



EVEN OP DE HAAKSBERGSE WHISKY WACHTEN

Even geduld s.v.p., de whisky komt eraan. Over een kleine drie jaar wordt het eerste Haaksbergse vat gebotteld. Zo lang duurt het namelijk voordat het destillaat zichzelf officieel whisky mag noemen. Maarten Jan Leppink van Stokerij Twentse Ketels heeft overigens geen tijd om achterover te leunen. Genoeg te doen.

De jenever, de gin en de vodka uit deze stokerij hebben inmiddels een stevige reputatie verworven onder de liefhebbers, dit alles onder het label Squaremountains. Dat klinkt internationaal, maar het is geen gebergte, het betekent gewoon: Haaksbergen. Ook De Vrolijke Boer, een jongere turfgerookte jenever, heeft naam gemaakt. En de eau de vie's van de stokerij, op basis van fruit, zijn zeker de moeite waard.

Van passie naar beroep

Het is een bijzonder vak. Maarten Jan Leppink was doende in het mengen, roeren, verpakken en vermarkten van chemicaliën. "Het leek me leuk om dat ook eens met natuurlijke grondstoffen te doen. Ik begon er in 2018 mee, maar ik wist niet dat het zo tijdrovend zou zijn."

Het weerhield hem er niet van om er zijn beroep van te maken. Nadat de eerste prachtig glimmende distilleerketel in Haaksbergen was geplaatst, volgden er nog twee. Allemaal van fraai glanzend koper. "Want dat geleidt de warmte het beste", vertelt Leppink. "Daarnaast ontstaat door koper een heel zuiver distillaat. De alcohol wordt van het water gescheiden, samen met de aroma's die de drank z'n smaak geven", legt de Haaksbergse stoker uit.

Plaatselijke grondstoffen

Hij gebruikt plaatselijke en regionale grondstoffen. Neem de jeneverbes, onmisbaar voor de fijne smaak van jenever en gin. Hij betreft ze onder meer van de jeneverbesstruiken op landgoed Het Lankheet, tussen Haaksbergen en

Eibergen. Het 'basisnat' voor zijn whisky, jenevers, gin en vodka is ongeklaard bier zonder hop, afkomstig van ambachtelijke brouwerij Brouwersnös uit Groenlo. En voor zijn eau de vie is er genoeg fruit voorhanden in de regio. Ze komen het vaak brengen en anders plukt Leppink het zelf voor het stoken van zijn levenswater. Een eerlijke geur, smaak en afdronk, daar draait het bij Maarten Jan Leppink om bij het distillatieproces. Dat is natuurlijk ook van toepassing op zijn oude jenevers, onder de merknaam Twentse Ketels.

Smaken van hout en rode wijn

Nu nog even wachten op de eerste whisky. De turfgerookte moutwijn ligt sinds begin augustus ontspannen te rijpen in VAT 1 van Frans eikenhout, dat eerder onderdak bood aan het rijpingsproces van rode wijn. De smaken van hout en rode wijn worden aan de whisky doorgegeven. De liefhebbers zijn nieuwsgierig naar het resultaat, velen hebben zich al ingeschreven voor een fles van de Square Mountaineer. Het tweede vat, op basis van gewone graanmout, ligt ook al in de vatenkamer. Geduld allemaal!