

# Blend, single cask en/ of cask strength



## Waarom dit opiniestuk?

Na enkele jaren mezelf te hebben verdiept in de wereld van Cognac en met uitbereiding spirits in het algemeen, stel ik me hier openlijk enkele vragen. Ik wil vooral duidelijk maken dat het meegaan in hypes niet altijd ondoordacht hoeft te gebeuren. Sommige hypes in vraag stellen maakt soms veel duidelijk.

Voor mij is iedereen vrij om een mening te hebben, dus ik ook ☺. Ik hou er wel van dat ze gefundeerd is, en net dat probeer ik hier in een tekstje te gieten.

## Blend of Single Cask

Ik kan me niet van de indruk ontdoen dat veel liefhebbers/ kenners soms neerkijken op een blend. Tijd om dit eens in vraag te stellen. Ik heb zelf al prachtige single casks geproefd, maar zeker ook fantastische blends. Als je objectief naar een absolute top single cask kijkt is dit eigenlijk een beetje zoals de lotto winnen. Een distillateur zet iets op vat voor 20-30-40 jaar, of zelf langer, en dan komt daar iets ongelooflijks uit. Om dit te bereiken moeten alle factoren juist zitten: bij het distilleren moet de 'coupe' op het juiste moment gebeuren, je moet een vat hebben wat perfect veroudert, en de omgeving moet de juiste temperatuur en vochtigheid hebben om alles perfect te laten rijpen. Dat kan natuurlijk, maar als ik kijk naar het aantal single casks die worden aangeboden wordt er toch wel vaak de lotto gewonnen.

In de praktijk is het voor de bottelaar zoeken naar, en vooral toegang krijgen tot een opslagruimte met dergelijke vaten niet altijd eenvoudig. Dat privilege krijgen is een hele lange weg met geluk, ons kent ons, en ook een gun-factor. Met geld alleen lukt het niet. Maar iemand die erin slaagt om toegang te krijgen en wat geoefend is in het proeven, kan uit een kelder vrij eenvoudig een goed vat gaan selecteren. Ik heb het ook al gedaan en het is een unieke beleving. Alles wat in zo'n loods ligt is hetzelfde en toch anders. Ongelooflijk boeiend. De invloed van het hout, de plaats waar het ligt opgeslagen in de loods en hoe lang het er ligt hebben een duidelijke invloed op het distillaat.

## Tijd om eens te vergelijken met een blend.

Een blend is een mengeling van 2 of meer producten, met 2 mogelijke doelen. Ofwel probeert de producent een smaakvastheid over de jaren te. Ofwel probeert hij een soort van '1+1=3' te maken. Simpel gezegd, het eindproduct moet beter zijn dan alle andere distillaten afzonderlijk.

De natuur helpt hier een handje. Als je het goed doet hou je de beste aroma's over en heb je effectief iets beter. Er zijn voorbeelden genoeg waar dit niet lukt, maar er zijn er ook waar het absoluut wel lukt.

Er bestaan producenten die in hun standaard range fantastische producten hebben. Jaar na jaar brengen ze nieuwe batches uit die nauwelijks van elkaar te

onderscheiden zijn. Die zijn dan ook top blijven top. Daar is vakkennis voor nodig. Bovendien is het zoeken naar de juiste verhouding in de blend moeilijk en heel tijdrovend. Het is echt meer dan zomaar enkele zaken bij elkaar gooien. Het is echt 'trial and error'. Een bedenking die je dan zou kunnen maken is dat het opmerkelijk is dat een 'lucky shot' met een single cask vaak duurder wordt verkocht dan het vakmanschap van een blend. De single cask is vaak hoger in alcohol en heeft daarom meer accijnzen. Maar daarover later in dit stuk meer. Die extra taksen zijn niet in rekening gebracht in deze bedenking.

We betalen dus vaak meer voor een vat wat gevonden is en gebotteld, dan voor een drank waar iemand heeft zitten blenden en zoeken naar een complexere smaak.

Ik hoor wel eens zeggen: 'Een single barrel is puurder'. Drinkt u dan nooit Bordeauxwijn? Ze maken daar nochtans al jaren heel erg goeie wijn die over heel de wereld populair is, maar toch vaak een blend...

