

Geheim achter de kloosterdeuren

Hoe dieper je afdwaalt in de whiskymaterie, hoe meer verrassende dingen er naar boven komen. Dit bleek weer toen ons ter ore kwam dat er binnen een straal van acht kilometer bij ons vandaan, bij de La Trappe brouwerij ook iets met whisky gedaan werd. Nee, er wordt geen whisky gemaakt door de monniken. Er wordt bier gerijpt op onder andere whiskyvaten.

Door: Cor en Paul Kievit, Lapwing Whiskiacs, foto's: PK-Photography

'La Trappe' trappistenbier

Uiteraard was onze nieuwsgierigheid zo groot geworden dat wij besloten dit met eigen ogen te gaan bekijken. Contact met La Trappe, de op dit moment meest bekende trappistenbrouwerij van Nederland, was gelukkig snel gelegd en een aantal weken na het eerste contact waren wij op een vrijdagmiddag welkom op de schitterende locatie van Brouwerij De Koningshoeven in Berkel-Enschot, gemeente Tilburg.

De brouwmeester

We werden op deze middag rondgeleid door Lodewijk Swinkels, de brouwmeester van La Trappe. Deze enthousiaste 47-jarige Schotlandliefhebber was het brouwen al met de paplepel ingegoten. Het brouwen gaat al zeven generaties terug in zijn familie, onder anderen zijn vader en opa waren bierbrouwer van beroep. In 2004 kwam Lodewijk na bij een aantal andere bierbrouwers gewerkt te hebben bij La Trappe terecht. Voor het vak van brouwmeester heeft Lodewijk brouwtechnologie gestudeerd aan de Technische

Universiteit van München, gevestigd in Weihenstephan, Duitsland. Brouwmeester Lodewijk is in Tilburg verantwoordelijk voor de receptuur, het inkopen van de grondstoffen en uiteraard de kwaliteit van het bier.

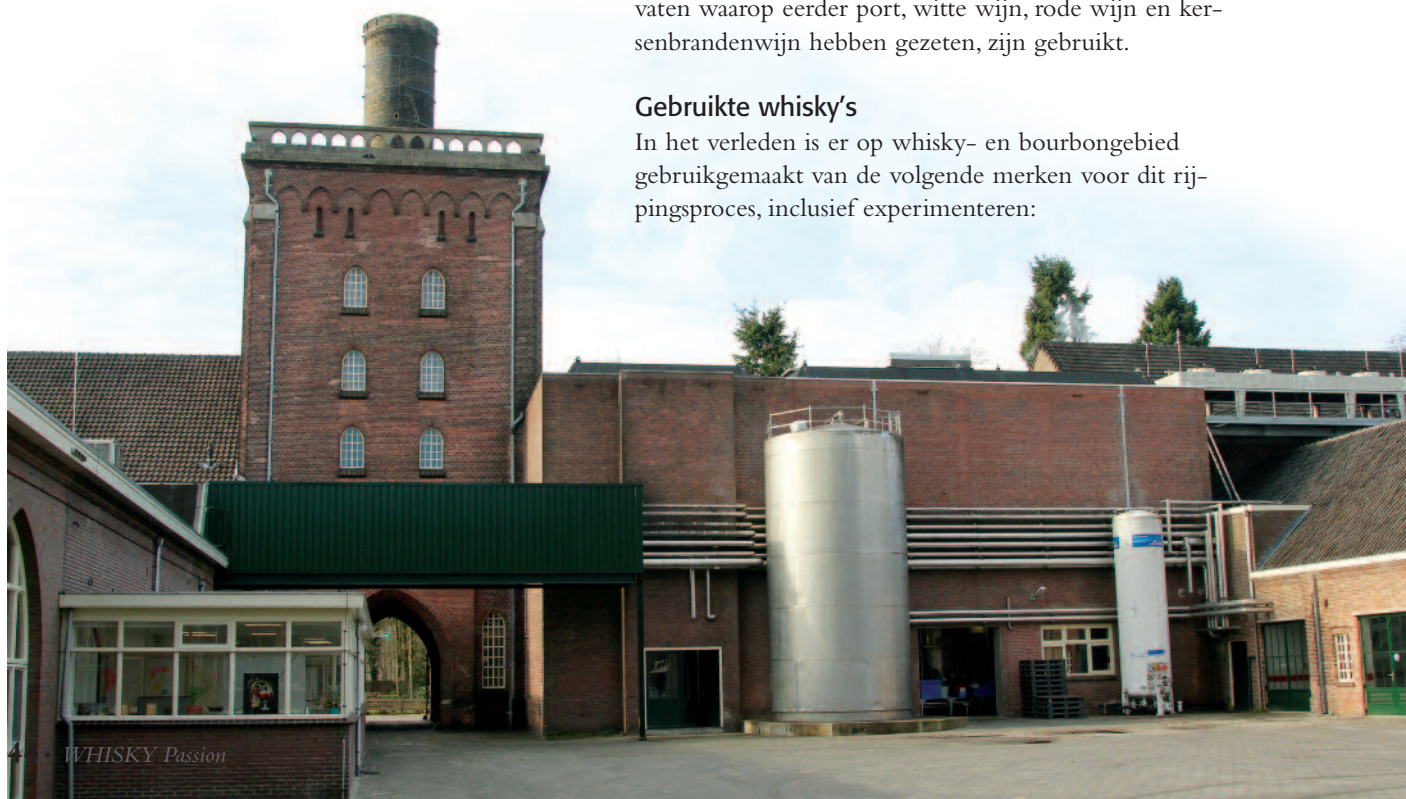
Hoe het allemaal begon...

