

ps



Een pikketanussie gaat er altijd in – op de Geneverschool leer je alles over de inhoud van je glas 30 / Haast niet gebruikt: tips voor het aanschaffen van tweedehandsjes 34 / Lips 42 / Weekendtips 43

Jeneverneuzen in de maak

Waarom zijn er wel cursussen over wijn en gedistilleerd, maar gaat het nooit over jenever? Fijndistillateur Fenny van Wees (59) vond het hoog tijd voor een Geneverschool. 'Ik ruik natte hond.'

tekst Marloes de Moor, foto's Maarten Steenvoort

N

Negen mensen steken diep geconcentreerd hun neus in een glas. Zwigend draaien ze de doorzichtige vloeistof rond. De stoelen kraken zacht. Pennen krassen op papier om notities te maken. Iedere cursist heeft acht genummerde glazen jenever voor zich op tafel staan.

Het is de eerste lesdag van de gloednieuwe Geneverschool van A. van Wees Distilleerderij De Oolevaar.

"Wat ruiken jullie?" vraagt docent Fenny van Wees. "Een beetje foezelig. Natte hond," antwoordt Valentijn van der Horst.

Inmiddels moet niemand nog gniffelen om die omschrijving. Van Wees heeft het er die ochtend al over gehad. "De gangbare termen voor bepaalde geuren leer je van zelf kennen. 'Natte hond' wordt vaak gebruikt voor whisky die een foezelgeur in zich heeft, maar kan ook voor moutwijn van toepassing zijn. Als gevolg van een slechte distillatie is de geur olieachtig, muff, bitter, een beetje zoals een natte hond ruikt."

Fenny van Wees staat sinds 2000 aan het roer van familiebedrijf Van Wees. Ze distilleert zelf en leerde het vak van haar vader Cees, die de zaak weer van zijn vader overnam. Al op jonge leeftijd leerde ze om overal aan te ruiken. "Reuk speelt bij het distilleren van jenever een belangrijke rol; daarmee bepaal je het distillaat. Fijndistilleren is echt vakmanschap. Te weinig mensen weten helaas dat we in Nederland op dat gebied een traditie van meer dan vierhonderd jaar hebben."

Verspreid over twee interactieve lesdagen brengt ze de cursisten alles bij over de ontstaansgeschiedenis en ontwikkeling van jenever, de bereiding ervan, de wetgeving, de kwaliteitseisen en de zintuiglijke beoordeling van jenever aan de hand van proeverijen. De cursisten krijgen verschillende halffabricaten en distillaten te ruiken en te



→ Docent Fenny van Wees: 'Let op de afdrank.'



→ De cursisten van de Geneverschool krijgen verschillende halffabricaten en distillaten te ruiken en te proeven.

De Kerk en Proeflokaal A. van Wees en kan daarbij grondige kennis over jenever goed gebruiken. "Bovendien ben ik een Amsterdamse chauvinist en een echte jenevernerd. Op papier weet ik er veel van, maar er is altijd iemand die meer weet en dat is Fenny van Wees. Je kunt veel over jenever opzoeken in boeken en op internet, maar dat is niet te vergelijken met de praktijk. Fenny legt uit hoe je verschillende geuren herkent en wat dat zegt over de ingrediënten en het maakproces van een jenever."

"Waardevolle informatie," vindt Warners. "We krijgen handvatten, waardoor je beter leert ruiken. Bijvoorbeeld door een geur te koppelen aan een bepaalde herinnering. Daar kan ik ook met bier proeven veel aan hebben. Los van mijn werk vind ik het leuk om te weten wat voor jenever ik nu precies drink."

Eerder die ochtend hebben de cursisten ruwe producten, grondstoffen, geroken. "Het is belangrijk dat je de geur en smaak van verschillende granen en bijvoorbeeld jeneverbessen leert herkennen, zodat je weet of die in een jenever voorkomen. Pas dan kun je beoordelen of het een goede jenever is," zegt Van Wees.

Op tafel staan naast de acht jenever vier afgedekte glazen met daarin het ruwe product. Zo kunnen de cursisten de geur vergelijken met wat ze in de jenever ruiken.

"Er is een groot verschil tussen ruwdistilleren en fijndistilleren: moutwijn stoken of branden en jenever uit moutwijn distilleren," verklaart Van Wees. "Dankzij de fijndistillatie kreeg Nederlandse jenever in de negentiende eeuw een wereldwijde boost. Toch wordt jenever tegenwoordig nauwelijks nog op die ambachtelijke manier gemaakt. Consumenten kennen het verschil met een ruw distillaat niet eens meer. Dan verbaast het mij niet dat de afzet van jenever elk jaar daalt en in de schaduw van whisky en cognac blijft. De kwaliteit van veel jenever is helaas niet hoog."

