



EL GUSTO BEZOECT IN AMSTERDAM EEN AUTHENTIEKE JENEVERDISTILLEERDERIJ:

A. VAN WEES - DE OOIEVAAR

Schilder van Smaken

Jenever. Vlamingen schrijven het met een "j", maar spreken het uit met een "zj". De Nederlanders schrijven dan weer een "g", maar zeggen het met een "j". Onze redacteur Joost Houtman, Antwerpenaar in hart en nieren, trok naar Amsterdam om een authentieke Nederlandse jeneverdistilleerderij te bezoeken: A. Van Wees Distilleerderij De Ooievaar.

In België waren de meeste jeneverstokerijen vaak landbouwbedrijven en dat op een heel intelligente manier; de spoeling van de graanjenever diende als varkensvoer en de varkensmest werd dan weer gebruikt om de graanvelden te bemesten. In Nederland is jenever echter meestal een stadsaangelegenheid geweest. Ik word verwacht in de Amsterdamse wijk, de Jordaan. Lucas Bols startte hier vier eeuwen geleden zijn stokerij, aan de Rozengracht. Vandaag is het gelijknamige internationale bedrijf uitgeweken naar Zoetermeer. A. van Wees distilleerderij De Ooievaar is de enig overgebleven ambachtelijke distilleerderij in Amsterdam, gevestigd in het hart van de Jordaan. Hier maken ze maar liefst 16 soorten jenever, 60 likeuren en een hele resem andere producten als gin en esprits.

Authenticiteit

EG: Net als bij bieren zie je bij jenever steeds meer vruchtenvarianten opduiken. Citroen- en appeljenever kenden we al langer, maar nu duiken ook lychee-, frambozen-, ananas- en zelfs bananenjenever op. Juicht u deze evolutie toe?

FVW: De grap is dat jenever geen vruchtendrank is. Enthousiast die fruitjenever toejuichen doe ik niet. Het is een puur commercieel gegeven; omdat onze voeding verzoet maken grote bedrijven vruchtenjenever om jongeren en vrouwen aan te trekken. Trouwens, dat zijn geen echte jenever. Als ik even heel cynisch mag zijn: wij zijn hier bij De Ooievaar de enige echte jenevermakers van Nederland. De meeste bedrijven verkopen knollen voor citroenen!

JENEVER IS VOGELVRIJ VERKLAARD.

Fenny Van Wees ontvangt ons. Ze is een rechtstreekse afstammeling van de stichter van dit jeneverbedrijf dat al in 1782 werd opgericht in Den Haag en sinds 1883 actief is in Amsterdam. De huidige prachtige lokatie huisvest al dit lekkers al een kleine honderd jaar. Ik ben benieuwd welke druppels, borrels of neuten me zullen verrassen. In Amsterdam waren er nog 40 jeneverbedrijven voor de oorlog. Nu schiet alleen De Ooievaar over. Een klein authentiek en uniek jeneverbedrijf bezoeken wakkert niet alleen de dorst, maar ook de nieuwsgierigheid aan...

EG: Zijn er dan geen wettelijke bepalingen waaraan een drankje moet voldoen om "jenever" te mogen heten?

FVW: Ik maakte dit jaar een statement door niet mee te doen aan het nieuwe Jeneverfestival. Waarom zou ik? De andere aanwezigen maken geen jenever, maar een chemisch goedje waarmee ik eerder ziekenhuisgereedschap zou afkuisen... Marketing doet veel, natuurlijk. We zouden een soort appellationsysteem moeten hebben, maar dat bestaat vandaag de dag niet. Je hebt wel enkele minimumeisen. Zo wordt er gesteld dat jenever voor 15% moutwijn MAG bevatten, maar het moet niet! De meeste jenever worden dus niet meer gemaakt van graan, maar van suikerbieten die gewoon in 1 keer wor-

den doorgestookt. Net zoals wodka ook niet meer van graan of aardappelen wordt gemaakt. Ook suikerstroop toevoegen mag. Jenever is vogelvrij verklaard.

EG: Hoe authentiek gaat u dan te werk?

FvW: All the way! (lacht) Klassieke jenever maak je van verschillende graansoorten, die in de branderij tot mout worden verwerkt. Dat vermeng je met gist. De mout creëert suikers en de gist zet die suikers om in alcohol. Zo krijg je een alcoholrijke substantie die je kan distilleren. Dat distillerent is een intensief en lang proces. Te lang en te intensief vinden veel bedrijven... Wij werken uitsluitend met natuurlijke ingrediënten: geen kunstmatige aroma's of kleurstoffen.

EG: Dat verklaart natuurlijk de relatieve lage prijs van veel jenever. Hoe is het zover kunnen komen?

FvW: Er is een vreselijke achteruitgang geweest in de verkoop van jenever: van een marktaandeel van ongeveer 90% schiet uiteindelijk nog maar 24% over. Men heeft dan een hele tijd geleden gemeend dat het beter was de authentieke oude jenever op te geven en massaal te gaan investeren in goedkope jonge jenever. Zo zijn veel mensen verleerd wat het is om een echte authentieke jenever te drinken. Maar de zaken zijn weer aan het keren. Dat merk ik aan de bezoekers van ons Proeflokaal aan de Herengracht. Als mensen de tijd nemen om echt te proeven en te luisteren naar de begeleidende uitleg, gaan ze makkelijk overstag, hoor. Onze doelgroep is die van 25 tot 50 jaar. De nieuwe generatie chefs herontdekt ook de jenever. Sergio Herman doet er leuke dingen mee en ook het Nederlandse toprestaurant Librije van Jonnie en Thérèse Boer gebruikt onze jenever.

