 Brouwerij 't Velen 165
 - Vallei Distilleerderij 166

BELGIË

- 1 The Owl Distillery 20
- 2 Brouwerij en Alcoholstokerij Wilderen 30
- 3 Stokerij Distilleerderij Radermacher 40
 - 4 Stokerij De Molenberg 48
- 5 Stokerij De Moor 56
 - 6 Brouwerij De Graal 62
 - 7 Graanstokerij Braeckman 65
- 8 Graanstokerij Filliers 68
- 9 Brouwerij Duvel Moortgat 76
 - 10 Brouwerij-stokerij Pirlot 82





Nog op het vat 167

Stokerij Mertens 168
Herman Jansen 170
Gospel Spirits 172
Distilleerderij New Dutch Legacy 174
Distilleerderij Van Eys 176
Brouwerij-stokerij Gerlachus 177
Eaglesburn Distillery 178
Brouwerij-stokerij De Schans 179
Distilleerderij-brouwerij De Koperen Ster 180
Distilleerderij De Bronckhorst 181
Restaurant-distilleerderij De Pronckheer 182
Brouwerij Sint Servatius 183
Distilleerderij Schouten 184
Het drama Turv 185

Voorwoord 6

Inleiding 8

Het proefpaneel 16

Ruiken en proeven 18

Gerst 28

Haspengouw 29

Stokerijmuseum 38

Water 39

Andere granen 46

Gerecht met whisky 47

Mouten en eesten 55

Schroten en malschen 60

Vlaamse Ardennen 61

Gist 67

Landbouwstokerij 75

Distilleerketels 80

Distilleer kolom 86

Gerecht met whisky 87

Wijnmarsche Watermolen 98

Gerecht met whisky 99

Distilleren 100

Vaten 111

Twente 121

Draf of bostel 135

Angels' Share 141

Gerecht met whisky 152

Filteren 158

Het Groene Hart 159

Botteltijd 186

Kwaliteit en toekomst 188

Geraadpleegde bronnen 189

Whiskyclubs in België en Nederland 190

Whiskyfestivals in Nederland en België 191

Adressen 192

VOORWOORD

Monnikenwerk, dat was het eerste woord dat mij te binnen schoot na lezing van Wieger Faviers manuscript. Toepasselijk, want het waren de monniken in de kloosters van West-Europa die zich het domein van distilleren toe-eigenden en documenteerden, nadat het fenomeen via de Moorse invasie van Spanje, in de negende eeuw, het Europese vasteland had bereikt.

Via het Iberische schiereiland waaierte de kennis van het distilleren in het kielzog van de kerstening uit over West-Europa en kwam uiteindelijk ook in de Lage Landen terecht, waar vervolgens eeuwenlang met name jenever werd gestookt. De splitsing in België en Nederland in 1830 bracht daar geen verandering in.

Het stoken van whisky zou in Nederland pas rond de meest recente eeuwwisseling beginnen. De eerste die ons verraste met whisky van eigen bodem was Aart van der Linde, met zijn onvervalste Friese driejarige single malt Frysk Hynder, genoemd naar de Friese volbloed. Het product werd gelanceerd in 2004 en was vanaf het begin een succes. Oorspronkelijk komen de Offringa's uit Friesland, dus enige trots past mij hier wel.

In het zuiden van Nederland volgde de familie Zuidam, een dynastie van ervaren jeneverstokers, in 2005 met hun eerste whisky: een vijfjarige single malt met de naam Millstone, die Patrick Zuidam na jaren van experimenteren goed genoeg vond om te bottelen.

Het bleef daarna een paar jaar betrekkelijk rustig in Nederland maar de afgelopen jaren kregen beide pioniers rap gezelschap van de een na de ander die, met de groeiende populariteit en verkoopcijfers van whisky, een graantje van dat succes wilde gaan meepikken of hun langgekoesterde passie in daden wenste om te zetten. Het zijn er momenteel een stuk of vijftien. België pionierde met whisky in de beginjaren van deze eeuw, met de distilleerderijen van Filliers en The Belgian Owl als voortrekkers. En ook hier ontstond hetzelfde beeld als in Nederland. Er kwamen meer gegadigden meedeinen op de golven van het wereldwijde whiskysucces en thans zijn er in totaal negen Belgische distilleerderijen die al whisky kunnen bottelen.

