



Kentucky Bourbon Trail Van A naar Bourbon

Lang was bourbon het stoffige, ondergeschoven kindje van de flessenplank, alleen in trek bij opa's en *rednecks*. Anno 2014 is de maïswhiskey zijn roemloze lot in de cola echter voorbij en is bourbon bij fijnproevers zelfs ongekend populair. Als je dan bedenkt dat in Kentucky zo'n 95 procent van alle bourbon ter wereld gemaakt wordt, ben je hier aan het juiste adres voor een nadere kennismaking met de enige echte spirit van de USA. *AmericA* haakt in op de Kentucky Bourbon Trail.

TEKST & FOTOGRAFIE → MARTIN SCHÄFER



'Alle bourbon is whiskey, maar niet alle whiskey is bourbon'



“Als het brandt, drink je het verkeerd”, zegt de aardige gids achter de bar. Ze heeft ons net met enige trots verteld dat ze voor haar werk bij de Evan Williams Bourbon Experience in downtown Louisville dagelijks mag drinken en dat ze ook thuis nog graag een glaasje lust. Daar kan iedereen inkomen. Op haar aanraden hebben we een paar druppels water toegevoegd aan een bodempje Evan Williams Single Barrel en wachten geduldig twee minuten op de *bloom*, het moment dat de bourbon op volle smaaksterkte is. Geen haast, want ook wij mogen tijdens onze trip langs de Kentucky Bourbon Trail dagelijks drinken. Al een paar dagen, zelfs.

Afwisseling

Zoals we net tijdens de multimediale tour gehoord hebben, komt maar liefst 95 procent van alle bourbon ter wereld uit Kentucky. Hoe die traditie eind achttiende eeuw precies begon weet niemand zeker, maar duidelijk is wel dat een paar Europese pioniers zich tijdens het setten op een gegeven moment zodanig verveelden, dat er een stookketel van stal werd gehaald. En dat van het één het ander kwam, en dat dat zo serieus werd dat de whiskey met hele schepen tegelijk vanuit Bourbon County via de Ohio en Mississippi Rivers naar New Orleans werd gebracht. Bourbonwhiskey kreeg een naam, niet alleen te danken aan de stempel op de eikenhouten vaten, maar vooral aan de zachte, zoete smaak, die een welkome afwisseling op de scherpe, rokerige whiskey's uit Europa bood.

Native Spirit

Lange tijd was bourbon onverslaanbaar populair en kwam zelfs sterker dan ooit uit de Drooglegging en de Tweede Wereldoorlog. Maar smaken veranderen. Eind jaren zestig zakte de whiskeymarkt in ten gunste van wodka, gin en rum – notabene net nadat het Congres bourbon in 1964 officieel tot 'typisch Amerikaans product' had verklaard. Kentucky veranderde in een staat waar *rick houses* vol rijpende bourbon op niemand wachtten. Distilleerderijen gingen failliet en kostbare oude bourbon werd vermengd met goedkope mixwhiskey om maar van de voorraden af te komen. De eens zo fiere *Native Spirit of America* stond nu te verstoffen



Officieel is deze bourbon klaar voor consumptie, maar geduld is een lucratievere zaak



Woodford Reserve in een oogopslag: maïs, rogge en tarwe



Vatenmaker op het Bourbon Festival



Steve Whitledge bij de ketel van Corsair Artisan

op de flessenplank en werd tot het einde van de eeuw eigenlijk alleen gedronken door ouderen, rednecks en Kentuckians.

Magische krachten

Dat is nu wel anders. Zoals bij de rustiek in de bossen gelegen distilleerderij van Woodford Reserve in Versailles, waar uit alles blijkt dat bourbon *booming business* is. De dagen hier zijn gevuld met het vullen van flessen, dozen en pallets, en het ontvangen en uitzwaaien van een constante stroom tourgroepen uit binnen- en buitenland. Woodford Reserve is de officiële bourbon in de Mint Julep, de cocktail die tijdens de befaamde Kentucky Derby wordt geschonken. De distilleerderij is ook de laatste Trailhead van de Kentucky Bourbon Trail, de route langs in totaal acht bourbon-hotspots die allemaal een stempel in een speciaal paspoort waard zijn. Woodford Reserve is een stop die wat ambiance betreft het dichtst bij de zonovertogen stokerijen uit de doorsnee whiskeyreclames komt. Tijdens een rondleiding van een uur maken we kennis met het proces, ruiken we aan gigantische tobbes vol gistend moutbeslag en bewonderen we de drie grote, matkoperen potketels, waarin de magische krachten van Woodford aan het werk zijn. De proeverij aan het eind is natuurlijk welkom, maar eigenlijk is iedereen tijdens de sfeervolle tour al om.



