

Alles over...

Premium whisky

*Iedere BarLife spijkeren we je bij over één bepaald
onderwerp of product. Deze keer: premium whisky.
Exclusiviteit, kennis, mooie merken en de grote namen.
Proost, of zoals de Schotten zouden zeggen: sláinte mhath!*

© 2010 BAR.LIFE GROUP

Een premium, wat is het en wat heb jij eraan? Is het een onmisbare fles voor wie op de hoogte is van de meest exclusieve dranken en zijn naam als kenner wil vestigen? Of eerder een belachelijk dure fles die merken 'premium' noemen om zo het geld uit je zak te kloppen? We vragen het de experts: liefhebbers, kenners, ondernemers, verenigingen en distributeurs.

PREMIUM?

Wanneer kun je spreken van een premium whisky? Als we Henri Goossen, kenner en zelfbenoemd whisky-entertainer mogen geloven, bestaan ze namelijk niet. Hij onderscheidt slechts drie soorten whisky. Goossen: 'Je hebt blended whisky's (gecreëerd uit meerdere grains), malt whisky's en single malt whisky's die alleen uit gemout gerst zijn gedistilleerd en dus per distillerij uniek, authentiek en karakteris-

De whiskyconsumptie in Nederland bestaat uit ongeveer 90 procent Schotse whisky. Daarvan is 85 procent blended scotch en 5 procent malt whisky. De overige 10 procent bestaat uit Ierse, Amerikaanse en Canadese whisky's.

tiel zijn.' Arno Borsboom, oprichter en voorzitter van de Dutch Whisky Society, is het met Goossen eens. En dat probeert hij zijn leden bij te brengen. 'Een van onze doelstellingen is de leden in te laten zien (en te laten ervaren) dat ze niet voor de glimmende etiketten, mooie dozen en nog mooiere, ronkende aanprijzingen moeten gaan, maar alleen naar hun neus en tong moeten luisteren. En dan blijven er niet veel van die zelfverklarde premiums overleind. Zeker niet omdat die term vooral voor blends gebruikt wordt. Een beetje malt heeft veel meer smaak dan een blend.'

LEKKER POCHEN

Wie wel spreekt van premiums is Dirk van Staden, whisky-liefhebber, mede-eigenaar van Liquid Gold Speciaalslijterij en Brand Ambassador Whisky van Maxxium Nederland. 'Of whisky een premium is, ligt aan de kwaliteit van het product.

Als er elk jaar een beperkte hoeveelheid op de markt wordt gebracht om zo die uitzonderlijke kwaliteit te garanderen, is er naar mijn mening sprake van een premium.' De maitre van sterrenrestaurant Beluga in Maastricht, Gerben Roertel, bestempelt een bekend merk als premium, maar vindt niet dat zo'n merk een meerwaarde creëert voor een horecazaak. Roertel: 'We hebben bijvoorbeeld Chivas Regal en exclusieve malt whisky's, maar ik ben niet per se op zoek naar een speciale premium.'

Als het niet gaat om mooie verpakkingen, *flashy* lanceringen en bijzondere verhalen over afkomst en methode, waarom pochen merken dan met premiums? Borsboom: 'Voor de omzet en winst. Als je je product een premium noemt, en de klant gelooft dat, kun je net even iets meer vragen. Een mooi voorbeeld is de malt van Longmorn. De 15-jarige

was goed en werd steeds populairder en beter gewaardeerd. Iemand op kantoor besloot vervolgens dat dit feit, samen met de toegenomen populariteit van malt whisky, een mooie gelegenheid was om een 16-jarige Longmorn te lanceren, met een *fancy* fles en label. De fles whisky kost anderhalf keer meer, maar smaakt naar mijn mening een stuk minder.'

PREMIUMS TO BE DISTRIBUTED

De 'kenners' spreken dus liever niet over premiums. In ieder geval niet over premiums zoals de merken en distributeurs dat doen: vol overgave. Brand manager whisky & cognac van Maxxium, Ilja Schouten: 'Zaken kiezen over het algemeen zelf de merken uit, maar soms kiest The Famous Grouse een horecabedrijf als *flagship store*.' En dan begint de cadeautjesregen. Je zaak wordt, natuurlijk in overleg, volledig 'ge-Famous Groused'. Schouten:

'Naast dat je een *custom made* 4,5 liter fles krijgt, kleden we de zaak ook aan met gepersonaliseerde spiegels en Björn Borg-shirts en een The Famous Grouse Frozen Serve (koelsysteem, red.). We hebben zelfs The Famous Grouse-behang!'