Voeg daar nog de circa vijftien bedrijven bij die reeds spirit hebben gestookt maar nog geen gerijpte whisky kunnen schenken en je komt op een ongehoord aantal van pakweg veertig whiskyspelers in de Lage Landen. Ter vergelijking: in de Schotse Lowlands zijn er dat momenteel een stuk of tien.

Mijn gewaardeerde vakbroeder heeft al die distilleerderijen nu geboekstaafd, op een aantrekkelijke en toegankelijke manier. Zowel qua schrijfstijl als fotografie. Daarbij heeft hij ervoor gekozen om het proces nu eens niet in een afzonderlijk hoofdstuk te gieten, maar om op een originele, speelse manier weetjes en feiten door het boek heen te strooien. De proefsessies van een viertal doorgewinterde whiskymannen heeft hij steeds apart gezet en keurig verwoord.

Wieger is lange tijd heel secuur met dit boek bezig geweest, met research, interviews, fotografie, bezoeken van distilleerderijen, praten met experts, schrijven, herschrijven, schrappen en toevoegen. Elke keer als hij dacht klaar te zijn en mij het manuscript wilde sturen ter lezing, belde hij me met de mededeling dat het nog wat langer zou duren, want: "Ik heb er nóg een gevonden, Hans. En die moet er echt ook bij!" Vervolgens kreeg ik een nieuwe deadline voor het voorwoord. En wie ben ik om hem dan tegen te spreken? Integendeel, ik ben bijzonder verheugd dat Wieger dit monnikenwerk op zich heeft genomen. Het resultaat mag er zijn in de vorm van een publicatie die in elke whiskybibliotheek in België en Nederland thuishoort. Mijn complimenten aan Wieger, die op smakelijke wijze een relatief klein maar wel belangrijk stukje whiskygeschiedenis aan de wereldwijde whiskybibliotheek heeft toegevoegd – een tijdsbeeld van het whisky stoken in de Lage Landen.

HANS OFFRINGA
KEEPER OF THE QUAICH

| INLEIDING |

Zelfs doorgewinterde whiskykenners reageren vol verbazing als ik vertel hoeveel whiskydistilleerderijen in de Lage Landen ik heb bezocht voor dit boek: "Bijna veertig distilleerderijen in Nederland en België maken whisky? Echt? Nooit geweten dat het er zoveel zijn." Dat is ook geen wonder: een groot deel van de microdistilleerderijen is pas de afgelopen jaren gestart. De een heeft al een paar vaten gebotteld, bij de ander moet de whisky-in-wording nog even doorrijpen voordat het ook echt whisky mag heten. De datum staat al sinds de distillatie rood omcirkeld op de kalender.

Als freelancejournalist schrijf ik zelf al enkele jaren artikelen over de Nederlandse en Belgische whisky's in het kwartaalblad Whisky Etc Magazine. Ik begon bij Zuidam Distillers in Baarle Nassau, schreef netjes op wat distillateur Patrick van Zuidam me vertelde, keek mijn ogen uit en was gelijk gefascineerd. Vooral toen hij me meenam naar het grote vatenmagazijn waar duizenden vaten vol rijpende whisky lagen en Patrick me enkele samples liet proeven. Wauw, daar wilde ik meer over weten en ik reisde naar andere pioniers zoals bierbrouwerij-distilleerderij Us Heit in Friesland en The Owl Distillery in België en schreef er artikelen over.

"Is het niet tijd voor een boek hierover", vroeg ik begin 2014 al eens aan de hoofdredacteur van Whisky Etc, Thom Olink. "Dat wordt dan een dun boekje", lachte hij. "Het zijn er nog veel te weinig. Misschien over een paar jaar." Thom had op dat moment nog groot gelijk. Ik stopte het idee onder in de la en achter in mijn hoofd. Maar toen in de twee daarop volgende jaren nog enkele

grote Belgische brouwerijen met whisky op de markt kwamen en er overal en nergens in de Lage Landen whiskydistilleerderijen als paddenstoelen uit de grond leken te komen, trok ik de la weer open. Hoewel verschillende whisky's nog niet 'rijp' waren, was de tijd dat wel.

