

IN BEELD



'In beeld' werpt een andere blik op de land- en tuinbouw

WHISKY VAN EIGEN BODEM

In Blaasveld wordt sinds enige tijd whisky gemaakt op basis van het Gouden Carolus-bier Tripel. De familie Van Breedam stookte vroeger al jenever in de familiehoeve aan 'de Molenberg' tot ze naar Mechelen trok om daar bier te gaan brouwen. Een van de nazaten, Charles Leclef, voerde vervolgens een gedurfd plan uit: whisky stoken op basis van de Gouden Carolus Tripel, een van de bekendste bieren van Brouwerij Het Anker. Het stookproces zelf gebeurt in Stoke-rij De Molenberg in Blaasveld, het rijpen op vaten in de bierbrouwerij in Mechelen waar de whisky ook gebotteld wordt.

Bezoekers kunnen het stookproces volgen in een mooi ingericht bezoekerscentrum waar ze na een rondleiding de kans krijgen om het eindproduct, de Gouden Carolus Single Malt, te proeven. Meer info via www.hetanker.be of www.stokerijdemolenberg.be.

Bart Vleeschouwers



1 De 'wash', het ongefilterde bier wordt in een tank van 12000 l aangevoerd vanuit de brouwerij in Mechelen. 2 Bij het stookproces wordt 3000 l in de wash still, de eerste distilleerketel, afgestookt. Vervolgens gaat het ruwe distillaat naar de tweede distilleerketel, de spirit still, waar het uiteindelijke distillaat wordt verkregen. 3 De fiscus volgt het hele proces van zeer nabij op. Het distillaat wordt verzegeld tot de accijnzen het gecontroleerd hebben, vandaar het slot. 4 De spirit rijpt in eikenhouten vaten. 5 Na een drietal jaar op vat wordt de whisky met gedistilleerd water aangelengd tot 46% alcohol en vervolgens afgevuld. 6 Het eindproduct wordt onder meer verkocht in het bezoekerscentrum in Blaasveld.