

Whisky

VAN EIGEN BODEM



Koperen ketels blinken ons tegemoet, terwijl de whiskystoker aandachtig de spirit aftapt voor een kwaliteitscontrole. Over een paar jaar is de nu nog heldere vloeistof veranderd in een geurige, amberkleurige whisky, maar nu gaat hij nogmaals de ketel in voor een tweede distillatie. Een tafereel uit de Schotse Hooglanden? Nee hoor, in de achtertuin van Parkstad stookt Thijs Has van Gerlachus Wiskie de eerste Limburgse whisky.

TEKST: KARIEN GOESSENS | FOTO'S JEAN PIERRE GEUSENS

Gerlachus Bierbrouwerij en Whiskystokerij vindt zijn oorsprong 14 jaar geleden in Houthem-St Gerlach. Thijs Has en zijn vrouw Jenny begonnen de microbrouwerij aan huis en brouwden al snel een viertal smaakvolle bieren. De onderzoekende aard van het beestje was echter nog niet klaar met ontdekken en een aantal jaren terug begon hij met distilleren. Hiermee ging een lang gekoesterde wens in vervulling: “We maken nu bier, likeur en whisky. Al onze producten zijn prachtig om te maken, maar whisky is voor mij het mooiste en spannendste. De mystiek die eromheen hangt, de tijd die het nodig heeft, dat vind ik mooi.”

DE SMAAK EN HET PROCES

Alles staat hier in het teken van smaak en om de beste smaak te verkrijgen, houdt Thijs zich op elke stap in het proces. “We gebruiken pure en zoveel mogelijk lokale ingrediënten. Limburgs bronwater, geurige mout en zorgvuldig geselecteerde gistsoorten. Het doel is om een heerlijke, zachte whisky te maken, dan doen we geen concessies aan de smaak.” Door naast gewone mout ook gerookte mout te gebruiken krijgt de whisky een licht gerookte smaak die aan de befaamde Islay whisky's doet denken. “We maken de enige whisky in de Benelux die gerookt is, maar niet teveel, anders wordt de rooksmak te overheersend. We willen een specifieke, eigen smaak ontwikkelen.” Daartoe maakt Gerlachus Wiskie ook gebruik van een zelf ontworpen koperen distillatieketel, die anders is dan een standaard



jeneverketel. “Hoe lager de helm van de ketel, hoe meer smaak, maar een lagere helm geeft ook een lager rendement. Dat betekent dat er vaker en langer gedistilleerd moet worden om dezelfde hoeveelheid spirit te verkrijgen. Maar die extra moeite is het zeker waard.”

WISKIE OF WHISKEY?

De naam Gerlachus Wiskie is ontstaan uit de vroegere woonplaats van Thijs en Jenny - Houthem-St Gerlach - in combinatie met een Limburgse uitspraak van de bekende drank. Thijs vertelt: “Toen we verhuisden naar Hulsberg hebben we de naam behouden. Niet alleen omdat het goed klinkt, ook omdat we nog steeds een stevige link hebben met St. Gerlach. Ons bier wordt verkocht bij Chateau St. Gerlach en in hun mergelkelders ligt onze whisky te rijpen tot deze 3 jaar oud is. De spirit die is ontstaan na distillatie moet namelijk 3 jaar rijpen om ‘whisky’ genoemd te worden. Zoveel tijd is er nodig voordat de eikenhouten vaten hun smaak en kleur hebben afgegeven. Daarnaast gaat door de veroudering van de alcohol het scherpe randje van de smaak af, de drank wordt ‘smooth’.” Gerlachus Wiskie slaat ongeveer de helft van de gedistilleerde spirit op in eikenhouten vaten, de andere helft wordt 6 maanden lang geïnfuseerd met eikenhouten snippers, waardoor deze eerder op smaak is.

“WE WILLEN
EEN SPECIFIEKE,
EIGEN SMAAK
ONTWIKKELEN
EN DAT BETEKEN
DAT WE GEEN
CONCESSIES
DOEN”



“Absoluut zonder toevoeging van iets anders dan mout, gist en water. We gebruiken alleen pure ingrediënten”, verzekert Thijs ons. “De jonge whisky genereert inkomsten, zodat we de tijd hebben om 3 jaar te wachten. We werken namelijk niet met een investeerder. Daarnaast is het een kwaliteitscontrole; als mensen nu al te spreken zijn over de smaak, dan weet je dat het goed komt. Om die reden zijn we ook vertegenwoordigd op de whiskybeurs. Hier proeven kenners de spirit, de onverdunde jonge whisky van 65% en de verdunde Wiskie. Die smaakontwikkeling vindt men interessant en geeft een indicatie van de kwaliteit van het eindproduct.” En die smaak bevalt. “De verkoop van Gerlachus Wiskie loopt erg goed, net als de likeuren en de bieren”, glundert Thijs.



VRAAG EN AANBOD

Op het moment zit Gerlachus Wiskie aan de maximale capaciteit. Dat betekent dat Thijs en Jenny even pas op de plaats maken met de productie van bier. “De whisky gaat nu voor. Als ik dat laat liggen, heb ik over 3 jaar geen whisky. Naast de stokerij werk ik fulltime, ik doe dit erbij. Daarnaast lopen de likeuren ook goed, zo hebben we samen met Maastricht Culinair een likeur ontworpen met echte appelstroop als smaakmaker: de ‘Maastricht Royal’. Deze wordt geschonken als een Limburgse tegenhanger van de Kir Royal, dus in combinatie met mousserende wijn of bij een kaasplankje. Het is afwachten hoe dat in de toekomst loopt.” Komend jaar is een spannend jaar voor Gerlachus Wiskie. In september 2018 zal het eerste eikenhouten vat worden geopend, waarna de uiteindelijke smaak van Gerlachus Wiskie zich pas echt zal openbaren. “Na al die tijd wachten is dat wel een feestje waard.”