Daarom maakte ik in 2016 en begin 2017 een geweldige reis naar alle uithoeken van onze Lage Landen: van Texel tot Deinze en van Midwolda tot Raeren (ik reken zowel Nederland als België onder 'de Lage Landen'). Ik bezocht relatief grote brouwerijen en distilleerderijen met imposante brouw- en distilleerketels en tot de nok gevulde vatenmagazijnen, maar ook zeer uiteenlopende en charmante microdistilleerderijen: van professionele, soms al eeuwenoude stokerijen en splinternieuwe distilleerderijen tot meer hobbymatige weekendstokerijtjes. De mash tun, gistkuip en distilleerketel zijn bij de microdistilleerderijen vaak bij elkaar geschoven in één ruimte, van een

nieuwe bedrijfsloods of een gerenoveerde boerderij tot een omgebouwde garage of een schuurtje achter in de tuin. Ik ontmoette een bonte stoet aan distillateurs, allemaal hartstochtelijk bezig met de productie van deze fascinerende drank die, ondanks dat het is gemaakt uit slechts graan, water en gist, zoveel verschillende geuren en smaken kan ontwikkelen. Bij vrijwel iedereen was ik van harte welkom: de vaak ambitieuze en soms tomeloos enthousiaste distillateurs toonden me graag hun bedrijf en lieten me trots hun vaak nog jonge distillaten proeven. Ik vroeg iedereen naar hun beweegredenen voor de whiskyproductie. De van oorsprong Ierse en Schotse drank zit geweldig in de lift, de prijs per fles is relatief hoog, maar opvallend genoeg noemt vrijwel niemand economische motieven. Het meest gehoorde antwoord is: 'Uit liefde voor het product.' Veel hobbybrouwers en distillateurs zeggen whisky vooral als een 'volgende stap' te zien. De drank heeft 'prestige' en ze vinden het een uitdaging om te laten zien dat ze ook een eigen whisky in huis hebben.

Ik leerde gaandeweg steeds meer over de verschillende whisky's, de grondstoffen en het whiskyproductieproces, herschreef mijn oude artikelen of vulde ze ruimschoots aan en maakte een hele serie nieuwe hoofdstukken waarvan ik er alvast twee in Whisky Etc Magazine publiceerde.

Naast de in dit boek genoemde whisky's zijn er nog enkele andere Nederlandse 'whisky's' uitgekomen zoals Ingendaal, DutchSky en De Hemel, maar die zitten in een grensgebied. Het gaat dan bijvoorbeeld om een elders gestookt product of om een bierbrand. Onderweg door de Lage Landen bleken niet alleen de whiskydistillateurs over het algemeen buitengewoon hulpvaardig.

ook veel verschillende mensen uit de whiskywereld die ik in de loop der jaren heb leren kennen, hebben me geweldig geholpen. Speciale dank uiteraard aan alle distillateurs en daarnaast aan Hans Offringa voor zijn voorwoord, Vincent Bergman en Dennis Mulder voor adviezen over fotografie, Jan Beek, Patrick van Zuidam, Robin Brilleman, Thom Olink, Julien Remers, Mark Dermul en Davy Jacobs voor alle gedetailleerde whisky-informatie, Barry Stok voor alle sampleflesjes, Fernand Dacquin, Chris Lauriers, Sándor Beckers en opnieuw Jan Beek voor alle proefnotities en -tips; daarnaast Annelieke Creuwels, Bart Messiaen, Guy Lippens en opnieuw Dennis Mulder voor de prachtige gerechten met whisky en ten slotte uiteraard mijn vrouw, journalist Helga Favier die alle teksten kritisch heeft doorgenomen.

Veel plezier met dit boek.

