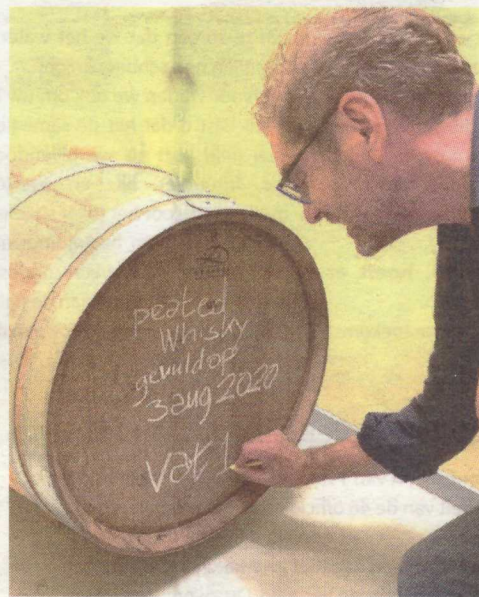


Eerste Whisky op vat bij Stokerij Twentse Ketels

HAAKSBERGEN - Stokerij Twentse Ketels heeft de afgelopen coronatijd niet stilgezeten. Er is hard gewerkt om het eerste 225 liter meermaals voor rode wijn gebruikte vat van Frans eiken te vullen met distillaat. Op maandag 3 augustus kon het vat daadwerkelijk gevuld worden met gestookte moutwijn op basis van twee soorten granenmout waaronder een turfgerookte versie. Over minimaal 3 jaar en 1 dag mag het distillaat officieel whisky heten. In augustus 2023 is daarmee de eerste Haaksbergse whisky een feit.

Maarten Jan Leppink, stoker van Stokerij Twentse Ketel is blij met het tot nu toe behaalde resultaat. 'Ik verwacht op basis van het distillaat, dat in het vat gegaan is, een fruitige whisky met wijntonen en een duidelijk turfgerookte smaak in de afdronk'. Hij hoopt dat er niet te veel van de whisky verdampt in de komende jaren. 'Normaal ben je zo'n 1 à 2 procent kwijt door de wisseling van de temperatuur en het ademen van het hout. Nu de zomers vaker extreem warm zijn, kan dat percentage best oplopen. We gaan het zien in 2023' aldus Leppink.



Naast whisky en jenevers maakt de stokerij ook fruitdistillaten. 'Nu de whisky op vat ligt, kan ik me volledig concentreren op het fruit dat me nu wordt aangeboden. Vorig jaar is er ruim 1500 kg door mijn handen gegaan. Ik ben benieuwd hoe het oogstseizoen dit jaar verloopt. De stokerij verwerkt naast appels, peren, kweeperen en mispels, dit jaar voor het eerst vijgen en pruimen.