



Het echte
HASPENGOUD
gooien we weg



**Stop met
zeuren over
Rusland.
Die tijd komt
nooit meer
terug.**

Het echte HASPENGOUD

Als Limburgse wijnmaker en distillateur zag ik zich het drama in de Limburgse fruitteelt voltrekken. Fruittelers die hun hele hebben en houden in onderpand hebben gegeven voor een bedrijf waarin ze zwaar moeten werken om uiteindelijk misschien iets te verdienen. Iedereen houdt zijn hoofd overeind, maar toch zullen er steeds meer met het hoofd onder water verdwijnen. En dat in een regio met het beste fruit en de meest deskundige telers. Omdat ik veel contacten heb met distillateurs in Europa, die nagenoeg allemaal in fruitstreken gevestigd zijn, wilde ik onderzoeken of er geen afzet voor onze appels, met name industrie kwaliteit, is.

Waarom kopen buitenlandse distillateurs onze appels niet om te distilleren? Ik dacht aanvankelijk ook dat onze variëteiten daarvoor niet geschikt zijn, maar ontdekte in het buitenland distillateurs van een eau-de-vie van Jonagold die zij zelfs als een specialiteit verkopen. Daarop ben ik begonnen met allerlei variëteiten te gaan distilleren om hun waarde als grondstof voor distillaten te kunnen inschatten. Allerlei cursisten brachten appels mee naar de cursus distillateur bij Syntra. Ook werd er gewone commerciële Jonagold en 'industrie kwaliteit' aangekocht om te testen.



Met dank aan Syntra

Het is aan Syntra te danken dat we deze experimenten in de opleiding distillateur hebben

kunnen integreren. Door de uiterst rigide accijnswetgeving is het immers in België onmogelijk om dergelijke experimenten op kleine schaal door te voeren.



Nadat de verschillende appels waren gedistilleerd werd er, op beperkte schaal, met hout geëxperimenteerd. Hiermee werd de basis gelegd voor het ontwikkelen van heel interessante producten.

Geurt van Rennes

Wanneer we een appeldistillaat maken zijn er verschillende manieren. Of we fermenteren en distilleren de gemalen appelen, of we persen de appelen en fermenteren en distilleren de most.

Wanneer we rijpe appelen hebben, dus rijp geplukt en niet na gerijpt uit de koelcel, verwerken we liefst de hele appel om het aroma er volledig van te benutten. Deze distillaten worden niet op hout gelagerd maar slechts enkele maanden op glazen flessen. Deze worden als 'eau-de-vie' of 'Sortenreine Brände' verkocht.



Een heel ander verhaal is de productie van een op houten vaten gerijpt appeldistillaat. Hierbij gaat de houtrijping het belangrijkste aroma voor het eindproduct leveren. Hierbij gaat het er om dat we alcohol met een aroma van appel gebruiken om op houten vaten te leggen. Verschillende appelen en verschillende soorten hout worden uiteindelijk geassembleerd tot een fantastische digestief.



Limburgse "Calva"

Een project voor
het ontwikkelen
van alternatieven
voor de Limburgse appel



Project 'Haspengoud'

Meerdere distillateurs volgden de opleiding distillateur bij Syntra in Hasselt en waren onder de indruk van de resultaten van de experimenten met op hout gerijpte appeldistillaten. Zo ontstond het plan om een distilleerderij op te starten en om Haspengouwse appels te gaan distilleren en op hout te laten rijpen. De basis voor de samenstelling van de appelvariëteiten was bij de experimenten bij Syntra al gebleken. De volgende stap was om uit te zoeken welke houten vaten in aanmerking komen om de eerste productie in te gaan laten rijpen.

Om de experimenten te kunnen doen moet men natuurlijk wel een basisdistillaat hebben. Door de strenge Belgische wetgeving is het voor de hand liggend om daarvoor uit te wijken naar Nederlands Limburg. Daar is het accijnsbeleid veel ondernemersvriendelijker dan in België. Het scheelt een jaar in administratie om op te starten en de investering bedraagt duizenden euro's minder doordat de accijnswetgeving er veel soepeler is. Het is natuurlijk helemaal te gek dat zo'n project niet in Belgisch Limburg kan worden gerealiseerd. Belastingen op alcohol behoren in België tot de hoogste van Europa, maar ondernemen wordt door absurde regelgeving quasi onmogelijk gemaakt.

Rijping in de mergelgrotten

Om distillaten in hout te laten rijpen zijn lage temperaturen en een constante relatief hoge luchtvochtigheid nodig. De perfecte omstandigheden treft men aan in bijvoorbeeld mergelgrotten. Ook in het buitenland worden dergelijke mergelgrotten daarvoor gebruikt. Waarom kan dat niet bij ons?