Whisky is een sterkedrank met een alcoholpercentage van minimaal veertig procent. Er zijn honderden verschillende whisky's, en die zijn niet alleen afkomstig uit Schotland en Ierland; onder meer ook in de Verenigde Staten, Canada, Japan, Nieuw-Zeeland, Frankrijk en andere Europese landen maken distilleerderijen whisky. Ze verschillen in smaak en geur, maar zijn toch allemaal gemaakt met alleen water, graan en gist als basis. De whisky is gedistilleerd uit een gegist graanbeslag en heeft minstens drie jaar gerijpt op houten vaten. Vooral die houtrijping geeft veel smaakvariatie aan de uiteindelijke whisky.

Eeuwen voordat Keltische volken in Ierland en Schotland whisky of 'Uisce beatha' uit graan stookten, bestond de distilleerkunst al in Azië. Rond 800 voor Christus werd de techniek gebruikt in Iran en waarschijnlijk ook in China. Pas in de zesde eeuw van onze jaartelling komt deze kennis met christelijke Ierse missionarissen mee naar waarschijnlijk eerst Ierland waar het zich verspreidt over abdijen. En van daaruit ook naar Schotland. Het oudste Schotse document waarin 'distillatie' wordt genoemd, stamt uit 1494. De drank verspreidt zich snel over Schotland en wint door de eeuwen heen steeds meer aan populariteit.



De basis voor whisky is graan, bij malt whisky is dat gerst. Het moet door een hele serie verwerkingsprocessen om er uiteindelijk een aromatische en smaakvolle sterke-drink van te maken. Aanvankelijk begint het proces hetzelfde als bij bier: de gerst moet eerst weken en ontkiemen en wordt daarna gedroogd en licht geplet. De brouwerdistillateur maakt van deze 'mout' vervolgens een moutbeslag met warm water, en laat de zo verkregen (al dan niet gezeeffde) 'wort' een aantal dagen met toegevoegde gist fermenteren in een gistkuip. De vloeistof (wash) is nu licht alcoholisch. Het wordt vervolgens meestal twee keer gedistilleerd in een distilleerketel tot een jonge 'spirit'. Het alcoholpercentage ligt dan tussen de 60 en 85 procent. Meestal brengt de distillateur dit met onthard water terug naar ongeveer 63 procent en laat de vloeistof ten minste drie jaar rijpen in eikenhouten vaten. Daarna is het pas echt 'whisky'. In de verschillende kaders in dit boek lees je veel meer over het productieproces van whisky.

RUIKEN EN PROEVEN

Hoe je whisky drinkt en beleeft, is natuurlijk heel persoonlijk; er zijn geen regels. De leden van het proefpanel geven je hier wel enkele persoonlijke tips over hoe je zelf zo goed mogelijk geuren en smaken in whisky kunt vangen en herkennen.



Tulpglas

Vooraf voor het ruiken is een tulpglas handig. Het heeft een hoge taps toelopende nek en onderin een bolle buikje, waardoor de aroma's er goed in blijven hangen. "Neem het liefst ook nog een glas dat je bij de voet kunt beetpakken, zodat je de whisky niet te veel met je hand

opwarmt, en bij voorkeur een glas met een relatief dunne wand", zegt Chris Lauriers. "Dit warmt, indien nodig, makkelijk op en heeft minder invloed op de whisky dan een dik glas."

Neem je tijd

"Tijdens het ruiken en proeven moet je vooral geen haast hebben", tippt Chris Lauriers. "Het kost zo veel tijd om whisky te maken, neem dan ook even de tijd om ervan te genieten. Giet maar tussen de twintig en dertig milliliter whisky in je glas, en laat het daar vervolgens even goed rusten." De houtgerijpte whisky heeft tijd nodig om te ademen: de vloeistof komt in contact met de lucht, de meest vluchtige, niet erg lekkere alcoholen verlaten je glas en de complexe whisky komt 'op drank'. Wals de whisky eventueel voorzichtig rond in het glas. De tranen die langs de wand naar beneden glijden vertellen je iets over het alcoholpercentage (dunne tranen hebben een hoger percentage) en de 'vettigheid' (langzame tranen zijn meer olieachtig) van de whisky.

