

Houten jubileum voor de Bossche Stokers Brabantse enthousiastelingen die meetellen



HET HOUTEN HUWELIJK, OF IN DIT GEVAL BETER GEZEGD JUBILEUM, SYMBOLISEERT DE STEVIGHEID EN DUURZAAMHEID VAN IN DIT GEVAL DE BOSSCHE STOKERS. HOUT WORDT HIERBIJ AFGESPIEGELD ALS EEN NATUURLIJK EN ROBUUST MATERIAAL EN HOE TOEPASSELIJK IS DAT BIJ DE PRODUCTIE VAN WHISKY. HET HOUT VAN DE VATEN ZORGT VOOR 60% TOT 70% VAN DE SMAAK VAN DEZE BRABANTSE GODENDRANKEN. ANDRÉ DE WILDE EN GERT-JAN ELIAS, EIGENAREN VAN DE BOSSCHE STOKERS, MAKEN ALWEER MEER DAN VIJF JAAR DEEL UIT VAN DE NEDERLANDSE WHISKYSCENE.



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

Wie zijn de Bossche Stokers?

Van beroep zijn de heren stedenbouwkundigen en ze hebben elkaar via het werk in 1995 leren kennen.

'Het opzetten van de Bossche Stokers was natuurlijk een hele gok en buiten dat ook een flinke voorinvestering. Die investering hebben we er nu, na een kleine zes jaar, ongeveer uit,' geeft André aan. 'We hebben de afgelopen vijf jaar weinig tot niets aan marketing gedaan, wel stoken we iedere week, vijftig weekenden per jaar. Doordeweeks bottelen en bezorgen we. We doen dit alles naast ons gewone werk. We pakken alles professioneel aan, maar ook kleinschalig en zo flexibel mogelijk,' vervolgt André. 'Sommige van onze collega-distilleerderijen hebben grote ruimtes en forse, dure ketels die veel geld kosten, wij hebben maar een kleine ruimte ter beschikking, die wij zo optimaal mogelijk benutten. Wij noemen het wel eens gekscherend een soort mancave,' besluit de grootste van de twee heren.

Vullen van de eerste vaten

Op 28 september 2019 werden de eerste drie vaten van 64 liter gevuld met new make spirit uit Den Bosch. Gekozen werd voor een ex-bourbon-, ex-oloroso- en ex-Pedro Ximénez-vat. Aangezien de heren nog whiskymaagden waren



in die tijd werden zij in deze keuzes van vaten bijgestaan door Jop Boer van de Moutmolen (3006 Whisky) uit Budel-Schoot. Jop is nog steeds betrokken bij de Bossche Stokers.

Hemel & Hellevuur

Afspraken tussen André, Gert-Jan en Jop zorgen ervoor dat de Bossche Stokers zich niet in hoeven te houden wat betreft het stoken. 'Ik neem al de new make die de heren niet kwijt kunnen binnen hun eigen productie graag over,' vertelt Jop. 'Hiervan maak ik als independent bottler de whisky, Hemel & Hellevuur,' vervolgt hij. 'Waar deze whisky vandaan komt, verradt het etiket al meteen.' 'Met de Bossche draak en het gebouw erop waar de whisky gemaakt wordt is het raden makkelijk,' lacht Jop.

Van de Hemel & Hellevuur zijn tot nu toe de volgende bottelingen gemaakt:

- Batch 1 - Finish op PX Quarter Cask, Palo Cortado Octave, Oloroso Octave - 48%
- Cask 19031 - Finish op 1st fill PX Octave - 60,9%
- Batch 2 - Finish op PX Quarter Cask - 48%
- Cask 20080 - Finish 2nd fill Palo Cortado Octave - 61%

'Voor 2025 staan nog Batch 3 en 4 op de planning en twee single cask bottelingen. Cask nummer 19030 wordt een unpeated Oloroso en de 20086 wordt er weer eentje gefinisht op Pedro Ximénez,' geeft Jop aan. 'Het plan is om per jaar een zeshonderdtal flessen te verdelen over twee batches en één special cask strength botteling en deze op de markt te brengen,' eindigt Jop.

Verklaring van de naam Hemel & Hellevuur

De whisky heeft volledig gerijpt op sherryvaten samengesteld uit vaten Pedro Ximénez, Oloroso en Palo Cortado van verschillende

leeftijden. Hierdoor heeft deze whisky een rijke smaak waarbij vele zoete tonen naar voren komen: de hemel! De spirit heeft veel karakter doordat vier verschillende soorten mout zijn gebruikt. De lichtgeturfde smaak die voornamelijk in de finish naar voren komt is het hellevuur! Ook verwijst de naam naar de geboortestad van deze whisky, maar ook van Jeroen Bosch. Deze kunstenaar staat bekend om zijn werk over de hemel en de hel. Op het etiket van deze whisky staat de voormalige mengvoederfabriek afgebeeld met daarbij uiteraard de Bossche draak.

