

Haarlemse jenever bekroond



Judy Nihof
j.nihof@hollandmediacombinatie.nl

In de wereld van de sterke drank wemelt het van de wedstrijden. Sommige van die verkiezingen zijn volgens Talbot-Ponsonby doorgestoken kaart. De meester-distillateur wil naar eigen zeggen alleen meedoen aan serieuze wedstrijden. „Wedstrijden waar blind wordt geproefd en de juryleden vakkundig zijn. The World Gin Awards is zo'n prestigieuze wedstrijd.” Talbot-Ponsonby werkt sinds twee jaar bij de distilleerderij van Jopen, die tot voor kort in Hoofddorp zat. Onder de merknaam Gospel Spirits maakt Jopen diverse sterke dranken waaronder jenever en gins.

Puzzel

Omdat de Hoofddorpse vestiging onlangs zijn deuren sloot, is de kleinschalige distilleerderij verhuisd naar de bierbrouwerij van Jopen in de Haarlemse Waarderpolder. Het was volgens Talbot-Ponsonby nog een hele klus om de imposante koperen installatie te ontmantelen en op zijn nieuwe plek weer in elkaar te zetten. Hij is er samen met een collega een paar dagen mee zoet geweest. „Maar het was erg leuk om te doen. Ik hou van puzzelen.” In 2012 kwam Talbot-Ponsonby naar Europa. De aanleiding voor



De distilleerderij verhuisde onlangs van Hoofddorp naar Haarlem.

Meester-distillateur Freddie Talbot-Ponsonby (29) viel onlangs in de prijzen met de Barrel Aged Piet Honingh-jenever die hij ontwikkelde voor de distilleerderij van de Haarlemse brouwerij Jopen. Volgens de jury van de World Gin Awards 2019 is deze jenever de beste ter wereld. „Dat ik geen Nederlander ben en heb gewonnen met een oer-Nederlands product maakt deze prijs extra leuk”, zegt Talbot-Ponsonby, die uit Australië komt.

die stap was een droom, waarin hij een fles met zijn eigen label voorbij zag komen. Eenmaal wakker besloot de in milieuwetenschappen afgestudeerde zijn hart te volgen en zich verder te bekwamen in het maken van sterke drank, een ambacht dat altijd al zijn interesse had. Dat vak kun je volgens hem het beste leren in Europa. Talbot-Ponsonby zag zichzelf geen carrière maken als wetenschapper. „Op een kantoor werken is niks voor mij.” In Schotland behaalde hij zijn master distilling and brewing. Via via kwam hij bij Gospel Spirits terecht: de sterke drank-tak waarmee Michel Ordeman, algemeen directeur van Jopen, in 2015 begon.

Talbot-Ponsonby houdt zich bezig met het hele proces van receptuur tot fles. Hij heeft er naar eigen zeggen de beschikking over de beste apparatuur die hij zich kan wensen. „Daar heeft de directie van Jopen heel veel in geïnvesteerd. Ik voel me hier met een chef-kok in een topkeuken.” Zit de jenever in de fles, dan plakt de Australiër er zelf eigenhandig de etiketten op.

Eucalyptus

Voor de prijswinnende Piet Honingh-jenever heeft Talbot-Ponsonby moutwijn op basis van Jopenbier als grondstof genomen. Tijdens het distilleerproces voegt hij eucalyptus, karwijzaad, jenever-



Meester-distillateur Freddie Talbot-Ponsonby met de bekroonde jenever.

bes, sinaasappel, engelwortel, vlierbessen en korianderzaad in de ketel toe. De 'barrel aged' jenever rijpt vervolgens 68 dagen in vaten van Europees eikenhout. De bekroonde jenever is vernoemd naar de grootvader van Jopen-directeur Michel Ordeman. Als kind zag Ordeman de jeneverfles stevast tijdens familiefeesten en verjaardagen bij de stoelpoot van zijn opa staan. Als jeneverglas gebruikte de familie altijd kleine maatbekertjes van vijf centiliter, afkomstig uit het glasmagazijn van Shell waar Piet Honingh werkte en



Een pilsje met een jenever ernaast wordt ook wel een kopstoot genoemd.

die door zijn werkgever als overtoellig werden beschouwd. Een nieuwe gin of jenever ontwikkelen gaat volgens Talbot-Ponsonby meestal met vallen en opstaan. „We zullen nooit iets op de markt brengen waar we niet honderd procent happy mee zijn. Iets goeds maken kost tijd.” Jenever heeft volgens de meester-distilleerder allang geen stoffig imago meer. „Steeds meer mensen tussen de 20 en 40 ontdekken jenever en zijn ook bereid om aan een jenever van goede kwaliteit wat meer geld uit te geven.”



Vaten van eikenhout zijn onmisbaar bij de productie van jenever.