Liever geen ijs of water

Uiteraard is het prima om aan je whisky een ijsklontje toe te voegen als je gewoon op een terrasje van je drankje wilt genieten, maar beter niet als je de whisky goed wilt kunnen ruiken en proeven. "Van ijs wordt de whisky te koud, het

GERST

Gerst vormt, samen met water en gist, de basis voor single malt whisky. Deze graansoort bevat weinig gluten en is daarom niet zo geschikt om er brood mee te bakken, maar des te meer om er bier mee te brouwen of (vervolgens) whisky van te stoken: het is makkelijk te mouten, heeft een hoge opbrengst en geeft lekker veel smaak af. Een gerstkorrel bestaat voornamelijk uit zetmeel (ca. 63 procent), eiwit (ca. 11 procent), vezelstoffen (ca. 15 procent), suiker (ca. 2 procent) en daarnaast uit vetten en mineralen. Volgroei en oogstrijp gerst is strokleurig en heeft lange kafnaalden rond de aren met graankorrels. Er is koudebestendig wintergerst dat aan het begin van de herfst wordt gezaaid en vorstgevoelig zomergerst dat pas aan het eind van de winter in de grond gaat. Zomergerst wordt meer gebruikt.

Stokers en brouwers stellen hoge eisen aan de kwaliteit van het brouwgerst: het moet een hoge kiemkracht hebben en een laag eiwitgehalte omdat het anders ten koste gaat van het zetmeelgehalte en daarmee van de uiteindelijke alcoholopbrengst.

Ook het aandeel grote 'volgerst' korrels moet hoog zijn, bijna honderd procent. Vooral sommige (tweerijige) zomerrassen produceren veel grote korrels en zijn daarom zeer geschikt voor de bier- en whiskyproductie.

Een ton graan levert ongeveer 5000 liter bier op en in de (Schotse) regel uiteindelijk zo'n 420 liter pure alcohol. In Nederland en België is de opbrengst met kleine ketels en een smalle middenloop iets lager.

Telers zijn continu bezig met veredeling van gerstsoorten om oogstzekere, duurzame gewassen te krijgen met een nog hogere op-

brengst waaruit uiteindelijk zo veel mogelijk alcohol is te winnen. Volgens whiskykenners gaat de toename in zetmeel in nieuwe rassen echter veelal gepaard met een afname van smaak in de uiteindelijke whisky. Bekende, sterke, huidige gerstsoorten zijn onder meer Optic en Chariot en varianten van een oudere soort, de Golden Promise.

De meeste whiskydistilleerderijen in Nederland en België kopen kant-en-klaar gemoute gerst bij grote mouterijen, maar enkele whisky-makers vinden het belangrijk om met het eigen graan of met streekgraan te werken. Zo wil Etienne Bouillon van The Owl Distillery alleen biologisch gekweekt gerst uit de streek Haspengouw voor zijn Belgian Owl whisky, heeft Zuidam Distillers tegenwoordig ook eigen graanvelden en verwerkt distillateur Aart van der Linde van de Friese Us Heit brouwerij en distilleerderij bij voorkeur gerst uit de noordelijke provincies. Gert ten Hooft van de Drensche Schans en Lianne Benus van de Kalkwijk distilleerderij gebruiken uiteraard alleen het gerst van de eigen boerderij voor hun whisky.



— STOKERIJMUSEUM —

Op het terrein van Brouwerij en Alcoholstokerij Wilderen staat een te bezichtigen monumentale stokerij vol met, volledig intact gelaten, roestige historische brouw- en stookapparatuur. Imposant zijn vooral de grote brouwketel, de 10,9 meter hoge distilleerkolom uit de negentiende eeuw die door het plafond steekt en de eigen stoommachine die niet alleen de stokerij, maar ook het omliggende dorp in het begin van de twintigste eeuw nog van elektriciteit voorzag. Stokerij Wilderen begon aanvankelijk in 1890 als landbouwstokerij. Aan het begin van de twintigste eeuw groeide het uit tot een meer industriële distilleerderij tot het in 1939, vlak voor de Tweede Wereldoorlog, de deuren sloot; de machines bleven verlaten achter. De huidige eigenaren Mike en Roniek Janssen bliezen er 68 jaren later in 2007 het stof vanaf.