Tijdens een reis van Lodewijk naar de Verenigde Staten in 2007 kwam hij in aanraking met bier dat gerijpt was op bourbonvaten. Dit gaf hem het idee om dit eenmaal weer thuis ook eens te gaan proberen. Dit laten rijpen van bier op drankvaten zou het product, het La Trappe bier, naar een hoger niveau tillen. Ook La Trappe kon op deze manier laten zien dat ze tevens de kennis van deze manier van rijpen in huis hadden. Alles bij elkaar dus een stap naar 'the next level'.

In 2008 begon La Trappe met het experimenteren met het rijpen van trappistenbier op kleine eikenhouten vaten en tonnetjes. Lodewijk zelf is een redelijke whisky- (bourbon) en cognaciefhebber, vandaar dat het kiezen van de drankvaten voor deze experimenten niet echt moeilijk was. Niet alleen whisky-, bourbon- en cognacvaten zijn gebruikt voor het laten rijpen, ook vaten waarop eerder port, witte wijn, rode wijn en kersenbrandewijn hebben gezeten, zijn gebruikt.

Gebruikte whisky's

In het verleden is er op whisky- en bourbongebied gebruikgemaakt van de volgende merken voor dit rijpingsproces, inclusief experimenteren:





* Auchroisk * BenRiach * Benrines * Bowmore * Bruichladdich * Coal Ila * GlenDronach * Glenfarclas * Laphroaig * Linkwood * Slyrs * Strathspey * Tamdhu * Barton (bourbon) * Four Roses (bourbon) * Wild Turkey (bourbon)

Geschiedenis van het rijpen op eikenhouten vaten
 Het proces van rijpen van bier op eikenhouten vaten van alcoholische dranken is zeker niet iets van de laatste tijd. Het daadwerkelijk laten rijpen van bier in drankvaten gaat in de geschiedenis nog veel verder terug. In de tijd van de vroege middeleeuwen werd bier ook al gerijpt op bijvoorbeeld whiskyvaten. Dit werd enerzijds gedaan om extra smaak aan het bier toe te voegen, maar anderzijds ook uit pure noodzaak omdat er niets anders voorhanden was om het bier in op te slaan.

