



Stokerij
magazine
voor Belgische en Nederlandse distillateurs

Moutwijn
jenever



*Zeg nooit meer
'borreltje'
tegen deze jenevers*

Zeg nooit meer 'borreltje' tegen deze Jenevers

De oorsprong

Wie onze Jenever wil begrijpen moet zijn geschiedenis kennen. Zoals alle distillaten ligt ook de oorsprong van de Jenever in de middeleeuwen. Het was eigenlijk een geneesmiddel. Men gebruikte de techniek van het distilleren om 'het meest geneeskrachtige' deel van de wijn te concentreren en maakte de werking ervan nog sterker door er geneeskrachtige kruiden aan toe te voegen. Zo gebeurde het ook bij ons al aan het einde van de dertiende eeuw. Men distilleerde wijn en voegde er jeneverbes, geneeskrachtig en thuis in onze streken, aan toe. Toen aan het warme klimaat een einde kwam aan onze wijngaarden ging men op zoek naar een alternatief. In de zestiende eeuw distilleerde men cider, mede en onklaar bier. In onze streken, waar het bier de plaats van het bier had ingenomen, ging men graan fermenteren en vervolgens distilleren tot moutwijn, die met toevoeging van jeneverbessen uiteindelijk onze Jenever heeft voortgebracht. Na de uitvinding van de suikerproductie uit suikerbieten, die de door de afschaffing van de slavernij veel duurder geworden rietsuiker heeft verdrongen, en de ontdekking van de kolomdistillatie werd de Jenever als het ware heruitgevonden. Neutrale melassealcohol, met een druppel moutwijn en gearomatiseerd met, in hoofdzaak, jeneverbes heeft de Jenevermarkt veroverd. De op basis van 100% moutwijn gemaakte Jenever verdween nagenoeg volledig.

Moutwijn en moutwijnjenever

Moutwijn kan men het beste vergelijken met de 'spirit' die na drie jaar houtrijping whisky mag heten. Het beslag waarvan de moutwijn wordt gestookt bestaat historisch voor een derde uit gerstemout, een derde gerstemeel en een derde roggemeel. Wanneer men uitsluitend mout gebruikt verkrijgt men na drie jaar houtrijping een malt whisky.



Laat men deze zes maanden op hout rijpen heeft men moutwijn, en aromatiseert men met jeneverbes, dan heb je een 100% moutwijnjenever. Indien men enkel mout heeft gebruikt mag hij 'pure malt' heten. Dus een 'pure malt Jenever' die niet kruiden en specerijen wordt gearomatiseerd is een 'malt whisky'.

Natuurlijk kun je ook een pure moutwijnjenever op houten vaten laten rijpen.



We zien dus dat het maken van een 'ouderwetse' Jenever met lange houtrijping niet zo veel van de productie van 'whisky' verschilt. Men kan gaan variëren met de gebruikte granen en vaten en krijgt een breed spectrum aan mogelijkheden en smaken. Er zijn, hoofdzakelijk in Nederland, stokerijen die hier al jaren mee bezig zijn en die schitterende producten maken.



Tijd voor Hasseltse moutwijnjenever

*De mouttoren van het Jenevermuseum in Hasselt
voor en na de restauratie.*



Soms moet het bijna te laat zijn vooraleer men de waarde ziet

Jenevermuseum Hasselt

Zoals het vaak gaat in de geschiedenis; fase 1 'nieuw', fase 2 'populair', fase 3 'ouderwets', fase 4 'vervallen', fase 5 'gerestaureerd' of 'verdwenen'. Dit scenario is herkenbaar wanneer we het over gebouwen hebben of over stijlen. Denk maar aan de 'Art nouveau', 'Art deco' en nu 'retro'. Wanneer het grootste gedeelte is verdwenen, op het stort gegooid of gesloopt, resten er nog enkel wat overblijfselen in de vorm van vervallen gebouwen en vergeten zolderschatten. Bij materieel erfgoed is het besef doorgedrongen dat je van alle perioden en stijlen moet zorgen dat er nog voldoende voor de definitieve verduistering gered moet worden.



