



The Chaam Connection

ALS JE INTERESSE IN EEN BEPAALD ONDERWERP GROEIT, KOM JE ERACHTER DAT ER VEEL GEBEURT VLAK ONDER JE NEUS. ZO GING DAT OOK MET ONZE WHISKYHOBBY. DACHTEN WIJ IN HET BEGIN DAT ER MAAR DRIE OF VIER NEDERLANDSE WHISKYDISTILLEERDERIJEN WAREN, BLIJKEN ER TWEE WHISKYMAKERS OP NOG GEEN TWINTIG KILOMETER VAN HUIS AF TE ZITTEN. TWEE WHISKYMAKERS IN HETZELFDE DORP: CHAAM. EEN DORP ONDER DE ROOK VAN BRED, MET 4325 INWONERS EN DAN MAAR LIEFST TWEE GEREgistREERDE DISTILLEERDERIJEN, DAAR MOESTEN WIJ NATUURLIJK HET FIJNE VAN WETEN.

Tekst en foto's:
Cor en Paul Kievit –
Lapwing Whiskiacs



Een zoektocht naar contactgegevens werd gestart via het googelen van beiden namen: Baronie Distillers en Chaam Distilleries. Het contact met Rob de Raad van Chaam Distilleries verliep vlot en een afspraak voor een bezoek was zo gemaakt. Voor Baronie Distillers moesten we wat meer zoekwerk doen om contact te krijgen, maar uiteindelijk lukte dit ook. In eerste instantie werd contact gezocht met Toine Damo, de stoker. In een later stadium ook met Roene de Koning, stoker en eigenaar van Baronie Distillers. De bezoeken aan beide distilleerderijen werden ingepland.

Baronie Distillers

Na vele verschillende stookfels (calvados, grappa, gin, eau de vie enzovoort) was het in 2016 de beurt voor de eerste batch whisky in een dertiglitervat. Inmiddels zijn ze bij Baronie Distillers alweer toe aan de vijftigste batch whisky. Deze batches hebben gelegen op een aantal verschillende vaten, te weten Frans en Amerikaans eiken maar ook ex-rum- en ex-sherryvaten zijn gebruikt.



De vaten komen onder andere van The Smoking Barrel, maar een deel ook rechtstreeks uit Spanje, Frankrijk en de Verenigde Staten. Omdat Baronie Distillers onder één dak zit met de Wijngaard Dassemus zijn er ook al een aantal vaten gebruikt waar voorheen wijn of appelsider op heeft gelegen.

‘Voor de toekomst gaan we nog gebruikmaken van ex-madeira- en ex-portvaten en nog veel meer,’ geeft Roene aan. ‘Zo blijven we nieuwe smaken en variaties creëren,’ vervolgt hij.

Toine Damo is naast Roene de ruggengraat van de distilleerderij, hij werkt inmiddels alweer twee jaar bij Baronie Distillers en zorgt voor het dagelijkse werk rondom het whiskyproces. Vier dagen per week is hij aanwezig en zorgt dat alles in volgorde wordt afgehandeld voor de volgende stook. In het begin deed Toine alleen de eerste stook, maar inmiddels is hij zover dat hij ook de tweede stook helemaal zelf doet.

Na in 2017 gestart te zijn met één ketel van honderd liter, volgde al snel een tweede van dezelfde grootte. In 2022 werd verder uitgebreid met een tweehonderdliterketel van de firma Kovod I. Deze Tjechische ketel zorgde in een keer voor verdubbeling van de stookcapaciteit. Ondanks de nieuwe ketel blijven de twee kleinere ook nog steeds dienstdoen in het distilleerproces.

Bij Baronie Distillers begint het proces bij het kopen van de biologisch gemoute gerst (of andere granen afhankelijk van welk type whisky gemaakt wordt). De gerst wordt op de locatie in Chaam vormalen. Hierna gaat alles inclusief water en gist in de mashtun. Het geheel blijft enkele dagen gisten en daarna is het klaar om de eerste stook te ondergaan. Er wordt drie keer gestookt in drie meestal opeenvolgende dagen. Daarna is de new make spirit (rond de 65-70% alcohol) klaar om de vaten in te gaan.

‘Biologisch is een belangrijke factor in onze processen,’ vertelt Roene. ‘Wij proberen alles indien mogelijk te laten verlopen met een groene gedachte in het maken van onze distillaten,’ vervolgt Roene.



Baronie Distillers heeft een core range van drie:

- Blauw etiket – Single Malt (43%), vier jaar oud, gerijpt op Frans eiken.
- Groen etiket – Biologische Single Malt (43%), vier jaar oud, gerijpt op Frans eiken.
- Rood etiket – Peated Single Malt (48%), vijf jaar combinatie van Frans en Amerikaans eiken.

En dan is er nog een special:

- Geel etiket – Brabantse Bourbon – Lowlands Whisky (48%), gerijpt op Frans eiken.

Voor de nabije toekomst staat er nog een special ingepland, dit wordt een roggewhisky (Rye) die uitgebracht wordt onder het Baronielabel.

Een batch bestaat normaal gesproken uit honderd tot duizend flessen. 'De kleinschaligheid blijft vooropstaan bij ons,' vertelt Roene. 'Het is niet onze bedoeling om bij alle slijters in

Nederland te staan,' vervolgt Roene. 'Als we in het gebied van de Baronie van Breda te vinden zijn, hebben we ons oorspronkelijke doel gehaald,' sluit Roene zijn toekomstvisie af. De oudste vaten aanwezig in het warehouse komen uit 2018/2019. Voorheen werden er ook weleens flessen gevuld met whisky tussen de drie en vier jaar.