IVLAAMSE ARDENNENI

Wie voor het eerst nietsvermoedend de Vlaamse Ardennen inrijdt, kijkt vreemd op want plots zijn er hoogtes in het zo vlakke Vlaamse land: groene heuvels met vaak steile klimmetjes, kronkelige bolle landweggetjes, sommige met hobbelige kasseien. Het is een hele toer om boven te komen, maar eenmaal daar wacht vaak een prachtig wijds uitzicht over bossen, velden en boomgaarden waar de hoge kerktorens van de dorpjes in de omgeving bovenuit steken.

Deze toeristische streek vol bijzondere natuurgebieden ligt in het zuidelijk deel van Oost-Vlaanderen, het loopt over in het Pays des Collines en is vanwege de vele heuvels vernoemd naar de echte Ardennen in Wallonië. Het hoogste punt van dit erkend Regionaal Landschap ligt op de Hotondberg op 'slechts' 145 meter. Misschien nog bekender zijn enkele andere Vlaamse 'bergen' en hellingen hier, zoals de Oude Kwaremont, de Paterberg en de Muur van Geraardsbergen: illustere namen uit de historie van verschillende wielerklassiekers, waaronder 'Vlaanderens Mooiste', de Ronde van Vlaanderen. Soms gaat het met wel een stijgingspercentage van twintig procent omhoog. Veel wielertoeristen komen op de heuvels af en leggen (delen van) het zware parcours van de Ronde af.

De finish ligt tegenwoordig in de centrale stad Oudenaarde, bekend om het oude stadhuis, de Sint-Waburgakerk, de bruggen over de brede Schelde én de verschillende brouwerijen die onder meer het Oudenaards bruin bier brouwen, zoals brouwerij Liefmans (eigendom van Duvel Moortgat), Brouwerij Cnudde in deelgemeente Eine en de oude brouwerij Roman in de deelgemeente Mater. Buiten deze stad tellen de Vlaamse Ardennen nog vier brouwerijen, waaronder uiteraard De Graal in Brakel, waar je volgens uitgezette fietsroutes op de 'bierkaart' van Toerisme Vlaanderen langs kunt fietsen. Onderweg zijn allerlei cafés waar je je dorst kunt lessen.

WHISKY: In de Vlaamse Ardennen vind je Stokerij Mertens in Zottegem (waar Jonasberg whisky ligt te rijpen) en de Brakelse Brouwerij De Graal die het beslag levert voor San Graal whisky, gedistilleerd in Graenstokerij Braeckman in Oudenaarde. Even buiten de Vlaamse Ardennen zijn Stokerij De Moor in Aalst en Graenstokerij Filliers in Deinze gevestigd.

— DISTILLEERKETELS —

Er bestaan ruwweg twee verschillende typen stookketels: de traditionele distilleerketel (pot still of alambiek) en de distilleerkolom of schoffelkolom (column still). Distilleerderijen in Schotland gebruiken voor malt whisky van oudsher alleen de distilleerketel en voor grain whisky's een distilleerkolom. In Nederland en België stoken grote distilleerderijen zoals Zuidam, The Owl Distillery en Molenberg ook, naar Schots voorbeeld, in twee distilleerketels, maar veel kleinere distilleerderijen gebruiken een combinatie van distilleerketel en aangebouwde distilleerkolom.



Een distilleerketel (pot still) is in feite een grote bolle koperen pot, vaak met een kijkglas, met bovenin een taps toelopende hals (of refluxhelm) in uiteenlopende vormen. Vroeger werden distilleerketels direct opgewarmd. Tegenwoordig werken in Nederland en België maar enkele distillateurs met directe verwarming, zoals de houtgestookte ketel van de Kampen distilleerderij en de gasgestookte distilleerketel van Distilleerderij Alambik. Veel andere distilleerketels staan in feite in een stoompan en zijn au bain-marie (indirect) verwarmd.