Geschatte verdamping bij rijping op hout (% per jaar)

Temp °C	Relatieve luchtvochtigheid %									
	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85
10	4,7	4,4	4	3,8	3,2	2,9	2,5	2,1	1,7	1,3
12	5,4	5	4,5	4,1	3,7	3,3	2,8	2,4	2	1,5
14	6,2	5,7	5,2	4,7	4,7	3,7	3,2	2,7	2,2	1,8
16	7,06	6,52	5,96	5,4	5,4	4,28	3,72	3,18	2,6	2,04
18	8,04	7,4	6,77	6,13	5,5	4,86	4,22	3,59	2,95	2,32

Wat een ondernemer lijden kan

Het starten van een eigen distilleerderij is geen sinecure. Experimenten in het buitenland moeten organiseren omdat de Belgische accijnswetgeving het onmogelijk maakt, en omdat men over van alles en nog wat moeilijk doet in Vlaanderen. Zo kan de rijping in mergelgrotten plots niet meer nadat er een smeulende hooibrand in de grotten van Kanne was geweest. Nu zal het project wellicht aan de andere kant van de taalgrens gerealiseerd worden, waar men ondernemers met open armen ontvangt, of misschien in Nederlands Limburg. Daar hebben ze immers ook mergelgrotten en is de overheid een heel stuk ondernemersvriendelijker ingesteld. België zou beter minder subsidies geven en wat meer ondernemerschap mogelijk maken. Om te beginnen zou men de accijnswetgeving al eens kunnen herzien.



En anders zullen we in de toekomst blijven ingevoerde appeldistillaten drinken en de boeren 'compenseren' voor het fruit dat we vernietigen.

Subsidie en steunmaatregelen

De markt zoekt andere appelvariëteiten dan Jonagold. Je kunt dan wel blijven Jonagold telen en lage prijzen realiseren. Om van de industrie-appelen maar helemaal te zwijgen. Terwijl er met een groeiende wereldvraag naar appeldistillaten, vooral in Azië, een interessante mogelijkheid is om producten te ontwikkelen waarvoor ons fruit heel geschikt is. Een Calvados-boer met veertig hectaren is een 'rijke meneer', een fruitteler met veertig hectaren appels bij ons is een 'armoezaaier'.

Het zijn de ondernemers die voor oplossingen moeten zorgen. De overheid doet enkel belastingen innen en het geld besteden aan controle die ondernemen onmogelijk maakt.

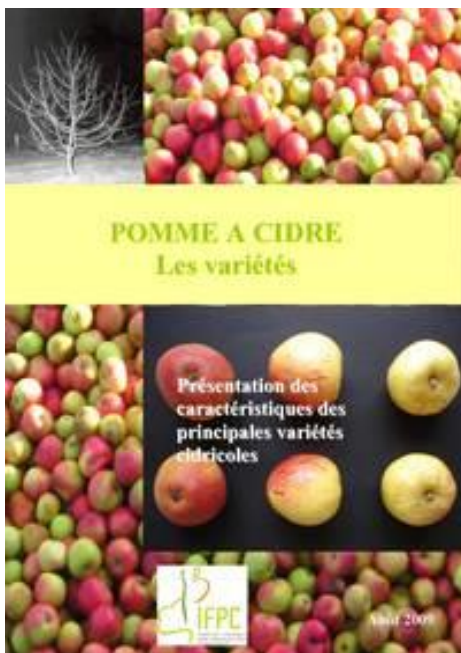
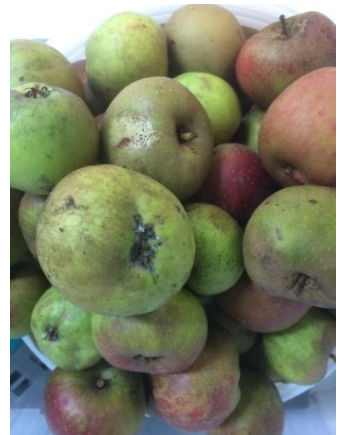
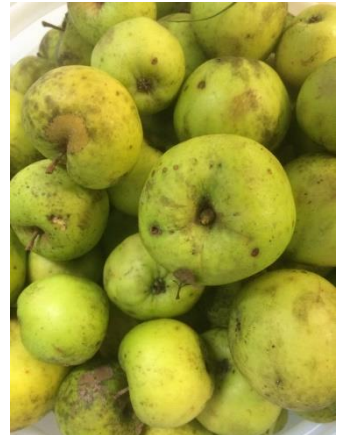
Geurt van Rennes

Calvados als voorbeeld

The appellations of calvados



De wettelijke voorwaarden voor het gebruiken van de naam Calvados zijn streng. Herkomst is er slechts eentje van. Zo is voor een 'pays d'Auge' dubbele distillatie verplicht.



Calvados wordt gemaakt van vier typen appelen:

- Bittere
- zure
- Zoete
- Aromatische

Deze worden geperst en tot cider gefermenteerd. Deze wordt vervolgens gedistilleerd tot 'eau-de-vie de cidre' die na drie jaar op vat Calvados mag heten. Uiteraard enkel wanneer uit het gebied komt dat daar recht op geeft.