

KRACHTTRAINING: RACEN IN AUDI'S PARADEPAARDJE, DE R8

PLAYBOY

ALLES WAT MANNEN BOEIT

WWW.PLAYBOY.NL

12 2007 € 8,20

INTERVIEW

**ALBERT
VERLINDE**

**'IK WEET
WEL WAT
JOUW
LICHAAM
LEKKER
VINDT'**

20

QUESTIONS

**SCHAATSER
SVEN KRAMER**

BLOOT

MARTA
DARYA
CYNTHIA
& PLAYMATE
FALASHA



Euro-countries excl. Benelux € 10,10



JENEVER EEN FIJNE BORREL

Hoe *dope* is het om tussen twee vingers een glaasje jenever te klemmen en daar met een serieus gezicht aandachtig van te nippen? *Not*. Althans, dat dachten wij. Sterkedrankjes-Hans Kazan Paul Wanrooij van het Amsterdamse jenever-stooklokaal Wynand Fockink wilde het tegendeel bewijzen. Ons met de haren erbij trekken en laten zien dat wij helemaal niet weten wat jenever is. Dat er jonge jenever is, waar hij geen cent voor geeft en dat er oude jenever is die zich met gemak kan meten met mooie whisky's.

The proof of the pudding is in the eating, wij kozen voor the drinking. Met drie welgevallige maar bovenal kritische dames, stuk voor stuk niet vies van het betere vocht, en een met spoed ingevlogen whiskyexpert, togen wij naar de distilleerderij van Wynand Fockink.

Paul showt daar trots zijn distilleerketel, die nostalgisch oogt, en hij praat. Hij praat veel en snel, lichtelijk aangedaan door de drie deernen die hem met borrelvragende ogen aankijken. Maar Paul praat gewoon verder. Over dat wij boven de grote rivieren ooit behept waren met de Batavieren, die maakten van granen bier en van bier werd whisky, wodka en jenever gemaakt. Onder die rivieren gebeurde hetzelfde, maar dan met fruit, wat resulteerde in vluchtige dranken als calvados en cognac.

En zo gaat het nog steeds. Paul maakt van gerstemout en rog-gemeel een pap. De suikers in deze pap worden door de gisten omgezet in alcohol. Dit heet 'het beslag'. Het beslag gaat in de grote distilleerketel die de boel langzaam opwarmt. De alcohol verdampt als eerste, deze damp wordt opgevangen *et voilà*. De basis voor uw oude jenever is een feit. In dit pure spul zit de smaak van de rogge. Daarom worden er tijdens dit proces door middel



ONZE EXPERT GAAT JE NU VERTELLEN DAT JENEVER GÉÉN OUDEMANNENDRANKJE IS. INTEGENDEEL. JENEVER IS HIP. MAAR VOORAL HEEL LEKKER.

*Jenever is ambachtelijk distilleren,
Jenever is het zuiver vloeibaar graan.
Maar als dees'drank u teveel gaat charmeren,
Zult U de wijsheid in de kan zien gaan.*

Het Geneverlied van Nick van Gasteren en Clous van Mechelen

van kruiden natuurlijke smaken aan toegevoegd. Wij doen het met mate, onze zuiderburen zijn er wat gortiger in. Kardemom, kruidnagel, venkelzaad en Sint Janskruid, en natuurlijk de bekende jeneverbes. Waar Paul er overigens maar één van gebruikt. 'Wettelijk bepaald, net zoals er ook minimaal vijftien procent moutwijn is vereist in oude jenever, in tegenstelling tot jonge jenever, waar die vijftien procent het maximum is.' Na dit proces kunnen we de jenever ook nog in houten vaten leggen, dat geeft hem weer wat meer intensiteit en soms een likje karamelsmaak. De meisjes zijn nog steeds niet van hun stuk gebracht, maar hangen inmiddels wel met hun tong op de grond. Van de dorst.

Paul dunt zijn jenever af naar zo'n 38% alcohol. 'Daarboven heeft het geen enkele zin meer, proef maar.' Vijf oude jenever worden uitgesteld. Kleine proefglaasjes volgegoten. De meisjes laten zich gaan. En wij doen graag mee.

1. Wynand Fockink Oude Genever (38%)

Dit is zuivere moutwijn, er wordt alleen maar venkelzaad, karamel en een jeneverbes toegevoegd. Dat proeven we dus ook. Eenvoudig van smaak, heel *basic* en ver weg ontwaren we een lichte venkelhint.

2. Zuidam 'Zeet Oud' (38%)

Zeet oud noemen ze dat, hij heeft 'slechts' drie jaar in het vat gelezen voor hij de fles in ging.

Wat Zuidam wel zeer oud maakt, is zijn traditionele techniek van distilleren. Oud en ambachtelijk. Paul durft het bijna niet te zeggen, maar Zuidam is eigenlijk zijn favoriet. Hier wordt veel smaak bepaald door het vat, zoals wat karameltonen. De dames worden er al een beetje warm van en achten deze, nadat ze er pas twee hebben weggetikt, nu al favoriet.

3. Schiedam Original Single Malt Genever (40%)

'Wat is dit?' meldt onze meegebrachte expert. 'Dit is wel even een stap terug,' roept hij. 'Klopt,' zegt Paul, 'op deze manier werd het driehonderd jaar geleden gemaakt, je proeft hier de originele vorm.' Een van de dames laat ons ongevraagd weten dat ze er 'dikke lippen' van krijgt. 'Ik heb een pinda-intolerantie, weet je zeker dat die er niet inzitten?'

4. Wynand Fockink Superior (38%)

Hier is de hand van de meester aan het werk geweest. Paul zijn eigen stooksels komen nu op tafel. Drie jaar heeft deze gerijpt alvorens wij hem mogen drinken. Ultrazacht glijdt hij de keel in. De flesjes met kardemom, Sint Janskruid en venkelzaad worden ook tevoorschijn gehaald. En verdomd, die aroma's komen allemaal terug in de jenever. 'Ik wist niet dat ik van jenever hield, wat is dit heerlijk zeg,' horen wij van schuin onder de proeftafel vandaan komen.

5. Wynand Fockink Rogge Genever (46%)

Even 'afpilzen', maar dan met de zwaarste jenever uit de lijn. Ook hier weer een persoonlijk brouwseltje. 'Zonnetje, goed gezelschap, een paar mooie haringen en een flesje van dit spul en ik ben intens gelukkig,' aldus Wanrooy. Rechtstreeks uit het vat tapt hij hem. Stoer, mannelijk, maar oprecht, deze jenever. Een topafsluiter. ♠

www.wynand-fockink.nl