



Mwórveld distillery



Mwórveld distillery

**MWÓRVELD
DISTILLERY.**

Wie bij het lezen van de naam onmiddellijk aan Schotland denkt zit al een beetje in de goede richting, ten minste wie daarbij aan whisky denkt. Want wie de plaats Mwórveld op een kaart van Schotland gaat zoeken zal deze niet vinden. De distilleerderij is namelijk in Nederlands zuid Limburgse Moorveld te zoeken, waarvan Mwórveld de Limburgse naam is. Misschien hebben Limburgers en Schotten toch wel iets gemeen.

Ger Arts heeft zijn liefde voor whisky een mooie invulling gegeven. Na eerst de opleiding bij Syntra te hebben gevolgd is hij met een eigen distilleerderij gestart.



Met whisky heb je natuurlijk te maken met de wettelijke minimumduur van drie jaar houtrijping. Dat maakt het natuurlijk moeilijk om een nieuwe whisky distilleerderij van enige omvang uit te bouwen. Het begin is gemaakt. Nu brouwen, stoken, vullen en wachten.



Aanlooptijd

Omwille van de lange opstartfase voor een whisky distilleerderij wordt er ook naar andere distillaten gekeken. Met grappa als voorbeeld is het interessant om persresten van Limburgse wijnbouwers uit te stoken. Men kan dit distillaat, dat buiten Italië geen Grappa mag heten maar wel exact hetzelfde is, op glas laten rijpen, hetgeen men in Italië meestal doet. Daarmee heeft men al redelijk snel mooie distillaten om te commercialiseren. Een tweede voorbeeld zijn de fruit eaux-de-vie die we over heel Europa aantreffen. Dat maakt het gamma aan producten ruim.

Loonstoken

Een andere activiteit waar men zich op richt is het loonstoken. Dit kan voor fruittelers zijn die hun fruit liever laten distilleren dan te vernietigen, of voor wijnbouwers die hun eigen 'eau-de-vie de marc' (Frans), 'Tresterbrand' (Duits) of 'Grappa' (Italiaans) willen hebben.





Internationale erkenning

Als je de beste grondstoffen gebruikt en de tijd neemt om de perfectie na te streven bij het distilleren om vervolgens met veel geduld de rijping op het juiste hout te laten gebeuren kan het resultaat alleen maar een prachtig product zijn. Dat is zo'n beetje het geheim van Ger. Er dan volgt de erkenning van zelf wel. Het is gewoon een kwestie van tijd tot de kenners, zonder vooroordeel ten opzichte van jenever, die je helaas meestal in het buitenland moet zoeken, proeven en hun oordeel geven. Je moet natuurlijk ook geloven in je eigen product en het naar een internationale wedstrijd insturen. Het resultaat? Een gouden medaille met 96 punten. Niet toegekend door een lokaal proefclubje maar door het IWSC, het belangrijkste concours voor gedistilleerd ter wereld. En nu is het nog even geduld hebben tot de whisky klaar is. Vol verwachting klopt ons hart.

Geurt van Rennes