Duketown Spirit

Buiten de samenwerking met Jop hebben de heren ook een lokale samenwerking met Paul Kitzen, eigenaar van bierbrouwerij D'n Draok. Het proces begint hier met de aanlevering van vergiste wort uit de brouwerij, ongeveer 350 liter per keer. Inmiddels zijn er al vier batches whisky gebotteld onder de naam Duketown Spirit Single Malt Whisky.

- Batch 1 - Amerikaans eiken ex-bourbon in totaal 126 flessen gebotteld. November 2022
- Batch 2 - Amerikaans eiken ex-rum in totaal 88 flessen gebotteld. Oktober 2023
- Batch 3 - Amerikaans eiken ex-PX (Peated) in totaal 116 flessen gebotteld. Mei 2024
- Batch 4 - Amerikaans eiken (Licht peated) in totaal 81 flessen gebotteld. November 2024

En Batch 5 staat gepland voor december 2025. Het betreft hier een 65-litervat van Amerikaans eiken waarin de whisky (licht peated) gefinisht wordt op port. Deze kan dan nog net voor de feestdagen de winkels in.

Private Casks

'Iets wat we ook willen gaan uitbreiden is ons Private Cask-programma,' vertelt Gert-Jan. 'Dit is iets waar we tot op heden nauwelijks aan toegekomen zijn.'





Door de jaren heen

Hoe kleinschalig de heren ook begonnen, inmiddels zijn er stappen gemaakt. Niet alleen in de omvang van de stookketels, voorheen werd er gestookt in zes ketels van vijftig liter dat later werd aangepast naar vijf ketels van tachtig liter. Maar ook de omvang van mashtuns is meegegroeid met de productie, twee kleine van 50/75 liter, naar nu twee van 280 liter. Ook de washbacks hebben een flinke upgrade gehad, van totaal 250 liter naar twee mooie rvs-vaten van 240 liter. Dit zorgt er inmiddels voor dat er naast alle andere producten 1.500 liter new make spirit per jaar geproduceerd kan worden.

Uitdagingen

‘Begin november 2019 hadden we onze eerste stookdag, wat een drama was dat. Overstroming, aanbranden en dweilen, dweilen en nog eens dweilen, dat is wat me nog bijstaat,’ vertelt Gert-Jan. ‘Maar goed, de week erna ging het al een stuk beter. Nu hoeven we nog maar heel af en toe te dweilen. En aanbranden gebeurt ook niet meer, we hebben ondertussen ook al een keer de ketels vervangen en we stoken nu ook op een andere manier.’

Zelfgebouwde ketels

De Bossche Stokers hebben zelf de vijf koperen distilleerketels gebouwd. ‘Het zijn de koperen binnenvaten uit oude boilers die wij gebruiken als ketels,’ vertelt Gert-Jan. ‘Zo hebben we vijf ketels van tachtig liter om te stoken en we hebben zelfs nog een reserveketel liggen,’ vervolgt hij lachend. Deze ketels zijn door de heren dusdanig gebouwd dat er een andere distillatiekolom voor suikeralcohol (voor bijvoorbeeld likeuren en jenever) gebruikt kan worden. De stokerij is mede door het formaat van de vijf ketels flexibel in de hoeveelheden. ‘Er kan gelijktijdig gebruikgemaakt worden van zes ketels om een flinke productie te draaien, maar ook kan er gebruikgemaakt worden van maar een of twee ketels om juist een kleine hoeveelheid te stoken,’ vult André aan.

Dutch Single Malt

De Bossche Stokers zijn ook aan het experimenteren gegaan met een voor Nederland vrij onbeken-

Locatie

Vanaf juli 2018 stoken de heren vanuit een ruimte van de voormalige Koudijs/De Heus Meng-voederfabriek aan de Tramkade in Den Bosch. Deze locatie is na het sluiten van de mengvoederfabriek eigendom geworden van de gemeente en het terrein wordt nu gezien als een cultureel en creatief middelpunt. Toen de mannen de nieuwe ruimte in gebruik namen, moesten er wel eerst nog even stroom en water aangelegd worden, er was namelijk nog helemaal niets aanwezig.

De heren van de Bossche Stokers hebben pas geleden te horen gekregen dat ze zeker tot eind 2026 op de locatie mogen blijven zitten.