Bourbon als water

Want zoals gezegd: smaken veranderen. Over het hoe en waarom van de plotselinge bourbonrevival is de geschiedschrijving wederom nogal vaag. In deze nieuwe eeuw doken in huiskamers en bars wél steeds vaker Schotse single-maltwhiskey's op en op televisie slurpten de stoere reclamemannen in de serie *Mad Men* ineens bourbon als water. Jack Daniel's – bijna bourbon, maar door houtskoolfiltering na distillatie technisch gezien Tennessee whiskey – maakte wereldwijd een grote comeback en trapte daarmee ook voor Kentucky Bourbon de deur weer open. En hoe: sinds 1999 is de productie van bourbon meer dan verdubbeld en met explosief toenemende belangstelling in de Zuid-Amerikaanse en Aziatische markten is het einde voorlopig nog niet in zicht. Zo kocht het Japanse concern Suntory onlangs voor 11,7 miljard euro Beam Inc., de moedermaatschappij van onder meer Jim Beam, Laphroaig en Courvoisier.

Vat

De bourbonboom is voor een groot deel te danken aan de predicateden *single barrel* en *small*

batch, waarmee bourbon vanaf eind jaren tachtig hetzelfde ambacht als single malts kreeg omgehangen. Small-batchbourbon is een blend van meerdere, streng geselecteerde vaten en single barrel betekent dat de whiskey in de fles gegarandeerd uit één vat afkomstig is. Bij beiden is de unieke hand van de distilleerder beter te proeven dan de normale bourbons, die alleen uitblinken in consistente kleur en smaak.

Ambacht

Minder is meer, weten ze ook bij Corsair Artisan. De kleine distilleerderij werd in 2008 opgericht en heeft sindsdien de handen meer dan vol. Met alleen vestigingen in Nashville, Tennessee en Bowling Green, Kentucky bestrijkt Corsair al bijna dertig Amerikaanse staten en zelfs enkele Europese importeurs. "Het is niet moeilijk om de grote merken het hoofd te bieden. We doen eigenlijk alleen nationaal mee en zijn dus geen concurrentie voor ze", zegt Steve Whitley tijdens een tour in de tl-verlichte garage onder het Corsairproeflokaal in Bowling Green. Hier wordt alles met de hand gedaan:

(advertentie)

Een verre reis maken?

Kom naar het Verre Reizen Event in de Fokker Terminal!

DEN HAAG
11 & 12 OKTOBER 2014
WWW.VERREREIZEN-EVENT.NL



Giftshop bij de Evan Williams Bourbon Experience

labelen, vullen, dop erop en de doos in, voorzien van een handgeschreven datum en batch-nummer. Corsair neemt zijn liefde voor sterkedrank nogal serieus en produceert naast bourbons ook allerhande soorten wodka, gin, absint en zelfs een Hollandse jenever. “We doen graag aparte dingen”, stelt Whitledge voor hij ten afscheid Corsairs veelvuldig bekroonde Triple Smoke en quinoa-whiskey inschenkt. Ook verrassend lekker, wat na vier dagen lang van A naar Bourbon geen kleine prestatie is.

Het geheim van Kentucky Bourbon

Het gezegde luidt: alle bourbon is whiskey, maar niet alle whiskey is bourbon. Kentucky Bourbon is in het genre een lekker toegankelijke whiskey met maïs als basis, aangevuld door tarwe (zoet) en/of rogge (kruidig). Bourbon is pas bourbon als de whiskey in Amerika gemaakt is van een *mash* met ten minste 51 procent maïs en minimaal twee jaar in nieuwe, geblakerde eikenhouten vaten gerijpt heeft. Mash? Dit beslagje van graan, water en naar geheim recept gedroogde mout geeft elke gestookte en gebrouwen drank leven, want de suikers erin worden door gisting in alcohol omgezet. Het gistproces wordt bij bourbon in de meeste gevallen versneld door een levend restje van de vorige batch – de *backset* – aan de nieuwe toe te voegen, het zogenaamde *sour mashing*. Na fermentatie is de basis voor de bourbon klaar: een heldere drank met rond

