

GOEDE MAATJES MET KORENWIJN

Eind mei is het zover. De Hollandse Nieuwe komt weer aan land. Eenmaal aan land laat het vette visje zich uitstekend combineren met een glaasje korenwijn. In deze drank zijn eeuwen van Hollands distilleerambacht samengeballd. Door de rijping op houten vaten kan korenwijn zich meten met de beste single malt's. In tegenstelling tot de twee-eenheid met haring is deze eigenschap minder bekend bij het grote publiek.

Met korenwijn kun je laten zien wat je kan als distillateur." Piet van Leijenhorst, meesterdistillateur bij Bols, betreurt het slechte imago dat jenever bij een groot deel van het publiek heeft. En daar heeft korenwijn last van. Want ook dat is een jenevervariant. Een hele edele, dat wel. Die daardoor bij Bols zelfs met een C en een Y wordt geschreven. Corenwijn dus. „Korenwijn is een hoogwaardig product waarvan je hoopt dat de consument het op waarde leert schatten", zegt Van Leijenhorst. De komende weken staat de korenwijn in ieder geval weer volop in de belangstelling. Als eind mei de eerste vaatjes Hollandse Nieuwe aan wal worden gebracht wordt het visje vervolgens vaak weggespoeld met de wijn van de

lage landen. De zilte smaak van de vette haring komt goed tot zijn recht na een slokje van de sterke drank met zijn volle smaak.

Na deze publicitaire hoos duikt de korenwijn weer de relatieve anonimiteit in. Anders dan de vrijwel neutraal smakende jonge jenever is korenwijn veel karaktervoller. Met kruidige smaakelementen waarin naast jeneverbes vaak ook zoethout, gember en anijszaad vallen te herkennen.

HOUTRIJPING

Heeft de drank daarnaast ook nog een houtrijping ondergaan – wat vrijwel altijd het geval is – dan is de korenwijn bovendien zacht van smaak, met zoetige vanilletonen. „Gelukkig zie je steeds meer jenever in de markt komen die smaak hebben. De mensen willen ook weer onderscheid. En dat mag best iets meer kosten. Als het maar apart is en kwaliteit heeft", reageert Fred van Zuidam. Dertig jaar geleden gaf hij zijn baan bij De Kuyper op om zijn eigen distilleerderij op te zetten, Zuidam in Baarle Nassau.

Aan de basis van korenwijn staat een andere wijn, moutwijn. Een distillaat dat al in de 16e eeuw in Nederland werd gestookt. Het is niet alleen een verplicht bestanddeel van korenwijn

maar ook voor oude jenever. Soms is het in geringe mate ook in jonge jenever te vinden. Moutwijn wordt verkregen door een graanbeslag van rogge, gerst, tarwe en mout te laten vergisten. Als na een paar dagen een alcoholpercentage is bereikt van ongeveer tien procent volgt een drievoudige distillatie. De dan verkregen kleurloze drank heeft een alcoholpercentage van zo'n 46 procent.

Na nog een vierde distillatie wordt het product korenwijn genoemd. De smaak is iets neutraler dan de veel meer naar granen smakende moutwijn en heeft bovendien een hoger alcoholpercentage. Ondanks dat het al korenwijn heet, is het toch pas de basis voor wat na toevoeging van kruiden en graanalcohol (96%) en de vaak hierna volgende fustrijping korenwijn zal heten. Met een minimaal alcoholpercentage van 38 % en uitschieters naar boven tot 42%.

Anders dan bij oude en jonge jenever valt korenwijn wettelijk in een andere categorie. Zo wordt vaak houtrijping toegepast, al is dit niet verplicht. Het belangrijkste verschil met oude jenever is dat deze laatste drank minstens 15 procent moutwijn moet bevatten. Bij korenwijn ligt dit percentage op 51 procent. De smaak van korenwijn benadert hierdoor het dichtst die van jenever zoals die eeuwen geleden gesmaakt moeten hebben.