Een lange hals boven op de ketel zorgt voor een lichter distillaat. De hals heeft bovenin een knik of kromming en gaat over in een koperen pijp (lyne arm) en ten slotte in een condensor

GERECHT

NOORDZEEVISBORD MET
GROENTJES EN WHISKY
VAN GUY LIPPENS

MET WHISKY



Noordzeevisbord is een klassiek Belgisch kustgerecht dat Guy met een saus van sinaasappel en whisky in een nieuw jasje heeft gestoken.

Whiskykeuze: neem een whisky met een medium lange afdronk, een fruitige en op het einde een beetje gekruide toets in de geur en fruitige toetsen in de smaak.

Ingrediënten voor 4 personen
4 stukken visfilet (kabeljauw, leng. rog)
1 grote courgette
1 grote wortel
kerstomaatjes, liefst in verschillende kleuren
1 knoflookteentje
peper en zout
1 deciliter keukenroom 40% vetgehalte
6 centiliter whisky + 2 eetlepels extra
2 sinaasappels

Bereiding

Zet de oven op 180 °C of gebruik de BBQ. Snijd de stukken vis in porties, ontdoe ze indien nodig van het vel (dit kun je ook aan de visleverancier vragen). Spoel de groenten onder koud stromend water. Snijd de courgette en de wortel in kleine dobbelsteentjes (brunoise). Je kunt als alternatief

ook met een dunschiller slierten maken van de courgette of de wortel (dit is leuker om te garneren). Pel de knoflook en snipper fijn (kan ook met een knoflookpers). Snijd de tomaten in 2 of in 4 delen al naar gelang de grootte.

Maak van de aluminiumfolie 4 papilloten, leg in elke papillot een stuk vis en voeg anderhalve eetlepel water toe en een halve eetlepel whisky (niet overdrijven anders is het niet lekker). Voeg de courgetteblokjes, de wortelreepjes en de fijngehakte knoflook toe. Bestrooi met peper en zout. Sluit de papilloten en druk de zijanten goed aan. Laat ze gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven garen op 180 °C.

Pers de sinaasappels uit en verwarm het sap met wat pulp in een pan. Laat dit wat inkoken en voeg de room toe. Laat het verder indikken en voeg op het laatste moment de 6 centiliter whisky toe en serveer de saus bij de vis.

Guy Lippens ging naar de hotelschool en studeerde Hotellerie en Patisserie. Als "Whisk(gu)y" geeft hij traditionele gerechten met whisky een vernieuwende smaak. Hij geeft hierover regelmatig workshops en kooklessen (meer recepten op www.whiskguy.be).

DISTILLEREN

en vinden het belangrijk om dit niet te hoog op te laten lopen. Ze willen een uiteindelijk distillaat met een percentage tussen de 62 tot 81 procent alcohol. Een hoger percentage kan ten koste gaan van de smaak en geur van het distillaat. Het geschikte deel van het distillaat verschilt dan ook per distilleerderij, maar bedraagt ongeveer een derde van de totale vloeistof. Een zesde deel is voorloop. Wat er over blijft is 'naloop' en het niet gedistilleerde deel (residu/spent lees) dat in de ketel achterblijft.

In de laatste distilleefase verdampen ook de zwaardere componenten in de ketel, zoals foezelolie (zwaardere alcoholen) en fenolen (aromatische, organische verbindingen). De 'naloop' (feints) scheidt de distillateur ook weer af en laat het wegvloeien of pompt het terug naar de ketel om opnieuw te distilleren. Maar de middenloop gaat niet plotsklaps over in de naloop; er is een overgangsgebied. Het kruisgebied geeft een beslissend moment. Verschillende distillateurs vinden het belangrijk om de staart van de middenloop mee te nemen. Ze stoken het gas even goed op en nemen nog net wat meer zwaardere stoffen mee. Volgens hen geeft dit extra karakter en smaak aan de uiteindelijke whisky. Veel anderen willen juist de middenloop beperkt houden en leggen het snijpunt veel eerder, dit noemen ze 'een klein hartje' of 'zuiver stoken'. Het 'zuiver gestookte' lichte distillaat heeft een minder lange rijpingstijd nodig dan een wat ruimer genomen middenloop en kan na drie jaar rijping al heel aardig op smaak zijn.



