

# Whisky van Gelderse bodem



DE BRANDY VAN DISTILLEERDERIJ DE BRONCKHORST. DE GELDERLANDER

Het is nog geen hausse, zoals eerder met bierbrouwerijen, maar het aantal distilleerderijen en likeurstokerijen groeit. We drinken minder jenever, maar een borrel van een klein bedrijf vinden we aantrekkelijk.

Van GERARD MENTING

---

Het was lang een droom van Erik Legters om met een combine op eigen land gerst te oogsten. Een droom is het niet meer, want dat heeft hij al uitgevoerd. Van het geoogste graan maakt hij in distilleerderij De Bronckhorst zijn eigen whisky: Dahomey, vernoemd naar de koeien die de gerst bemesten.

Net buiten Zelhem, hartje Achterhoek, produceert Legters zijn distillaten. De whisky ligt nog te rijpen op eiken vaten, pas na drie jaar rijpen mag het als whisky worden verkocht. „Tel maar drie jaar en een dag“, zegt Legters. „Als de drie jaren voorbij zijn, gaan we eerst zelf proeven.“

Whisky, spirits, brandy, eau-de-vie, grappa en jeneverbessenwater pronken in het proeflokaal in de schappen, in chique, strakke flessen. De verkoop is pas sinds enkele weken gestart. Een spannende nieuwe fase voor de whiskeymaker.

Een oproepje in vakblad De Boerderij, waarin vanuit Schotland werd gezocht naar brouwgerst, gaf Legters een paar jaar geleden het zetje dat hij nodig had. Na een agrarische opleiding werkte hij in uiteenlopende functies, tot hij in 2015 zonder werk kwam. Nu zag hij de mogelijkheid om zijn liefde voor de natuur en het kleinschalige agrarische leven, dat hij kende van zijn opa, te combineren met een bijzonder ambacht.

In België volgde hij met succes de opleiding tot Meester Distillateur. „Dat lag me geweldig goed. Ik kon nu mijn eigen graan verbouwen en daar zelf mooie, duurzame producten van maken.“

De duurzaamheid blijkt onder meer uit de distilleerketel, die houtgestookt is. „Er wordt maar heel weinig elektriciteit gebruikt, alleen als het nodig is om een beetje bij te sturen“, vertelt hij. „Het is de Ferrari onder de ketels, je kunt er mooi en zuiver mee stoken.“

Het bovenste van het koperen deel heet de helm, vanwege de vorm. Die is belangrijk om een zuiver product te krijgen, legt de Meester Distillateur uit. Bij het stoken gaan de dampen door de helm, voor ze neerslaan. Het koper haalt er zwavel uit. „Ik doe twee of drie keer de helmdistillatie of kolomstook om een zo zuiver mogelijk product te krijgen.“

Het beslag, dat wordt verhit om het distillaat te verkrijgen, komt aan de andere kant van de ruimte tot stand. Daar staat de brouwketel, die hij voor een deel zelf heeft ontwikkeld om het proces zo energiezuinig mogelijk te maken. Tijdens het brouwproces wordt het zetmeel van het eigen graan omgezet in suikers, die met toevoeging van gist het beslag, een vloeistof met 7 tot 8 procent alcohol, opleveren.

Legters is bijna niet te stoppen als hij begint te vertellen over het proces

en benadrukt dat alles puur natuur is. Er worden geen geur-, kleur- of smaakstoffen toegevoegd om een gewenst resultaat te krijgen.

Het eindproduct rijpt in verschillende typen houten vaten, nieuw of eerder gebruikt voor het rijpen van wijn, port, cognac of bourbon. „Het hout ademt en geeft smaaktonen af. Dat draagt voor een groot deel bij aan de uiteindelijke smaak. Je weet van tevoren niet exact wat er uitkomt. Dat vind ik ook zo mooi, je moet de natuur zijn gang laten gaan." Alles bij elkaar is hij zes jaar bezig voordat de eerste whisky op de markt komt.

Hij werkt samen met de Achterhoekse Wijnbouwers voor drie andere producten: de brandy, de grappa en het jeneverbessenwater. Dat laatste is de oervorm van jenever, vertelt hij. „In het recept uit de Middeleeuwen wordt geen graan gebruikt maar worden jeneverbessen aan wijn toegevoegd. Dat is voor mij ook het uitgangspunt. Ik gebruik daarvoor Achterhoekse wijn."

Ook voor zijn brandy is wijn van de Achterhoekse Wijnmakers de basis. De racka (de eigen variant van grappa) wordt gemaakt van de pulp die bij de wijnproductie overblijft.

### **Groeistof**

Zijn ideaal om het hele proces in eigen hand te hebben begint al in de potstal naast het proeflokaal, waar zijn koeien van het zeldzame ras Dahomey de mest produceren die in het voorjaar op het land gaat. Groeistof voor het graan, dat hij later verwerkt.

Het drogen en reinigen van het graan gebeurt in Silvolde, voor het mouten kan Legters binnenkort terecht in Winterswijk, waar een mouterij van start gaat.

Een van zijn volgende stappen is om helemaal over te stappen op biologische akkerbouw. „Daar heb ik met deskundigen al overleg over, dat is voor gerst lastig."

Hoewel het nog ochtend is moet er toch, om een idee te krijgen, een klein slokje worden geproefd. Opvallend is direct de zachtheid van van zowel de brandy als het jeneverbessenwater. „Dit is toch anders dan neutrale alcohol met geur- en smaakstoffen waar ze één jeneverbes aan toevoegen. Het is niet voor niks dat ze je dat ijskoud laten drinken. Dan proef je niets, want het is niet te zuipen."

Bij hem is elke stook anders, vertelt Legters, het voordeel van kleinschaligheid. „Het is een natuurproduct, altijd een tikje anders dan de vorige stook. Die nuance vind ik het mooie van dit werk."