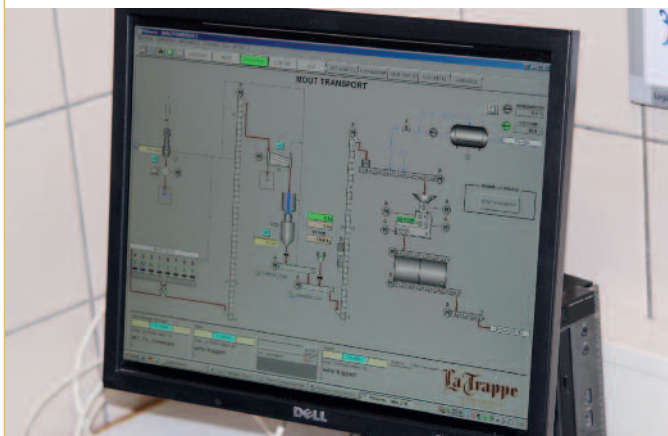
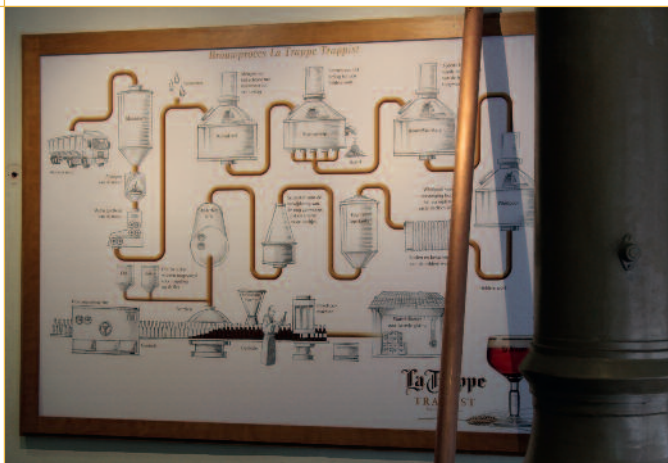
Experimenteren

Dat het ook wel eens fout kan gaan tijdens het experimenteren, bleek wel toen Lodewijk vol goede moed het trappistenbier te rijpen legde op een veertig jaar

oud whiskyvat van het merk Bowmore. Hij had grote verwachtingen van dit Bowmore vat uit 1976. Helaas viel deze droom al vrij snel in duigen, het was een slecht vat en de gehele hoeveelheid van het vat ging verloren. Tot op de dag van vandaag nog steeds een doorn in het oog van de brouwermeester.

Verschillende batches

Na een periode van experimenteren was het in 2010 dan zover dat de eerste op eikenhout gerijpte batch van La Trappe Quadrupel Oak Aged trappistenbier de markt op kon. Inmiddels wordt batch 27 op zeer korte termijn uitgegeven en zal batch 28 volgen in juni 2017. Het mooie van batch 28 is dat deze weer gerijpt is op whiskyvaten en wel op die van Bruichladdich, Port Charlotte uit het jaar 2006. Deze batch bestaat uit een dertigtal vaten waar deze laatste twaalf tot achttien maanden de La Trappe Quadrupel op heeft gelegen. Mocht je interesse hebben om deze rijping te proeven, dan zul je jezelf midden juni moeten begeven richting Tilburg. Daar zal deze batch te koop zijn in de kloosterwinkel voor 12,50 euro. Het betreft hier ook weer



een beperkt aantal flessen van 0,37 liter, zo lang de voorraad strekt en op is op.

Whiskybatches

Aangezien de verschillende batches lang houdbaar zijn, tot driehonderd maanden (25 jaar) volgens La Trappe, kan het zijn dat je ergens nog een fles kunt bemachtigen van een van de hierna genoemde batches. De volgende batches zijn gerijpt op whisky- of bourbonvaten.

Batch 7, vaten gevuld in juni 2011. Dit betrof de eerste batch die gerijpt is op eikenhouten whiskyvaten. Het betrof hier een mix van vijftig vaten van Bowmore, Tamdhu, Strathspey en Laphroaig. In deze batch is duidelijk gekozen voor de gerookte (peated) smaak van de Islay whisky's. De geur heeft tonen van limoen en honing. De smaak van honing en turf zijn

duidelijk terug te vinden.

Batch 8, vaten gevuld in oktober 2011. Voor deze batch geldt dat zeventig procent gerijpt is op een mix van whiskyvaten van de merken: Coal Ila, Linkwood, BenRiach, Glenfarclas en Auchroisk, de andere dertig procent is gerijpt op nieuwe Franse eikenhouten vaten. Deze batch wordt beschouwd als de meest extreme tot nu toe. Het betreft hier een volle whisky'smaak met veel tonen van eiken (hout-tannine). De geur is erg peated/gerookt wat de bieraroma's naar de achtergrond drukt. De smaak daarentegen is een samenspel tussen het bier en whisky.

