

**INTERVIEW** BOB CRÉBAS **MARKTPLAATS-MILJONAIR GAAT IN NATUURLIJKE KLEDING**

# MAN *of all* SEASONS

DE STIJL VAN HET BUITEN LEVEN

**REIZEN**

**DE TOCHT VAN JE LEVEN**  
Trouwen op een himalayatop  
+  
**WANDELSCHOENEN**  
& **IJSBEREN**  
230 kilometer te voet  
over Spitsbergen

**CULINAIR**

**KERSTDINER**  
**VAN HET LAND**  
4 winterrecepten  
van kenners

**PROOSTEN OP DE**  
**WINTER**

**JOHANNES VAN DAM, HANS BÖHM**  
**+ ANDERE EXPERTS KIEZEN**  
**DE 50 BESTE GEDISTILLEERDE DRANKEN**

**BIJZONDER**

**AFSCHEID VAN**  
**EEN BUITENMAN**  
Terugblik: Paul Fentem  
van Vlissingen

[www.manofallseasons.nl](http://www.manofallseasons.nl)  
Adviesprijs: € 4,50 Jaargang 7,  
nummer 6 - januari/februari 2007



# Jenever, koren- en moutwijn

## Jenever

### 1 Rogge Genever (Zuidam, Baarle Nassau)

"Voortreffelijke borrel met verrassend aroma. Gedistilleerd uit 70 procent rogge en 30 procent mout. De vierde distillatie gebeurt met jeneverbessen, aromatische wortels en kruiden."

[www.zuidam-distillers.com](http://www.zuidam-distillers.com)  
013 507 8470

### 2 Ketel 1 Jenever (Nolet, Schiedam)



"Jonge jenever met een mooie, rijke geur en smaak. Het zoetige is behalve van suiker ook afkomstig van zoethout. Je proeft ook een anijssmaak. Onder kenners een begrip."

[www.ketel1.nl](http://www.ketel1.nl)  
010 246 2929

### 3 Zeer Oude Genever (De Ooievaar, Amsterdam)



"Het complex van smaken als gember, zoethout, vanille en iets fruitigs is uitstekend in balans. Een tien jaar gelagerde jenever die als digestief kan wedijveren met de beste cognacs."

[www.de-ooievaar.nl](http://www.de-ooievaar.nl)  
020 626 7752

### 4 Oude Simon (Rutte, Dordrecht)

"Een heerlijke, eerlijke oude jenever. Ruikt wild kruidig, is



toch zacht van smaak en roept een associatie op met chocolade. Hij verzwaart gaandeweg in de mond, de reden waarom men het een vette borrel noemt."

[www.rutte.nl](http://www.rutte.nl)  
078 613 4467

## Korenwijn

### 1 Rembrandt Korenwijn (De Ooievaar, Amsterdam)



"Matig zoet en met aroma's van moutzoet en karamel. Hij doet aan een Schotse single malt whisky doet denken. Heerlijk als aperitief en in combinatie met haring."

[www.de-ooievaar.nl](http://www.de-ooievaar.nl)  
020 626 7752

### 2 Zeer Oude Korenwijn (Wenneker, Roosendaal)



"Zoet met o.a. aroma's van de jeneverbes, zoethout, citrus, foelie en anijs. Ook deze borrel heeft iets weg van whisky, cognac, sherry en wodka. Fijne smaakjes als salmiak, hout en grand marnier."

[www.wenneker.nl](http://www.wenneker.nl)  
016 553 7850

### 3 Corenwijn (Bols, Amsterdam)

"Het aanwezige zoet smaakt naar karamel, moutsuiker en een vleugje zoethout. Aroma's



zijn jeneverbes, kaneel, vanille, bloesem, cacao en fruit. Smaakassociaties lopen uiteen van fruitige producten als eau de vie en calvados tot whisky."

[www.bols.com](http://www.bols.com); 020 570 8575

## Moutwijn

### 1 Old Schiedam (Schiedams Jenevermuseum, Schiedam)



"Dit is een driedubbel gestookte, fris tintelende jenever, op basis van gerstemout, rogge, gist jeneverbes en water en gelagerd op eikenhouten vaten. De jenever wordt gestookt naar het originele Schiedamse recept uit 1680 en wordt de Moeder aller Jenevers genoemd."

[www.hetgedistilleermuseum.nl](http://www.hetgedistilleermuseum.nl); 010 246 9676

### 2 Notaris V.O. (De Tweelingh, Schiedam)



"Tijdens het drinken proef je jeneverbes, sinaasappel, kruidnagel, vanille en bloesems. Er wordt wel gezegd dat hij iets weg heeft van cognac."

[www.uto.nl](http://www.uto.nl)  
010 409 1007

### 3 Gelagerde Moutwijn-jenever (Schermer en Zn, Hoorn)



"Bevat een klein bittertje en een zuurtje. Aroma's zijn citrusfruit, angelicawortel, peper, zoethout, kaneel en gember. In de smaak van de borrel komt de houtige smaak van lagering naar voren. De borrel is scherp en prikkelend."

[www.schermerwijn.nl](http://www.schermerwijn.nl)  
022 921 7777

## De experts

### JENEVER

**Reinier Scheeres** is oud-burgemeester van Schiedam, voorzitter van de Schiedamse Molenstichting en voorzitter van Het Gedistilleerd Museum.

### KORENWIJN & MOUTWIJN

**Guido Beauchez** is sinds 2004 directeur van het Schiedamse Jenevermuseum.

## Traditioneel gestookte jenever

De oerjenever is natuurlijk de moutwijnjenever, die werd al in de zeventiende eeuw in Schiedam gestookt. Hij wijkt aanzienlijk af van de hedendaagse jenever. In de klassieke versie wordt graan tot moutwijn gestookt, wat resulteert in een zeer sterk graanaroma. In de jaren veertig van de vorige eeuw is moutwijn in jenever vervangen door alcohol. Jonge jenever is volgens die nieuwe methode geproduceerd, oude jenever is gebaseerd op het klassieke recept. Nederland heeft nog twee branderijen die traditioneel stoken: De Tweelingh (merk Notaris) en Het Jenevermuseum (merk Old Schiedam).