Vanille en banaan

Met het hoofd achterover nemen de cursisten slokjes uit de glazen. "Zorg ervoor dat je tussen het proeven door water drinkt, want je smaakpapillen raken flink verdoofd," raadt Van Wees aan. "En let op de afdrank. Blijft hij hangen, voel je iets branden, is het aangenaam?"

Woorden als zoetig, kruidig, moutig en citrus gaan over tafel. "Ik proef vanille en banaan," zegt een vrouw. "Drink jij wel uit hetzelfde glas?" informeert haar buurman fronsend.

In deel twee van de cursus, die maandag 21 januari plaatsvindt, komt ook gin aan bod. De cursisten leren bovendien wat een etiket op de fles je vertelt over de inhoud. "Of liever gezegd: wat een etiket je juist niet vertelt," zegt Van Wees. "Volgens de huidige wetgeving is het niet verplicht om op het etiket te vermelden welke ingrediënten in jenever zitten. In sommige gevallen blijkt het een geurloos, kleurloos en smakeloos graandistillaat te zijn. Als je dat kunt proeven en herleiden, weet je wat je drinkt. Op een gegeven moment ben je zover dat je verschillende jeneveren uit elkaar kunt houden en het verschil proeft tussen neutrale alcohol, ruwe moutwijn of een traditioneel fijndistillaat."

Van der Horst denkt dat hij daar in de praktijk veel aan heeft. "Bij Café De Kerk hebben ze zo'n dertig flessen jenever. Dan is het fijn als je onderscheid kunt maken, weet waar de kwaliteit zit en wat bijzonder is. Zo kan ik de gasten goed adviseren."

Volleerde jeneverkenners zullen de cursisten na twee cursusedagen niet meteen zijn. "Ruiken is ontzettend moeilijk," zegt Van Wees. "Dit is de basis. Je moet daarna veel blijven oefenen. En dat is niet zo vreemd. Als ik een recept van Sergio Herman lees, kan ik het ook niet meteen goed maken."

Belangstellenden kunnen zich twee keer per jaar inschrijven voor de Geneverschool. De volgende cursus is op maandag 2 en 16 september.

'Zorg ervoor dat je tussen het proeven door water drinkt, want je smaakpapillen raken flink verdoofd'

Van Wees vindt het belangrijk om haar kennis door te geven, het eeuwenoude ambacht uit te dragen en de teloorgang daarvan te voorkomen. In 2016 werd het ambacht fijndistilleren van jenever en likeuren officieel toegevoegd aan de Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed. "Ik ben het aan die status verplicht om het beroep levend te houden," vindt Van Wees.

Een echte jenevernerd

Veel leerlingen van de Geneverschool zijn werkzaam in de horeca of de slijterij, maar ook parfumeurs, patissiers, jeneverliefhebbers en leergierige foodies melden zich aan.

Nicole Warners is weliswaar bierexpert en medewerker bij bierwinkel De Bierkoning, maar in haar hart is nog ruimte genoeg voor jenever. "Ik vind het een mooi, ambachtelijk Nederlands product en drink het graag. Toen ik me opgaf voor de Geneverschool, werkte ik nog bij liquorstore The Pint, waar we naast craftbeer ook een ruim assortiment gedistilleerd verkochten. Ik wilde mijn klanten daar beter over kunnen informeren. Inmiddels heb ik een baan bij De Bierkoning, waar we uitsluitend bier hebben. Toch besloot ik de opleiding te gaan doen, omdat ik graag meer over jenever wil leren."

Ook Valentijn van der Horst, barman in hart en nieren, meldde zich aan voor de Geneverschool. Hij werkt bij Café proeven. Fenny van Wees' boek *Distilleren, de kunst van het ruiken* is de leidraad bij de lesstof. Haar distilleerderij organiseert al rondleidingen en proeverijen, maar die gaan minder diep op de materie in. "Tijdens de rondleidingen kreeg ik vaak zo veel vragen dat ik geen tijd had om ze allemaal te beantwoorden. Daaruit maakte ik op dat er behoefte is aan meer. Ook vanuit de horeca bleek vraag te zijn naar een gedegen opleiding." Zelf vond Van Wees het eveneens hoog tijd voor de Geneverschool. "Waarom bestaan er wel een vinologenopleiding en liquoristenopleiding, maar is er niks op het gebied van jenever? In de verschillende horeca-opleidingen is veel aandacht voor wijn en gedistilleerd, maar jenever komt slechts summier aan bod. Daar wil ik met onze Geneverschool verandering in brengen."

Ook Valentijn van der Horst, barman in hart en nieren, meldde zich aan voor de Geneverschool. Hij werkt bij Café