VERKEERDE BEEN

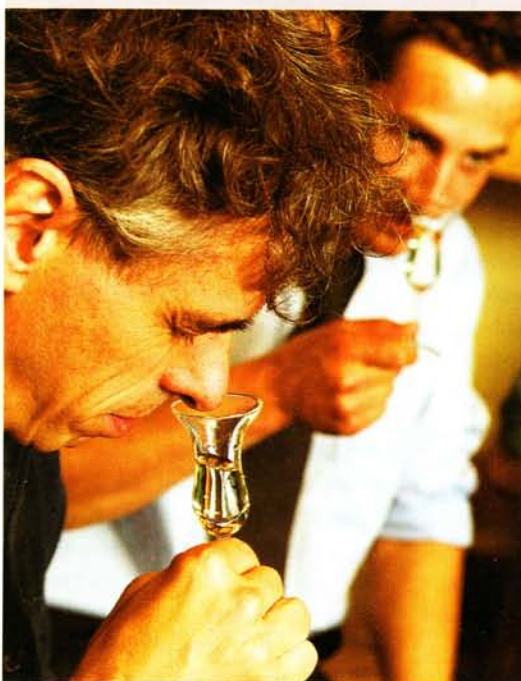
Onder de houten vaten van het Gelders Gedistilleerd Museum in Nijmegen heeft zich deze zonnige vrijdagmiddag een klein, maar divers gezelschap distillateurs verzameld. Zo is Bols vele malen groter dan Distilleerderij Janssens uit Amsterdam. Heeft Rutte de afgelo-

GELDERS GEDISTILLEERD MUSEUM

In een oud gebouwtje van de Nederlandse Spoorwegen, pal aan het Nijmeegse spooreplacement bevindt zich het Gelders Gedistilleerd Museum. Als alles volgens plan verloopt zal op korte termijn een deel van de productie van Distilleerderij Janssens uit Amsterdam hier naar toe worden overgeheveld. De beperkte ruimte in de hoofdstad staat uitbreiding daar in de weg. Een oude distilleerketel van Bols en andere attributen nodig om jenever en likeuren te maken zijn al aangeschaft. Nu nog wordt de ruimte gebruikt voor het afvullen van een enkele drank, proevenrijen en rondleidingen en worden er jenever gelagerd.

KORENWIJN GEPROEFD

Vrijwel iedere Nederlandse distillateur maakt een korenwijn. Een paar werden er in Nijmegen geproefd. Met de *Zeer Oude Korenwijn van Wenneker* (38%) werd begonnen. Opvallend was het sterke jeneverbearoma, gevolgd door kruidige toetsen van zoethout en gember. De hoofdsmaak is zoetig. De *ongelagerde korenwijn van Zuidam* is licht van kleur en heel zacht van smaak. Zeer doordrinkbaar. Dat geldt ook voor de *tien jaar oude vatgelagerde korenwijn*, ook van Zuidam. Hetzelfde product is na het jarenlange houtcontact subliem van kwaliteit. 'een pleidooi voor houtlagering' klonk het. Vanilletonen, zacht van smaak en een oneindige finesse. De *Koorwijn jenever van Rutte* (40%) heeft twee à drie jaar op Frans Limousin eiken gelegen. Een neutrale, ietwat zoetige hoofdsmaak. De tannineachtige bestanddelen geven het distillaat zowel iets stroefs als een fruitig karakter. Mooi in evenwicht en karaktervol. De *Korenwijn van Distilleerderij Janssens* heeft maar een paar maanden houtrijping onderdaan. Meteen valt het afwijkende aroma op en het ietwat rauwe karakter. Het gevolg van de eigen gestookte moutwijn waarvoor rogge en gerst zijn gebruikt. „Zo zal korenwijn twee, drie eeuwen geleden gesmaakt hebben”, zei één van de proevers. Geen allemansvriend. Wel karaktervol. Van hetzelfde bedrijf is de *Locomotief Corewyn* (40%). Een oud merk dat momenteel weer opnieuw tot leven wordt gewekt. De Corewyn is nog in ontwikkeling. De moutwijn wordt gezoet met bruine- en riet-suiker wat voor een zachter karakter zorgt. *Bols Corewyn* (38%) is de grote trekker. „Dit heb ik altijd de beste gevonden”, zegt Fred van Zuidam over de twee jaar op hout gelagerde drank. „Iets geparfumeerd, een beetje likeurachtig zelfs”, liet één van de proevers noteren. Verder iets fruitigs, houttonen en zacht van smaak.