teur een wort van de eigen mout, gemengd met ontkalkt en gezuiverd Twents leidingwater en gist. "Daarna laat ik het een dag of vier gisten om het aan het eind van de week te distilleren." Terwijl ze in het laboratorium een genomen monstertje controleert of in de slijterij een klant helpt, houdt Lisanne haar oren en neus open om tegelijkertijd het distillatieproces in de gaten te houden. "Het bedrijf loopt op mijn zintuigen. Ik hoor het wanneer de ketel aandacht nodig heeft en ruik wanneer de volgende fase in het distillatieproces aanbreekt. Uiteraard controleer ik ook wel de metertjes van de ketel."

In het stookhuis staan een 300-liter ketel en een 80-liter ketel in de schaduw van de nieuwe tot het hoge boerderijdak reikende distilleerkolom en de 1500-liter stoomverwarnde distilleerketel met een koperen helm boven op een vrij lange hals. Lisanne moet op een trapje klimmen om in de hoge ketel te kunnen kijken. De jenever- en whiskyproductie zijn sinds de komst van deze grote stookinstallatie verdubbeld. Voor de jeneverstook gaat het distillaat vanuit de distilleerketel via een hoge leiding door naar de distilleerkolom, maar Lisanne vertelt dat als ze jonge whiskyspirit maakt, ze de doorgang afsluit, de ruwnat na de eerste distillatie opvangt in een roestvrijstalen bak en, naar Schots voorbeeld, terugschenkt in de distilleerketel voor de tweede ronde. "Ik maak een relatief vroege grens tussen midden- en naloop, waardoor er een heel zuiver distillaat overblijft." De uiteindelijke middenloop heeft een alcoholpercentage van circa zeventig procent.

Werkende vaten

De landbouwmachines in de oude inpandige boerenschuur zijn inmiddels verbannen naar de deel achter het huis en vervangen door een steeds meer gevuld vatenmagazijn, met een mengeling van 300-liter nieuw en gebruikt medium getoast Frans eiken en voormalige

WHISKY VAN EIGEN MAIS EN ROGGE

Naast de jenever en Eastmoor whisky uit de eigen geteelde gerst, wil Kalkwijk Distillers in de toekomst nog meer whisky's van andere eigen geteelde granen brengen. Er rust al een roggewhisky in het vatenmagazijn en vanaf 2017 begint de distilleerderij ook aan een whisky met maïs van eigen bodem, gemaakt zoals een Amerikaanse bourbon (minimaal 51 procent maïs) en gerijpt op nieuw Amerikaans eiken. De eerste flessen verwacht de distilleerderij in 2020 te bottelen.





De populariteit van malt whisky stijgt al jaren en lokale producten zijn gewild. Geen wonder dat overal in de wereld grote en kleine distilleerderijen zich aan deze arbeidsintensieve, maar ook kostbare en prestigieuze drank wagen. Ook in de Lage Landen maken verschillende stokers en bierbrouwers de stap naar whisky.

Wiegert Foster is, naast whisky liefhebber, ook een ervaren freelance journalist en eindredacteur met oog voor detail. Voor *Whisky Etc.* Magazine schrijft hij al enkele jaren over deze razendbrede opleving van grote en kleine whisky-distilleerderijen in zowel Nederland als België. Voor *Whisky van de Lage Landen* maakte hij een reis langs 43 brouwerijen en distilleerderijen op soms prachtige locaties in vooral de landelijke regio's van onze Lage Landen. Hij spak met de distillateurs en verschillende experts en proefde uitmarend overal een sample mee. In dit boek beschrijft hij nauwgezet het stookproces, de verrijping en de jonge whisky's en schetst tegelijkertijd een beeld van de distillateurs die vaak geweldig mooi zijn op hun regio, hun distilleerderij en natuurlijk op hun whisky.

Met anekdotes van een proefpanel, whiskyrecepten, veel karakteristieke foto's en een voorwoord van de bekende whisky'schrijver Hans Offringa.



ISBN 978-94-6200-193-6



9 789462 001936