de acht procent alcohol, die ze in Kentucky distilleerdiersbier noemen. Dan rest alleen het distilleren zelf, waarbij de whiskey in koperen potketels tot boven het kookpunt van alcohol wordt verhit, en de damp wordt opgevangen en weer gekoeld. Dit proces verhoogt het alcoholpercentage en wordt herhaald tot de gewenste sterkte bereikt is. Dan is de whiskey nog steeds helder, want pas in het vat krijgt de bourbon zijn kleur door de wisselwerking met het geblakerde eikenhout. Whiskeyvaten –standaard 53 gallon, of tweehonderd liter – worden van binnen eerst verhit en daarna geblakerd, zodat de suikers in het hout karamelliseren en hun smaak aan de inhoud kunnen afgeven. Geen sinecure dus, voor een serieuze distilleerder. De meeste bourbons rijpen meer dan vier jaar, tot meer dan twintig jaar lang.

PRAKTISCHE INFORMATIE KENTUCKY BOURBON TRAIL

Route

De Kentucky Bourbon Trail loopt voor het allergrootste deel door het noorden van de staat.

De acht Trailheads bevinden zich op maximaal twee uur rijden van elkaar, maar wie de grotere steden Louisville en Lexington als basis gebruikt, kan veel stuurtijd besparen.

Beste reistijd

Net als Nederland en België heeft Kentucky vier seizoenen, met prettige zomers en niet al te koude winters. De beste reistijd valt over het algemeen ergens tussen het einde van de zomer en het begin van de herfst, maar vergeet vooral niet om de evenementenkalender van de te bezoeken plaatsen te checken. En dan is het goed om te weten dat het Kentucky Bourbon Festival (www.kybourbonfestival.com) jaarlijks rond de derde dinsdag in september gehouden wordt. Dit jaar moet je tussen 16 en 21 september in Bardstown zijn.

Meer informatie

Voor algemene informatie over Kentucky kun je terecht op de zeer informatieve site www.kentuckytourism.com. Voor algemene

info over de Kentucky Bourbon Trail ga je naar www.kybourbontrail.com. Een dergelijke missie schreeuwt ook haast om een Kentucky Bourbon Trail® App, die zowel in de iTunes- als Google Play-store te vinden is.

Deze stops vormen samen de Bourbon Trail:
 Woodford Reserve, Versailles: www.woodfordreserve.com
 Evan Williams Bourbon Experience, Louisville: www.evanwilliams.com
 Four Roses, Lawrenceburg: www.fourrosesbourbon.com
 Heaven Hill Bourbon Heritage Center, Bardstown: www.bourbonheritagecenter.com
 Jim Beam, Clermont: www.jimbeam.com
 Maker's Mark, Loretto: www.makersmark.com
 Town Branch, Lexington: www.kentuckyale.com/town-branch
 Wild Turkey, Lawrenceburg: www.wildturkeybourbon.com

Hoewel onze favoriete bourbon Buffalo Trace niet aan de officiële Trail ligt, is de distilleerderij in Frankfort zeker een bezoek waard: www.buffalotracedistillery.com

Gevorderde bourbonliefhebbers pakken natuurlijk ook gelijk de Craft Tour mee. Hier zijn de massa's ver te zoeken en maak je kennis met ambachtelijke, soms wel heel bijzondere bourbonmakers:
 Corsair Artisan, Bowling Green: www.corsairartisan.com
 Barrel House, Lexington: www.barrelhousedistillery.com
 Limestone Branch, Lebanon: www.limestonebranch.com
 MB Roland, Pembroke: www.mbrdistillery.com
 New Riff, Newport: www.newriffdistilling.com
 The Old Pogue, Maysville: www.oldpogue.com
 Silver Trail, Hardin: www.lblmoonshine.com
 Wilderness Trace, Danville: www.wildernesstracedistillery.com
 Willett, Bardstown: www.kentuckybourbonwhiskey.com

Louisville biedt voor de lekkere trek onderweg ook de Urban Bourbon Trail, veertien bars en restaurants met elk gegarandeerd meer dan vijftig soorten bourbon op fles. Meer info: www.bourboncountry.com