Niek Oostvogels, junior brand manager whisky's bij Pernod Ricard, spreekt bij blends over een premium als de whisky minimaal twaalf jaar oud is. Pernod Ricard distribueert blends als Chivas Regal, Royal Salute en Ballantines en qua malts The Glenlivet, Aberlour, Scapa en Longmorn. Oostvogels: 'Het inkopen van de juiste premiums straalt af op je onderneming. We werken dan ook hard aan de beleving van onze merken. Een voorbeeld is de samenwerking met bekende ontwerpers zoals Alexander McQueen en Evan Douglas voor Chivas Regal (12, 18 en 25 jaar). Ontwerpers en ondernemingen met gelijksortige

De minimale rijpings-tijd voor een Schotse whisky is, volgens de Engelse wet, 3 jaar en 1 dag. Als de drank jonger is, heet het new made spirit.

merkuitstraling versterken elkaar. In overleg decoreren we de zaak met een speciale 4,5 liter fles Chivas Regal 12 en een *cradle*. Premiums doen iets extra's met de uitstraling van een onderneming. Maar de consument moet wel weten dat het premium whisky's zijn', aldus Oostvogels. Je hebt er dus niks aan om de meest exclusieve whisky in huis te halen als je gasten die niet zouden herkennen. Denk daarom goed na voordat je dure flessen drank aanschaft. Volgens Oostvogels kun je beter een bekendere,

SPELLING

Is het whisky of whiskey? In dit artikel schrijven we whisky zonder e, aangezien niet altijd duidelijk is of we het hebben over Ierse, Amerikaanse, Canadese of Schotse whisky. Daar ligt namelijk het verschil. Whiskey uit Ierland of de Verenigde Staten schrijf je met een e, whisky uit Canada of Schotland schrijf je zonder e.



MALT MASTER DAVID STEWART

International Marques' Malt Master David Stewart zit al 45 jaar in het bedrijf. Hij zorgt voor een perfecte kwaliteit van de producten. Zijn opvolger Brian Kinsman wordt al acht jaar lang klaargestoomd door Stewart die in 2010 met pensioen zal gaan.

oudere whisky neerzetten dan een onbekende, exclusieve malt van twaalf jaar.

KWALITEIT EN MARGE

Ook Alexandra Huizer (brand manager malt whisky's bij Diageo) vindt

Steeds meer vrouwen ontdekken whisky

dat je er als ondernemer zeker iets aan hebt om een premium in huis te halen. Volgens haar is de kwaliteit een voorwaarde voor een premium. Huizer: 'Van de nog negentig werkende distilleerderijen in Schotland zijn er 27 eigendom van Diageo. We hebben een of meerdere distilleerderijen in elke regio van Schotland. De populairste whisky is Johnnie Walker. En van de malts zijn dat Talisker, Lagavulin en Dalwhinnie. Een premium staat mooi, geeft een kwalitatieve uitstraling aan je zaak en heeft een aantrekkelijke marge.' Julien Remers, brand manager whisky van International Marques, onderstreept dat. 'Het serveren van mooie premium whisky's zal de kwaliteits-

uitstraling van de onderneming benadrukken. En als je een breed assortiment op de plank hebt staan, onderscheidt dat je ten opzichte van concurrenten.'

Dan Breur, bedrijfsleider van grand café ZIN in Rotterdam, ziet dat de échte liefhebbers om premiums vragen. 'Premium whiskydrinkers zijn over het algemeen mensen die weten welke whisky ze willen. Sommigen bezoeken op basis van het aanbod een horecazaak. Het is belangrijk dat een bartender weet welk alternatief er voorhanden is als de gewenste whisky niet op de plank staat.' Natuurlijk heeft niet ieder café alle whisky's. Er blijft dus altijd wel wat te wensen over. Breur *goes global*: 'Ons huidige aanbod is vrij divers: *Scotch, Irish, Canadian*, bourbon en single malts. De volgende aanwinst wordt waarschijnlijk een mooie Japanner van Suntory.' Volgens Breur wordt pure whisky, in tegenstelling tot bijvoorbeeld Irish coffee of een cocktail, gedronken door de liefhebbers. En die bestaan vooral uit mannen, 35+. Maar steeds meer vrouwen ontdekken de drank. Huizers favoriet is de Dalwhinnie. De whisky wordt ook

wel de 'vrouwenmalt' genoemd wegens de wat zoetige tonen. Huizer: 'En het is heerlijk in combinatie met chocolade!'

WHISKYARRANGEMENT

Wil je graag goede whisky serveren, maar weet je eigenlijk niet welke flessen elke euro dubbel en dwars waard zijn? Dan is het slim om zelf te proeven. Dat kan onder andere bij Van Staden. 'Onze slijterij organiseert diners waarbij de wijnen vervangen worden door whisky's. Een van de restaurants waar we mee samenwerken is sterrenrestaurant Cheval Blanc in Heemstede.' Ook Goossen organiseert proeverijen en diners, bijvoorbeeld bij de Schotse bistro Old Coopers Hall in Zenderen. ■

B.N. CHAKRAVARTY, OUD-AMBASSADEUR INDIA:

'The Americans are a funny lot; they drink whisky to keep them warm, then they put some ice in it to make it cool, they put some sugar in it to make it sweet, and then they put a slice of lemon in it to make it sour. Then they say: "here's to you" and drink it themselves.'