Batch 12, vaten gevuld in september 2012. Voor deze batch geldt dat hij gerijpt heeft op bourbonvaten van het merk Four Roses. De geur is echt bourbon, licht hout, pruim, zoethout, rozijn en amandelaroma's. De smaak is duidelijk droger en minder bombastisch dan voorgaande whiskygerijpte batches.

Batch 22, vaten in oktober 2015. Voor deze batch geldt dat hij gerijpt heeft op de Duitse nummer 1 Single Malt, Slys. De geur is citroen en een combinatie van eiken en kruiden. De smaak bestaat uit tinten van citroen, vanille en een beetje karamel.

Batch 28, vaten gevuld in november 2015. Deze batch heeft gerijpt op whiskyvaten van Bruichladdich uit het jaar 2006. Wederom is er hier gekozen voor een Islay whisky met een stevige rokerige smaak van turf. De geur is die van geroosterd eiken in combinatie met zacht fruit, kiwi en een beetje citroen. De smaak van turf met citroen en de frisheid van de zee is duidelijk terug te vinden.

Voor gebruik ten behoeve van batch 28 lag het volgende in het heilige der heiligen klaar voor gebruik: 20 x 220 liter vaten Bruichladdich Port Charlotte 2006 (voor batch 28). 30 x 200 liter vaten Barton bourbonvaten (voor een vervolgbatch).

Barrel Aged Bieren (BA)

Populaire term voor dit op vaten rijpen van bier is het uit Amerika overgewaaid Barrel Aged (BA). Mocht je dus bij de slijter een flesje bier tegenkomen met BA erop, dan weet je dus dat hij op vaten gerijpt is. Voorbeelden van andere soorten en merken bier



gerijpt op whiskyvaten (Barrel Aged) in Nederland zijn:

★ Hertog Jan, Grand Prestige (gerijpt op bourbonvaten) – Hertog Jan Brouwerij in Arcen. ★ Pater Pek, Russian Imperial Stout (gerijpt op Linkwood en Pulteney vaten) – Brouwerij Rock City Beers in Amersfoort. ★ Hel & Verdoemenis, Verdeel & Heers (gerijpt op Bruichladdich Port Charlotte vaten) – Weer & Wind (gerijpt op bourbon vaten) – Brouwerij De Molen in Bodengraven.

De omgedraaide wereld

De grote merken als Glenfiddich, Jameson en Auchentoshan zijn al enkele jaren aan het experimenteren met vaten waar bier op gelegen heeft. Sterker nog, de eerste twee hebben zelfs al whisky in de handel die op biervaten heeft gerijpt, te weten; Glenfiddich IPA en de Jameson Caskmates. Maar ook minder bekende merken als Sântis experimenteren nog steeds met biervaten. Een ander bekend voorbeeld van biergerelateerde whisky is natuurlijk de door onze zuiderburen gemaakte Gouden Carolus whisky. Lodewijk is nu, via een vertegenwoordiger van La Trappe, in contact met Patrick Zuidam van de Millstone whisky. In eerste instantie om enkele door Millstone gebruikte vaten aan te schaffen en wie weet andersom om zijn whiskyvaten waar het bier op gelegen heeft, te leveren aan Zuidam zodat zij daar weer whisky op kunnen laten rijpen. Hoe bijzonder kan het allemaal lopen.

Nu is het wachten tot juni zodat we eindelijk het eindresultaat kunnen proeven van de Bruichladdich batch. Reken maar dat ik er hier een paar van op voorraad ga leggen, iets wat je van zo dichtbij hebt meegemaakt zorgt zelfs nog voor een extra stukje smaakbeleving.

Bier gerijpt op whiskyvaten, het is en blijft een aparte wereld.

Onze speciale dank gaat uit naar Lodewijk Swinkels en Elske Vugts van La Trappe voor de hulp en gastvrijheid.