DE AUTHENTICITEIT DRUIPT HIER QUASI LETTERLIJK VAN DE MUREN. JE KAN DE LUCHT HIER PROEVEN

Een jonge bok en een zeer oud blaadje

Fenny van Wees leidt me rond in de verschillende complexen. De authenticiteit druipt hier quasi letterlijk van de muren. Enorme koperen distilleerketels vullen de ruimte. Je kan de lucht hier proeven. In de lagerkelder worden de verschillende jeneveren in verschillende soorten en maten eikenhouten fusten bewaard, gerijpt, of gelagerd. Hoe langer de jeneveren op vat liggen, hoe zachter en geschakeerder de smaakbalans. Hier is jenever maken nog echt een ambacht. Fenny zet een twintigtal borrelglaasjes klaar. Ik neem me voor niet alles te proeven. Hier maken ze trouwens ook advocaat, boerenjongens, gin, wodka, eau de vie... De volgende keer neem ik gvd een chauffeur mee. Mijn burgerzin en allergie aan boetes nopen mij tot calvinistische soberheid.

EG: Voor we beginnen proeven wil ik toch graag weten wat nu juist het verschil is tussen jonge en oude jenever.

FvW: Leeftijd heeft er alleszins niets mee te maken. Het verschil zit 'm in de bereidingswijze. Oude jenever is gemaakt volgens de ambachtelijke methode van voor 1900. Je zal zo dadelijk wel merken welke jeneveren het rijkst geschakeerd zijn! (enthousiast) Wij maken hier bij De Ooievaar dan nog eens het onderscheid tussen zeer oude jenever die 1 jaar op vat heft gelagerd en oude die 3 maand heft gekregen. Net als bij wijn of whisky moet je bij jenever van jong naar oud drinken. Zo komen de sterke punten van elke jenever het best tot hun recht.

Het Drankrapport

We nippen aan een Jonge Wees die heel toegankelijk is en van een Klarenaer die wat voller en ronder is. Twee leuke aperitiefjes. De Taainagel is een eerste ontdekking. Sergio Herman serveerde hem al bij Zeeuwse platte oester. Het idee alleen al doet me watertanden. Het etiket kan me trouwens ook best charmeren: "Taainagel geeft moed aan't scheepsvolk en verkwikt de kapitein."

Fenny wijst met recht en rede op de heerlijke aroma's... wat je toch vaak vergeet te doen bij jeneveren. De Oude Genever - Amsterdamsche dubbel geheid 35% wordt gevolgd door een Zeer Oude Genever - dubbel geheid 40%, een Zeer Oude Wees 10 jaar fust gelagerd - 42%, een Zeer Oude Wees 15 jaar fust gelagerd - 42% en een Zeer Oude Wees 20 jaar fust gelagerd. Een of andere managementgoeroe beweerde ooit: "Pick the fights you can win." De Oude Genever weet ik wel te appreciëren om zijn zachte en geprononceerde graansmaak. De Zeer Oude is nog leuker, maar de Zeer Oude Wees 20 jaar is echt het summum. Zijn geld meer dan waard... beter dan goeie whisky. Twintig jaar fustlagering mondt uit in een ongekende delicate smaakervaring: mout, citrus, gerookt, vanille, peper... het zit er allemaal in. Zacht met een weerhaak.

Fenny schenkt nog een gin in. Apparently, is gin ontstaan omdat de toenmalige Hollandse Koning Willem I die ook nog de Engelse kroon in zijn handen kreeg niet zonder zijn jenever kon. So be it, deze gin is best wel lekker... maar die Zeer Oude Wees 20 jaar overstijgt toch alles...

Weetjes:

- **Borrelglas:** tot de rand gevuld bevat het ongeveer 4 cl drank
- **Kasteleinsborrel:** de caféklant krijgt het laatste restje uit de fles dat niet volstaat om nog een volledig glaasje te vullen.
- Jenever is sinds 2008 een **beschermd geografische aanduiding**. De Europese Unie heft vastgelegd dat jenever allen mag worden geproduceerd in Nederland, in België en in een paar aangrenzende gebieden van Frankrijk en Duitsland.
- **15 miljoen liter:** zoveel jonge jenever maakt de Nederlander jaarlijks soldaat. Oude jenever is minder populair en neemt zo'n 1% van de sterke drankmarkt in.
- Imbibe, het Engelse magazine dat in 2008 de Michael Jackson Beer Journalism Award won bekroonde de Zeer Oude van Wees tot **best spirit ever**.

Joost Houtman

SPLENDOUR. | Discover the most enduring expression of a legend: *the Montblanc Meisterstück Diamond*. Its star-shaped emblem, sculpted in the patented 43-facet Montblanc Diamond, crowns the cap-top. Platinum-plated clip and rings. Handcrafted 14 K gold nib with a rhodium-plated inlay. **MONTBLANC. A STORY TO TELL.**



**MONT
BLANC**



© Montblanc® www.montblanc.com