Baronie Distillers heeft ook een aantal projecten met betrekking tot whisky infused en barrel aged bieren gedaan in het verleden. Een mooi voorbeeld hiervan zijn een tweetal projecten met Bierbrouwerij Witte Anker uit Breda. Het betreft hier een tripel en een quadrupel geïnjec-



‘Whiskysamenwerking binnen de gemeentegrens’

teerd met de Single Malt van De Baron, Single Cask vat #1808 voor de tripel en #18E1 voor de quadrupel. De tripel (9%) is gebrouwen volgens een klassiek recept met Europese hoppen en een bijzonder kruid: gedroogde paardenbloem. Dit geeft het bier een fris kruidig bitter mee. Samen met de injecteerde whisky vormt dit een mooi smaakprofiel.

De quadrupel (10,5%) is een klassiek gebrouwen quadrupel volgens traditionele receptuur. Een groot deel van de suikers is vervangen door appelstroop. De suikers van de appelstroop worden volledig vergist, waardoor de smaak van de appel voor een mooi zacht aroma zorgt. Er is gekozen om met vier verschillende mouten te brouwen. Hierdoor krijgt het bier een volle body en mooie donkere kleur. Dit zorgt tevens voor zachte tonen van karamel en chocolade. Samen met de injecteerde whisky is het een volmondig donker bier met een mooi eigen karakter.

Baronie Distillers is inmiddels ook zover dat zij whiskyproeverijen op locatie aanbieden.

Chaam Distilleries

Rob is in 2018 begonnen met zijn bedrijf. In 2019 kruisten de weg van Rob met die van Roene de Koning, de eigenaar van Baronie Distillers zich. Na een paar goede gesprekken heeft Rob zijn eerste vaten laten vullen voor de weg richting zijn eigen whisky.

Chaam Distilleries werkt onder het principe van een Independent Bottler. Ze kopen de new make spirit rechtstreeks van Baronie Distillers en vullen hiermee hun eigen gekochte vaten. Deze vaten blijven liggen in het warehouse van Baronie Distillers totdat Rob het tijd vindt om een vat mee naar huis te nemen en daar de flessen te vullen en te etiketteren.





De core range vanuit de Chaam Distilleries heeft een core range van twee:

- The Blender's Choice – een graanwhisky, drieënhalf jaar gelagerd op Portugees eiken. Barley & Rye 50/50 - 48,61% Alcohol – Small Batch.
- The Distiller's Choice – een graanwhisky, drieënhalf jaar gelagerd op Portugees eiken. Barley & Rye 70/30 - 48,61% Alcohol – Small Batch.
- Lord Robert en Lord Patrick – deze beide Lords worden gebruikt als range voor variërende experimenten met whiskyfinishes.

De Lord ranges worden dus gebruikt om iedere keer weer iets anders te proberen. 'De ene keer wordt gefinisht op een port- en de volgende keer weer op een rumvat. Dit zijn twee labels om mee te experimenteren,' vertelt Rob. 'Ze zullen dus altijd verschillen van batch tot batch'. Rob geeft aan nog ongeveer vierhonderd liter whisky te hebben liggen bij Baronie Distillers. Sommige vaten liggen al vanaf de start in 2019. Tot op heden heeft Rob twintig batches whisky uitgebracht.

Rob probeert iedere batch whisky weer iets anders te proberen. Voorbeelden hiervan zijn: de Heartbeat whisky die gebotteld was op Cask Strength (70%). 'Daar slaat je hart van over, vandaar dus ook de naam,' vertelt Rob.

'Namen voor de whisky komen bij mij vaak pas op gedurende het proces. Zo heb ik eens een whisky gebotteld met de naam "Last dram of Freedom". Hiervan waren maar vier flessen gevuld, de rest was omgevalen,' vertelt Rob lachend. De Chaam Distilleries beschikt over verschillende typen vaten zowel qua omvang als afkomst. 'Ik heb vaten liggen van 20, 30, 50 en 190 liter in het warehouse,' vertelt Rob.

'Zo heb ik nog nieuwe eiken vaten, bourbon normaal en extra toasted, port- en sherry-vaten



liggen klaar om whisky te gaan worden,' geeft Rob aan. Ook heeft Rob een 30 liter second-fill vat gevuld met peated spirit, hier komen straks zestig flessen Cask Strength whisky uit met de naam 'The Abyss'.

Tijdens ons bezoek hebben wij Rob geschakeld aan Stichting Dutch Whiskyteers, van Lisette van Megen en Peter Ouwens. Zij verzorgen voor de Chaam Distilleries een stuk public relations tijdens de verschillende whiskyfestivals die Nederland rijk is. Dit zorgt ervoor dat meer mensen nu de kans krijgen om de whisky's en andere distillaten van Rob te proberen. Dit zorgt nu al voor een grotere omzet.

Een van de laatste experimenten van Rob is een klein vaatje whisky laten finishen op een vat dat eerder gevuld was met mandarijnenlikeur. Wij hebben hem geproefd en wij vonden hem verrassend goed.

Het motto voor de toekomst van de Chaam Distilleries is volgens Rob een zo breed mogelijk publiek interesseren voor het genieten van whisky. Verder wil Rob de ambachtelijke manier van het maken van de distillaten zeker behouden.

Twee heel mooie bedrijven gerund door enthousiaste mensen die verstand hebben van whiskyzaken. Het is dan ook meer dan de moeite waard om een flesje (of meerdere) in huis te halen van beide. Onze dank gaat uit naar Roene, Toine, Isabelle en Rob.