Jenevermuseum Hasselt

Immaterieel erfgoed

Wanneer het over immateriële zaken gaat is dit besef helaas nog niet algemeen doorgedrongen. Wanneer we in onze rijke geschiedenis van distillaten kijken zijn er daar wel enkele voorbeelden van te vinden. Een mooi voorbeeld is de Schiedamse moutwijnjenever. Een Jenever die volgens oude receptuur en techniek is behouden, of liever, is terug gekeerd.

Vlaamse landbouwstokerij

Een ander voorbeeld is de jeneverstokerij Van Damme in het Oost Vlaamse Balegem. Een authentieke landbouwstokerij waarvoor het stoken van Jenever een manier was



Landbouwstokerij Van Damme

om hun eigen graan tot een hoogwaardiger product dan enkel grondstof te verwerken. Deze, ooit alom aanwezige stokerijen, zijn verdwenen door de opkomst van de industrieel, van afval, geproduceerde melasse-alcohol, die met jeneverbes gearomatiseerd als goedkope Jenever gingen produceren. Tot op de dag van vandaag is de meeste Jenever van dit type.

Wanneer je in Hasselt een heel klein beetje moutwijn en voor de rest graanalcohol gebruikt mag het Hasseltse Jenever heten. Nu is de tijd rijp om ook in Hasselt een 100% moutwijnjenever te gaan maken.

