

► **Bijzondere mijlpaal voor stoker Maarten Jan Leppink**

Haaksbergse whisky: over 3 jaar en 1 dag

Bij Stokerij Twentse Ketels is de eerste whisky van Haaksbergse bodem in de maak. Met het afvullen van turfgerookt granenmout in VAT 1 beleefde stoker Maarten Jan Leppink uit Haaksbergen deze week een bijzondere mijlpaal.

André Scheffers

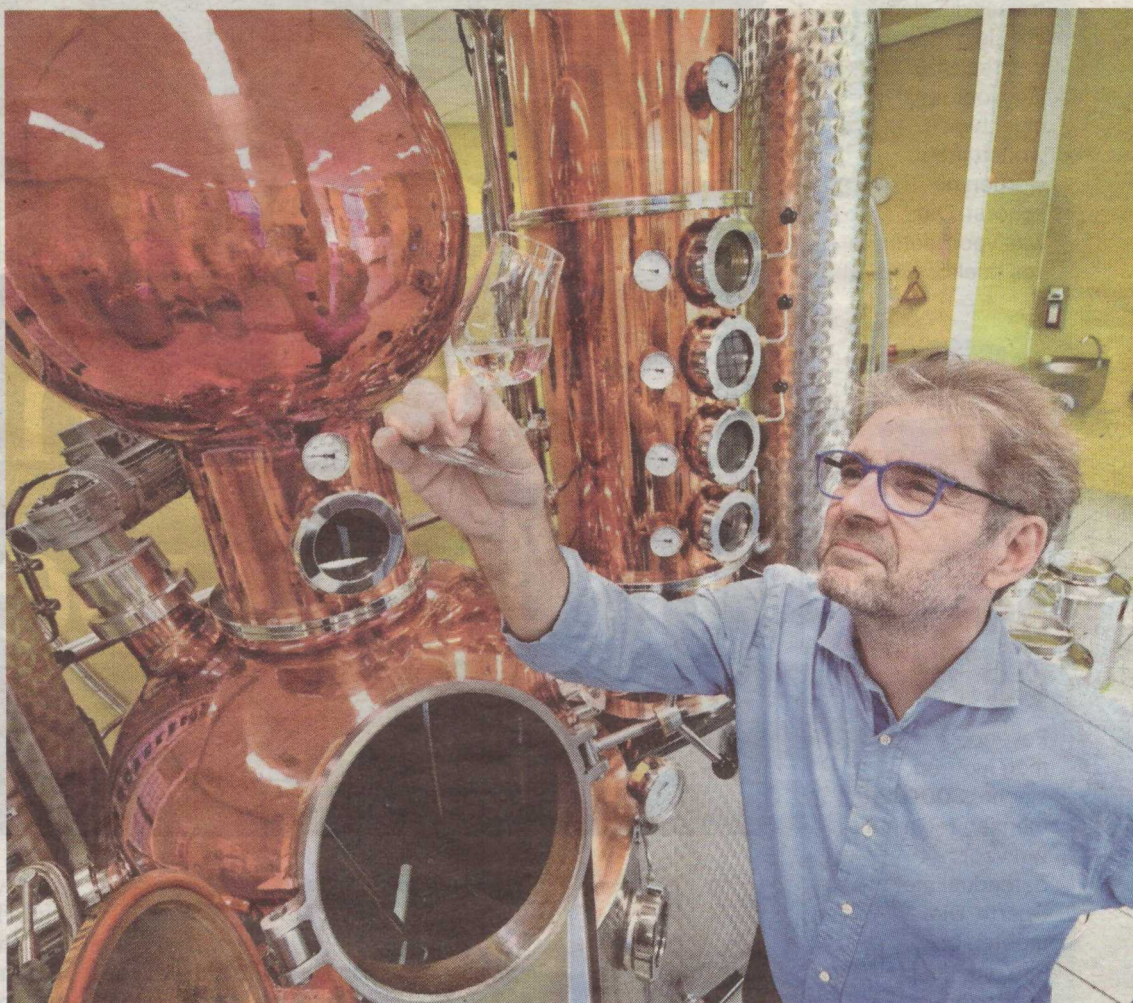
Haaksbergen

In dit nu al gedenkwaardige vat voltrok zich eerder het rijpingsproces van rode wijn. Die smaak zal het Frans eikenhout dan ook vermengen met de moutsoorten die Leppink aan zijn eerste whisky meegeeft. Maar er is nog drie jaar en één dag geduld voor nodig om het aan de liefhebbers te presenteren. „Dat is de minimale rijpingstijd om het destillaat de officiële kwalificatie whisky te mogen geven”, aldus Leppink. Over de belangstelling voor zijn whisky hoeft hij zich in elk geval geen zorgen te maken. Veel liefhebbers hebben zich nu al voor de opbrengst uit het eerste vat ingeschreven.

Jenever

Aan de proeftafel in zijn destilleerderij schenkt Leppink een bodempje jenever uit eigen keuken in. Zelf gebotteld en geëtiketteerd. De whisky van zijn hand mag dan nog even op zich laten wachten, jenever, gin en vodka uit deze stokerij hebben hun sporen al verdiend. „Proef deze. Dan heb je een idee van de basis waarop de whisky rijpt”, zegt-ie. Leppink schenkt er een watertje bij, want de dag is nog maar net begonnen. En hij vertelt nog eens dat een stokerij tijd kost, heel veel tijd. „In 2018 begon ik hiermee, niet wetende dat het zo'n een tijdrovende hobby is. Het werd snel een dagtaak.”

Het 'basisnat' komt van de kleine bierbrouwerij Brouwersnös in Groenlo. Daarmee maakt Leppink onder de labels Twentse Ke-



gen whisky, jenever en gin. Inmiddels trekken boomgaarden zijn belangstelling voor de destillaten uit fruit. Leppink: „De omgeving telt talloze fruitboomgaarden. En veel fruit wordt niet gebruikt. Dat haal ik graag op om te verwerken. Stokerij Twentse Ketels is van Haaksbergse bodem en daar probeer ik in alle opzichten invulling aan te geven.”

Leppink toont hét handboek voor de gevorderde stoker, terwijl hij zijn jenever De Vrolijke Boer in een proefglas schenkt. „Hierin vind je vele honderden smaakvarianten. De mogelijkheden zijn ontelbaar, je maakt altijd iets unieks.”

▲ Maarten Jan Leppink in zijn stokerij. Hij keurt één van zijn destillaten. FOTO CARLO TER ELLEN

“
In 2018 begon ik hiermee, niet wetende dat het zo'n een tijdrovende hobby is

– Maarten Jan Leppink, stoker

legen gistingshok het perensaton uitrijst grijpt Leppink in. „zo gaat dat als je even niet op. Dan moet je schoonmaken. Dat is een proces dat nogal temperatuurgevoelig is en soms ben je te la-

Veel vraag

Dat de vraag naar de verschillende dranken uit zijn Twentse Ketel amper twee jaar zo groot zou zijn, dat had hij nooit gedacht. „Als ik Weernink van de Haaksbergse Stokerij Twentse Genot belde van afgelopen week of ik nog jenever op voorraad had”, zegt hij. „Zij stond er ook te kijken. Klanten proeven en nemen meteen een fles mee. He-