‘Geboren en getogen in Boxtel, een dorp ongeveer tien kilometer van Den Bosch verwijderd, waren wij als Lapwings altijd al aangewezen in deze grote stad. Het is dan ook bijzonder leuk om nu terug te keren naar deze stad voor onze whiskyhobby.’ Erwin, een van de Lapwings werkt zelfs in Den Bosch, een bijna thuiswedstrijd voor hem dus.





de manier van stoken van een versnelde soort whisky. De naam die hiervoor gebruikt wordt, 'Dutch Single Malt', is een verzamelnaam voor gedistilleerde dranken die refereren aan whisky, maar vanwege regels niet zo mogen heten. De vraag naar goede whisky is wereldwijd zo hoog dat moeilijk aan de vraag voldaan kan worden. Met name de beperkte voorraad goede sherry-, sauternes- en portvaten, waarop whisky vaak gelagerd wordt, is hierin een beperkende factor. 'Met name in de Verenigde Staten wordt gekeken naar alternatieve productiemogelijkheden, omdat bourbonvaten meer één keer voor bourbon gebruikt mogen worden. Een van de alternatieven wordt ook wel "accelerated whisky" genoemd. Die naam geeft al aan waar het hier om gaat: "versnelde whisky",' vervolgt Gert-Jan.

'Omdat we enthousiast zijn over de spirit die we voor de whisky produceerden én omdat we domweg nieuwsgierig waren naar de technieken voor het versneld laten rijpen van gedistilleerde dranken, hebben we ons verdiept in de mogelijkheden daartoe. Belangrijk om te vermelden, is dat het hier niet gaat om het toevoegen van chemische substanties en dergelijke. Door verschillende technieken wordt het proces dat zich anders jarenlang in een houten vat voltrekt, teruggebracht tot enkele weken!' vervolgt Gert-Jan.

Wij maken gebruik van de combinatie van licht en temperatuur. Door onze spirits enkele dagen te laten trekken op houtsnippers en daarbij extreem veel licht door de spirit te laten schijnen en de temperatuur op 55 graden Celsius te houden, hebben we na een week of twee à drie het resultaat dat we Dutch Single Malt noemen.

Voordelen van Dutch Single Malt

'Naast de verkorte productietijd is er nog een aantal aspecten die onze Dutch Single Malt gunstig laat afsteken bij de reguliere whisky's. In de eerste plaats zorgen we ervoor dat de grondstoffen voor Dutch Single Malt niet van over de hele wereld naar onze distilleerderij verscheept hoeven te worden,' begint Gert-Jan. 'Het eikenhout dat we gebruiken om de spirit op

te laten rijpen, komt bijvoorbeeld "gewoon" uit Brabant, de granen betrekken we van mouterijen uit Nederland of België.'

'Daar komt bij dat voor het lageren op eikenhouten snippers er nauwelijks hout nodig is,' vervolgt Gert-Jan. 'Ook niet onbelangrijk is dat bij de productie van Dutch Single Malt er geen Angel's Share is'.

'We hebben inmiddels zes verschillende Batches van de Dutch Single Malt gemaakt. Buiten een pure versie hebben we voornamelijk gebruik-gemaakt van Pedro Ximénez (PX) en port en een combinatie van beide. Batch 6 vinden wij momenteel het best gelukt,' besluit Gert-Jan.

Toekomstige projecten

Een van de projecten voor de toekomst is de 'Frederik Hendrik Whisky 1629-2029'. Deze whisky wordt via voorverkoop van certificaten in april op de markt gebracht. Dit ter gelegenheid van het roemruchte Beleg van 's-Hertogenbosch door Prins Frederik Hendrik, dan precies vierhonderd jaar geleden. Deze whisky is een samenwerking met Slijterij Barrique uit Den Bosch. Het is de bedoeling vierhonderd flessen te bottelen. Voor meer informatie en het laatste nieuws, houd de website en Facebookpagina van de Bossche Stokers in de gaten. Tijdens ons bezoek aan de Bossche Stokers, januari 2025, werd er druk gewerkt aan het stoken van de new make spirit om deze op tijd in het vat te krijgen voor deze whisky.

Slot

De Brabantse gezelligheid spat er bij ieder bezoek aan de Bossche Stokers vanaf. We hebben hier te maken met enthousiaste en bevlogen stokers die garant staan voor een heel mooi scala aan verschillende whisky's. We kunnen dan ook zeggen dat de heren er na vijf jaar voor gezorgd hebben dat ze een serieuze speler zijn geworden in de wereld van de Nederlandse whisky. Wijzelf vinden zeker de Hemel & Hellevuur Cask Strength-versies een groot succes. Bij dezen willen wij André en Gert-Jan hartelijk bedanken voor hun medewerking, wij blijven jullie in ieder geval volgen... ■