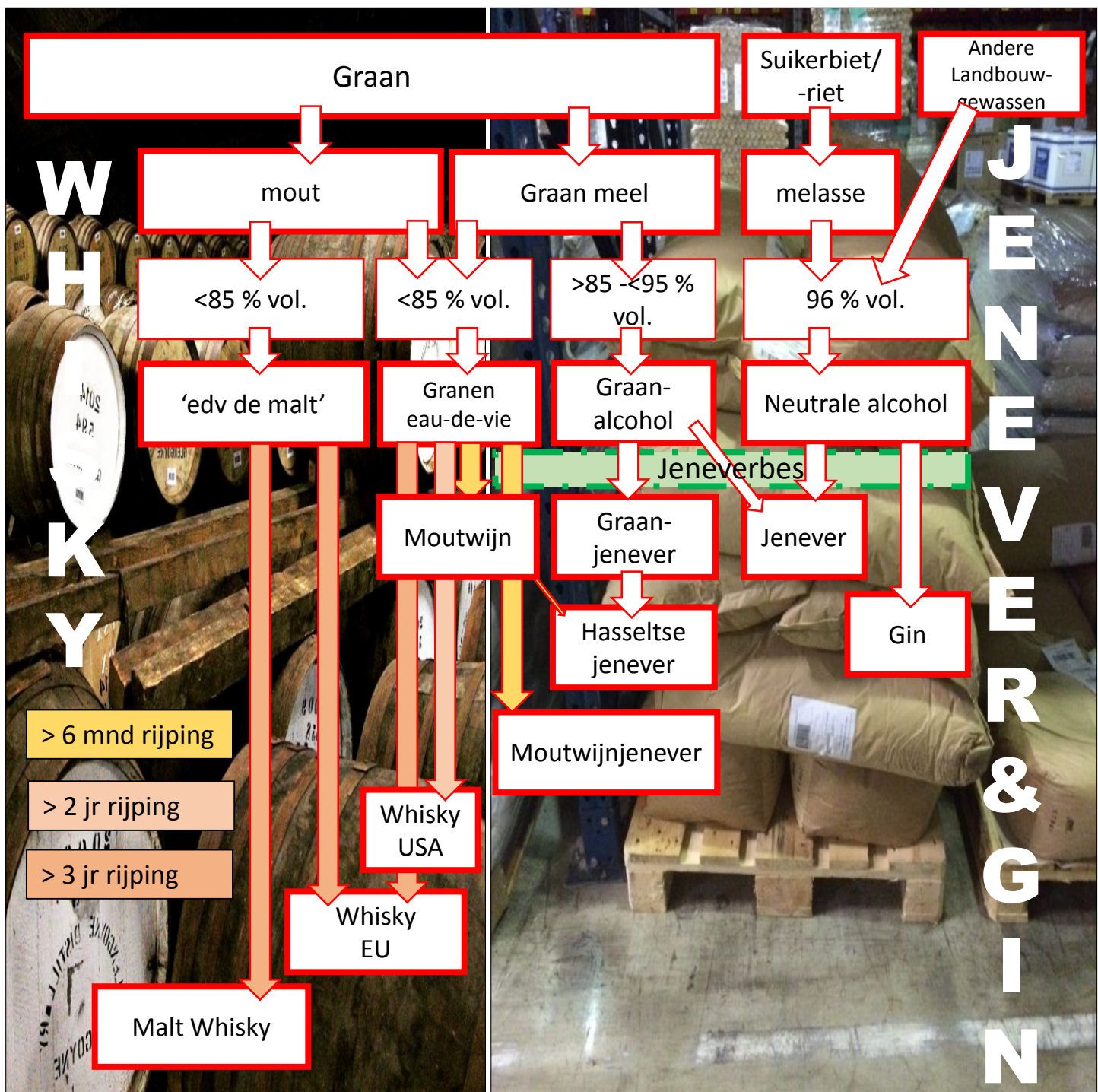
1. Bondige omschrijving

Hasseltse Jenever / Hasselt is een geografische aanduiding van bijlage III, punt 19, van Verordening 110/2008 voor een gedistilleerde drank verkregen door ethylalcohol van agrarische oorsprong doch uitsluitend uit granen en/of een granendistilla(a)t(en) te aromatiseren met jeneverbessen (*Juniperus communis* L. en/of *Juniperus oxicedrus* L.) en desgevallend met planten en/of kruiden of delen ervan, waarbij het volume pure alcohol van het finaal product bestaat uit minstens 1,5 % moutwijn waardoor het distillaat waarneembaar de specifieke organoleptische kenmerken van de gebruikte grondstoffen bezit.

Geurt van Rennes

Whisky en Jenever

Whisky, Jenever en Gin hebben veel met elkaar te maken. Zo duidelijk als de verschillen in benamingen zijn, zo vaag zijn de grenzen. De consumenten hebben er echter meestal geen benul van wat ze eigenlijk drinken. Dit schema kan een hulpmiddel zijn bij het uitleggen.





Notaris heeft een aantal vaten van de eerste jaren dat men moutwijnjenever is gaan maken laten 'liggen'. Het resultaat is een kostbare Jenever die tot een van de beste distillaten ter wereld behoort.

**Tijd is een
schone deugd**

Het geheim van grote whisky: veel geduld, heel veel geduld.

Whisky wordt niet in de distilleerderij gemaakt maar in het 'warehouse'. Elke whiskykenner zal weten te zeggen dat 80% van het aroma van de houtrijping afkomstig is. Terwijl wij voor onze moutwijn een minimum van zes maanden houtrijping kennen is dit voor whisky drie jaar. In Europa tenminste. Maar die zes maanden zijn een minimum. Niks weerhoudt ons er van om ook onze moutwijn vele jaren te laten rijpen.

Time is money

Het gedurende vele jaren rijpen van distillaten op houten vaten vraagt niet alleen veel geduld maar ook veel geld. De hoeveelheden die moeten worden opgeslagen vertegenwoordigen een groot kapitaal. Niet enkel de kostprijs van het distillaat betekent een groot kapitaalsbeslag, ook moet men voor de accijns die op de alcohol is 'opgeschort' een waarborg bij douane en accijnzen deponeren. Die waarborg hoeft niet in geld te gebeuren, een bankwaarborg is eveneens goed. Maar ook voor het kunnen afleveren van die bankgarantie moet men vermogen als zekerheid bij de bank in onderpand geven.

Risico

Mijn verwondering was groot toen ik ontdekte dat de accijnzen op de alcohol die in het rijpingsmagazijn is opgeslagen in geval van totaal verlies door bijvoorbeeld een brand in België effectief moet worden betaald, terwijl men in Nederland dan hiervan definitief wordt ontheven. De Nederlandse redenering is logisch. Accijns is een consumptiebelasting die verschuldigd is wanneer de alcohol in verkoop, vrij verkeer heet dat dan, wordt gebracht. Wat in een rijpingsmagazijn verdampt betaalt men geen accijns over, en wanneer deze in vlammen op gaat betaalt men die ook niet. In België redeneert men als volgt. Je kunt de alcohol niet meer 'aantonen', dus moet je de accijns betalen. Dit heeft tot gevolg dat men in België er voor moet zorgen dat de accijnsverplichting over de opgeslagen alcohol ook in de brandverzekering moet worden opgenomen.

Geurt van Rennes

