

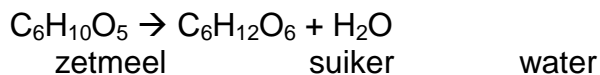
LAB-proat (42)

December 2007

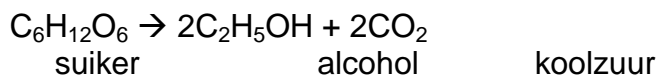
Jenever.

'Dou mie moar n jonkie mit suker', zei Opa. Oma pakt een klein glaasje, zet dit voor opa neer en doet er een schepje suiker in. Daarna schenkt ze het glaasje tot de rand voorzichtig vol. Even later zit opa met een klein zilveren lepeltje aandachtig te roeren in het glaasje jonge jenever. Na een aantal minuten wordt het glaasje voorzichtig naar de mond gebracht en in 2 slokken geleegd. Het moet begin jaren '60 van de vorige eeuw zijn geweest, maar ik weet nog goed dat ik iedere keer dit tafereel met bewondering en tegelijk met afgrijzen aanschouwde. Ik mocht het lepeltje wel eens afslikken en begreep maar niet dat opa dat scherpe spul met zoveel smaak opdrong. Toen opa's hart wat minder werd, kreeg hij het advies van de dokter om elke avond 2 borrels te drinken. 'Doar word t bloud goud dun van en das beter veur t haart'. Ik heb hem nooit horen mopperen om dit medicijn in te nemen.

Reeds in de 14^e eeuw werd sterke drank beschouwd als een geneesmiddel. Het werd gemaakt door wijn te destilleren en gebruikt ter bestrijding van de pest. In de 15^e eeuw begonnen vooral de armen met het destilleren van verzuurd bier. Omdat bier van gerst wordt gemaakt, noemde men het destillaat koornbrandewijn. In de 17^e eeuw werd een nieuwe methode ontwikkeld om uit graan alcohol te destilleren, de zogenaamde moutwijn. Om moutwijn te maken laat men eerst graan weken in water zodat het gaat ontkiemen. Tijdens dit ontkiemen wordt het zetmeel in de graankorrels omgezet in suiker. Dat hebben we op de middelbare school geleerd:



Het ontkiemde graan noemen we mout. De mout wordt vervolgens gedroogd en gemalen. Daarna wordt er met water een beslag gemaakt en wordt er gist aan toegevoegd. Het beslag gaat gisten en er wordt alcohol gevormd:



Het proces lijkt tot zover heel erg op het maken van bier. Het alcoholpercentage is hooguit 5 á 6%. Hoe krijgen we nu een hoger alcoholpercentage? Alcohol heeft een veel lager kookpunt dan water, dus wordt het beslag gekookt en de damp wordt gekoeld en opgevangen. Dit noemt men destilleren. De alcohol verdampt eerst en het water blijft (grotendeels) achter in de ketel. Destilleren is echter niet zonder risico. Je hebt namelijk verschillende soorten alcohol. De drinkbare alcohol noemen we ethanol (C₂H₅OH). Maar in het beslag dat we gaan koken kan ook een fractie methanol (CH₃OH) zitten en dat is erg giftig. Nu kookt ethanol bij 78 °C en methanol bij 65 °C, dus de destillateur zal heel goed opletten dat hij de eerste alcohol dat wordt afgedestilleerd (de voorloop) wordt weggegooid. Na een eerste destillatie is het alcoholgehalte al gestegen tot 20%. Na nog 2 keer opnieuw te destilleren krijgen we uiteindelijk de zogenaamde moutwijn met een alcoholpercentage van 46%. Moutwijn heeft een heel karakteristieke geur en smaak en doet denken aan volkorenbrood. Moutwijn wordt nog steeds op dezelfde manier gemaakt als in de 17^e

eeuw. Maar de destillatieketels en koelers werden in de loop der tijd steeds beter en in de tweede helft van de 19^e eeuw kon met de zogenaamde kolomdestillatie zuivere graanalcohol maken van 96%, met een veel neutralere geur en smaak dan moutwijn. Daarnaast bleek het ook mogelijk te zijn om goedkope alcohol te maken uit aardappelen en suikerbieten (melasse). Tijdens het destilleren worden er jeneverbessen (en soms nog andere kruiden of vruchten) toegevoegd, vandaar de naam jenever.

Je hebt in Nederland van oudsher zogenaamde jeneversteden. In Amsterdam ontstonden rond 1600 de eerste jeneverstokerijen waarvan Bols nog steeds een grote naam is. Ook Schiedam is van oudsher een jeneverstad. In 1881 waren er in Schiedam 392 jeneverstokerijen. Nu zijn het er veel minder, maar Olifant, Floryn en De Kuyper hebben hun oorsprong in Schiedam. Leeuwarden heeft sinds 1883 destilleerderij Boomsma en Groningen natuurlijk Hooghoudt (sinds 1888).

Ondanks deze lange traditie wordt jenever nog vaak gezien als een 'oude mannen' borrel. Het is niet sjiek om jenever te drinken. Dat komt omdat de meeste jenever goedkope melasse jenever zijn, gemaakt van aardappelen of suikerbieten, die weinig smaak hebben en hoogstens geschikt zijn voor een kopstoot (biertje met een borrel ernaast, ook lekker!).

Graanjenever smaakt al wat beter. Maar de traditioneel gestookt moutwijn is de échte smaakmaker van jenever. Probeer eens een korenwijn. Daarin zit minstens 51% moutwijn.

In 1999 was de 'Traditioneel gerijpte korenwijn' van Hooghoudt de beste korenwijn van Nederland. Deze korenwijn wordt in het juryrapport als volgt beschreven:

'De korenwijn roep associaties op met port, cognac en maïs. Er werd verder zoethout, sinaasappel, framboos jeneverbes, gember en vanille geproefd. De korenwijn komt licht binnen en wordt na verloop van tijd iets zwaarder in de mond'.

Ik schenk mie der nog ain in.