Kees Filius van Distilleerderij Janssens vult de glazen.

pen jaren sterk geproefed van de toegenomen vraag naar kwaliteitsdistillaten. En dat geldt ook voor Zuidam al is dit bedrijf bovendien bekend om de fraaie flessen waarin ze bottelt.

Het gezelschap wordt gecompleteerd door twee horecaondernemers die beiden eigenaar zijn van een café met een uitgebreide lijst gedistilleerd op de kaart, Paul Schreurs van In den Blaauwe Hand in Nijmegen en Sander Postuma van café De Zaaier in Wageningen. De eerste vertelt geamuseerd dat hij graag klanten die om een goede whisky vragen op het verkeerde been zet door ze een korenwijn voor te zetten. Als na het proeven bekend wordt gemaakt wat ze hebben gedronken is de reactie er vaak één van ongeloof.

Collega Postuma reageert door te zeggen dat een klant nooit teleurgesteld mag worden door hem of haar een simpele jenever voor te zetten. Ook hij mag in zijn zaak graag de korenwijn

promoten. „Als klanten om een single malt vragen is het voor mij de sport om ze naar een korenwijn toe te praten. De mensen op een aangename manier kennis laten maken met het product. Daar gaat het om. Ze moeten het echt zelf ervaren anders bestellen ze het niet. Want zodra het over jenever gaat bots je vaak op imagoproblemen. Ik had het laatst nog, een klant vroeg mij om de lekkerste oude jenever. Ik heb hem er drie voorgezet. Waaronder een 20 jaar oude Van Wees. Die sprong er voor hem echt uit. Hij is meteen naar de slijter gelopen en heeft alle flessen Van Wees' gekocht die er nog stonden.” „Ja, de horeca is voor ons distillateurs echt het visitekaartje”, reageert Rutte's pr-manager, Myriam Hendrickx.

Net als haar collega's hoort Hendrickx tevreden de inspanningen aan die de twee kasteleins zich getroosten om het Nederlands gedistilleerd onder de aan-

HOLLANDSE NIEUWE

Eind mei heeft de haring in de Noordzee voldoende vet opgebouwd, maar nog geen hom en kuit. Zodra de haring minimaal 16% vet bevat mag hij als Hollandse Nieuwe op de markt gebracht worden. Om zo te mogen heten moet de haring op de traditionele Hollandse manier worden geakaat, gerijpt, gezouten en gefileerd.

dacht van de gasten te brengen. Iets wat niet vaak gebeurt. Naast een handjevol Erkende Jenevercafés beperken de meeste horecagelegenheden zich tot twee soorten jenever op de plank, oud en jong. Vaak afkomstig van één merk. En dat terwijl volgens Paul Schreurs veel klanten het juist waarderen als er gekozen kan worden uit meerdere soorten en merken. Sander Postuma van De Zaaier zegt: „Bijna alle Nederlandse korenwijnen heb ik wel in huis. Voor mij is het een kwestie van smaak welke ik wel of niet opneem. Het is ook vreemd om te zien dat mensen soms lachend € 30,- uitgeven voor een fles whisky of cognac, maar jenever mag niet meer kosten dan 10,-, 15,- euro. Wil je dit veranderen, dan moet je het de mensen echt laten ervaren.”