Over dat puurder is veel te zeggen. Vaak is dit erg complex, maar dat kan een blend ook zijn. Zomaar stellen dat puurder beter is lijkt me onterecht. Als je meer complexiteit krijgt door 2 zaken samen te voegen, is dat toch een winst in beleving. Niet? Puur uit principe dit geen kans geven is eigenlijk niet eerlijk.

### Cask strenght of niet?

Een tweede interessante discussie die ik op tafel wil gooien is of het alcoholpercentage van 40% VOL zoveel slechter is dan 'cask strenght'. 40% VOL is bij vele dranken het minimum om de naam te mogen dragen. Dat zijn afspraken binnen de appellatie. Vaak wordt die 40% VOL aangehouden omdat dan het minimum aan accijnzen moet betaald worden en het product dus in de handel niet duurder wordt dan nodig. Meer alcohol wil letterlijk zeggen meer accijnzen. Maar alcohol fungeert ook als aromadrager. Dus meer alcohol zou meer smaak moeten geven. Is de alcohol te hoog, dan wordt het als branderig ervaren. Dat branderige gevoel loopt samen met de kwaliteit van het distillaat. Hoe beter de kwaliteit, hoe hoger het percentage alcohol kan zijn vooraleer het als onaangenaam wordt beschouwd.

Als ik hoor dat kenners zeggen, "De fles had nog 58% VOL alcohol, maar met enkele druppeltjes water erbij was het top", dan keert mijn maag. Hier zou ik graag 3 zaken in vraag willen stellen.

Ten eerste: met enkele druppeltjes water bij weet je absoluut niet aan welke sterkte je aan het drinken bent. Is het niet zonde voor een product wat 20-30 jaar heeft liggen rijpen om er dan uiteindelijk 'een druppeltje te veel' bij te doen?

Als tweede stel ik me de vraag over de functie van het druppeltje water. Er wordt gezegd dat die druppel ervoor zorgt dat de aroma's beter loskomen. Is dat zo? Of zorgt de verdunning voor een minder sterk aanwezige alcohol waardoor we correcter kunnen ruiken? Meestal wordt dit ook door een kenner aangeraden aan een occasionele proever die niet gewoon is om met een dergelijk hoog alcoholpercentage om te gaan. Natuurlijk wordt het dan beter voor hen, want het is veel minder uitgesproken (branderig) van smaak.

Het lijkt wel een probleem wanneer een producent water toevoegt in een gecontroleerde omgeving en ons zijn product aanbiedt op een sterkte die hij ideaal vindt.

Een derde en laatste bedenking is wat technisch. Het duurt ongeveer 6 maanden voor de alcohol chemisch is gebonden met het water wat is toegevoegd. Zo lang drinken we eigenlijk een distillaat met water apart. Je zou het kunnen zien als olie en azijn, die binden ook niet. Maar, als we het in ons glas doen zou het dan meteen gebonden zijn?

Als het om een of andere reden snel moet gaan gebruiken producenten 'petits eaux'. Dat is verdund distillaat wat al lang op vat ligt te rijpen. Letterlijk: eau-de-vie die verdund is tot ongeveer 18-20% VOL alcohol. Als je dat na enkele maanden of jaren gaat gebruiken om iets te reduceren, dan is de binding tussen alcohol en water reeds gebeurd en is het eindresultaat instant ok.

Mijn conclusie is hier dat het best wat meer mag zijn dan de klassieke 40%VOL. Zeker voor geoefende proevers. Maar, ik prefereer dat de producent dat best beslist in een gecontroleerde omgeving. Een blend of single cask maken mij ook niet uit. Ik heb wel graag waar voor mijn geld, en dat probeer ik ook op deze manier aan te bieden aan mijn eigen klanten.

En vooral, wees niet stoer met hoge alcoholpercentages want het gaat om smaak, niet om 'wie het hoogste percentage kan verdragen'.

Cheers!

Tekst: Nicky Verlinden, [www.alfaspirits.be](http://www.alfaspirits.be)