



▲ Na drie jaar in het vat werd woensdag whisky van de enige Zwolse distilleerderij gepresenteerd. Kenner Hans Offringa nam de eerste fles in ontvangst, links eigenaar Richard Rijnja. © Frans Paalman

Richard presenteert eerste whisky van Zwolse bodem: 'Cultureel erfgoed'

De eerste whisky van Zwolse bodem is woensdagavond feestelijk gepresenteerd. Kenner Hans Offringa nam de eerste fles in ontvangst en riep meteen op hier een goede plek voor te zoeken in Zwolle. „Dit is cultureel erfgoed.”

Pieter Steenberg 14-12-23, 18:00

„Waar kunnen we dit neerzetten, dit verdient een plekje in de Zwolse canon.” Het is Hans Offringa menens. De Zwollenaar, wereldwijd geprezen om zijn kennis van whisky, is niet van plan de fles soldaat te maken.

Voor initiatiefnemer Richard Rijnja is het 'gewoon een cadeautje' om dit uit de mond van zo'n autoriteit op het gebied van whisky te horen. Het maakt de bijzondere avond voor hem nog specialer. Vorige maand werd zijn eerste vat spirit whisky. Daarmee is Bravoure Single Malt Single Cask Whisky de eerste die in Zwolle is geproduceerd, van korrel tot borrel. Ruim honderd inschrijvers konden hun fles(sen) ophalen bij bistro Kletsen & Proeven, waar alle gasten een glaasje konden proeven. Daarmee zijn alle flessen uit het eerste vat verkocht.

Roestvrijstalen melkketel in de achtertuin

De Bravoure stond drie jaar op vat, een jonge whisky, en werd bereid in distilleerderij de Blauwvinger op de Marslanden. In het kort: Rijnja begon ooit met een roestvrij stalen melkketel in de achtertuin, waarmee hij op kleine schaal likeuren maakte, voor intimi. Toen zijn baan verviel, kreeg hij een mooi bedrag mee van zijn werkgever, geld dat hij inzet om zijn hobby flink uit de hand te laten lopen. Sinds een aantal jaren staat de distilleerderij ingeschreven bij de Kamer van Koophandel.

„Op 20 november werd de spirit officieel whisky. Ik heb het al een paar mensen, kenners, laten proeven, waaronder Hans. Een tweede vat kan ik in het voorjaar bottelen, die kan heel anders proeven. Een vat heeft grote invloed op de smaak.”



Rijk van smaak, mooi uitgebalanceerd, niet heel complex, maar dat mag je ook niet verwachten van drie jaar oude whisky

- Hans Offringa

Bij de presentatie vallen hem vooral positieve reacties ten deel. „Echt vakwerk”, roemt Offringa. „Ik heb al veel whisky’s mogen proeven van beginnende distilleerders. De smaak van whisky bestaat voor 70 procent uit geur.” De expert omschrijft de Zwolse whisky als ‘peren inblik, vanille en rode appeltjes’. „Rijk van smaak, mooi uitgebalanceerd, niet heel complex, maar dat mag je ook niet verwachten van drie jaar oude whisky.”

Figuurlijke blosjes

Het oordeel bezorgt Rijnja figuurlijke blosjes. „Ik krijg het er warm van.” De inschrijvers, een vorm van crowdfunding bij het opzetten van zijn distilleerderij, komen overal vandaan. „Veel Zwollenaren, maar ook mensen uit Bergeijk, Haarlem en Groningen. En zelfs eentje uit Singapore. De opkomst overweldigt me.”

Hij heeft geen plannen de productie op te schalen. „Ik heb wel een grotere ketel aangeschaft, maar blijf zitten waar ik zit. Ik heb besloten klein en regionaal te blijven.”



Ik voel hierbij zeker Zwolse trots, dit is behoorlijk uniek toch?

- Wim Kamp

Wim Kamp is een van de inschrijvers. „Een verjaardagscadeau van mijn kinderen. Ik voel hierbij zeker Zwolse trots, dit is behoorlijk uniek toch? Zullen niet veel steden hebben. En het smaakt goed, erg zacht, vol van smaak. Hij gaat alleen bij speciale gelegenheden open. Vooral in de koude maanden mag ik er graag eentje nemen.”

Een dag later laat Offringa weten dat het gelukt is de eerste Zwolse whisky te markeren. Zijn fles komt in de winkel van Eric Bartels te staan, een speciaalzaak in de Diezerstraat. „Een prachtig pand, met een van de oudste keldergewelven. We laten er een certificaat bij maken, dat we mooi inlijsten en prikken er een momentje voor. Dit is een natuurlijke omgeving, meer als een museum of iets dergelijks. Daar sneeuwt het onder of belandt het zelfs in het depot.”