De woorden van Postuma kunnen op bijval rekenen van Fred van Zuidam.



MEER WETEN OVER KORENWIJN?

Meer info: www.zuidam-distillers.com, www.rutte.nl, www.corenwyn.nl, Distilleerderij Janssens tel. 020-6225334. Op www.pgd.nl kan in de drankenbank gezocht worden op 'korenwijn'. Er volgt dan een lijst met alle Nederlandse distillateurs die deze drank produceren. Geraadpleegde bron: Smaak en Geur, Workshop voor genie-ters. Met dank aan: Gamba Nijmegen en Visspecialzaak Baarsen voor het ter beschikking stellen van de haring.

„We moeten weer consistent aan ons imago gaan werken. Als totale branche hebben we het om zeep geholpen en dat is morgen niet ineens veranderd.” Toch is Van Zuidam niet pessimistisch. „Kijk maar naar rosé. Door die zoete Matheus Rosé is de markt jarenlang verpest geweest. Nu wordt het toch weer populair.” Collega Piet van Leijenhorst geeft een ander voorbeeld. „Wat nu wodka is had natuurlijk jonge jenever moeten zijn. Wij zijn niet zo handig in dat soort dingen. De naam jenever is niet eens beschermd, zoals bijvoorbeeld cognac dat wel is.” Dat de discussie aan tafel uitwaaiert en meer aspecten behandelt dan de smaak van korenwijn alleen is niet zo vreemd. De distillateurs aan tafel maken een topproduct dat te weinig herkend wordt door de consument, vinden ze zelf. Onbekendheid met het product speelt hierbij een belangrijke rol. „En een gebrek aan chauvinisme”, stelt Myriam Hendrickx vast die een aantal jaren geleden nog het handboek 'Smaak en Geur' schreef waarin een keur aan distillaten wordt beschreven.

IDEALE TEMPERATUUR

Tijd om te proeven. De eerste tulpglaasjes worden gevuld. Zijn er nog verschillen in werkwijze tussen ambachtelijke distillateurs en meer op enorme hoeveelheden ingestelde bedrijven, luidt de vraag. De blikken zijn op Piet van Leijenhorst van Bols gericht. Die er op wijst dat zowel de moutwijn als de graanalcohol in eigen huis worden gestookt. En dat de neutraal smakende melassealcohol niet in 'zijn' jenever is te vinden. Iets wat niet voor iedere distillateur geldt. En dat er vervolgens verse kruiden uit de eigen kruidenruimte worden gebruikt waarna een lagering van twee jaar op houten fusten volgt. „Ambachtelijk werken is als je geen geld hebt om goede spullen te kopen”, zegt Jaros Janssens dan ook. „Het verschil staat of valt met de hoeveelheden die je produceert. Hoe meer mensen het aan moet spreken des te vlakker is de smaak”, stelt Sander Postuma. Eén voor één volgen de korenwijnen elkaar op. Gevraagd naar de ideale



„Wij adviseren onze korenwijn op kamertemperatuur te drinken”, zegt Myriam Hendrickx van Rutte.

schenktemperatuur zegt Kees Filius de korenwijn nooit koud te drinken. „Wij adviseren altijd kamertemperatuur”, reageert Mirjam Hendrickx. „Drink je het koud, dan komt er niets van het moutwijn- en jeneverbesaroma naar boven. Niet iedereen aan tafel begrijpt waarom geadviseerd wordt de kruid Bols Corenwyn vanuit de vriezer in te schenken. „Ik moet het antwoord schuldig blijven waarom dat geadviseerd wordt. Ik heb er zelf geen probleem mee de korenwijn op kamertemperatuur of licht gekoeld te drinken. Wat bij een half lege kruid wel eens gebeurt als deze uit de vriezer komt is dat er zich schilfertjes in hebben gevormd door de scheiding van water en alcohol. En dat vind ik zelf wel weer heel mooi.”