

JENEVERS EN KORENWIJNEN ZUIDAM



Zuidam Distillers is in **1975** opgericht door **Fred van Zuidam**. Toen nog onder de naam Baarle International. Hiervóór werkte Fred van Zuidam bij De Kuijper in Schiedam, waar hij zorg droeg voor de inkopen, productie en recepten. Na ongeveer twintig jaar voor De Kuijper te hebben gewerkt, werd het voor Fred tijd om voor zichzelf te beginnen. In 1975 kocht hij een stukje grond in **Baarle Nassau** en bouwde hij er zijn distilleerderijtje. Met tweedehands ketels, een afvullijntje en wat tanks

wilde hij de beste kwaliteitsliqueuren van Nederland maken. Inmiddels is Zuidam Distillers uitgegroeid tot een **ambachtelijk bedrijf van formaat met internationale allure**. Zuidam Distillers is tegenwoordig één van de laatste zelfstandige distilleerderijen van Nederland die al haar distillaten en extracten nog op ambachtelijk wijze binnen het eigen familiebedrijf (zonen Patrick en Gilbert) maakt en verwerkt. Op basis van **zuiver natuurlijke grondstoffen** creëert Zuidam een breed palet aan **liqueuren, gin, genevers en whisky (Millstone)**. Vanzelfsprekend worden er **geen kunstmatige kleur-, geur- of smaakstoffen** gebruikt. Zuidam Distillers stookt genevers voor elk moment en voor iedere smaak. Ze worden allemaal ambachtelijk gedistilleerd. De mout voor de moutwijn die de basis vormt voor de genevers, wordt gemalen door **Nederlandse molens** (Uden, Ulvenhout, Dordrecht & Kessel). Op deze manier houdt men het Nederlands erfgoed in stand. Het gemalen graan wordt gemengd met warm water. Het warme water zorgt ervoor dat de enzymen die



van nature in de mout zitten het zetmeel van het graan omzet in suiker. Na afkoeling van het beslag wordt de gist toegevoegd. De gist zet de suiker om in alcohol. Door middel van distillatie worden de alcohol en goede smaakstoffen gescheiden van de rest. Pas na **drie distillaties in roodkoperen kleine pot stills** vindt men hem zuiver genoeg om als basis te dienen voor onze genevers. Vervolgens wordt de moutwijn nogmaals gedistilleerd samen met een mengsel van **geheime kruiden**. Vanaf 3 jaar zijn de genevers **single barrel** en worden de etiketten met de hand ingevuld. Op het etiket vindt u de datum wanneer het product is gedistilleerd, op fust is gegaan, fust nummer, hoe groot het fust is, wanneer het uit fust is gehaald en fles nummer



<p>ZUIDAM JONGE GRAAN GENEVER: Een bijzonder recept van Patrick van Zuidam. De moutwijn wordt volgens streng geheim familierecept gedistilleerd met jeneverbessen en aromatische wortels en kruiden. Dat geeft deze genever zijn eigen, zeer zachte en milde smaak. Een heel geraffineerde genever, volgens eeuwenoude traditie met vakmanschap en veel liefde bereid. Een uitstekende genever om als aperitief te drinken.</p>	€ 2,50
<p>ZUIDAM DUTCH POT STILL GENEVER 1 JAAR: 100% Pure Pot Still Genever wordt gemaakt van gerst, rogge en mais. De fermentatie wordt op een lage temperatuur gedaan om de Pot Still Genever een fruitige smaak te geven. Lagering wordt gedaan in kleine houten vaten en wel een héél jaar lang. Er wordt gebruik gemaakt van nieuw gebrande vaten van Amerikaans wit eiken voor een zachte smaak om de complexiteit van de kruidigheid van de genever te complimenteren.</p> <p>Neus: Delicate tonen van jeneverbessen en graan met rijke elementen van honing met vanille en eiken.</p> <p>Smaak: Rijke fruitige honing zoetheid en jeneverbessen met kruidige tonen en smaak van vanille en eiken.</p>	€ 4,50
<p>ZUIDAM ZEER OUDE GRAAN GENEVER: Wordt driedubbel gedistilleerd uit de allerbeste granen en zorgvuldig geselecteerde kruiden. Hij is minimaal één jaar gelagerd op kleine vaten van Amerikaans eikenhout. Deze vaten geven de genever een volle, rijke smaak met delicate tonen van vanille, toffee en hout. Uitstekend als digestief.</p>	€ 2,75
<p>ZUIDAM ZEER OUDE GRAAN GENEVER 5 JAAR: Wordt na de zorgvuldige drievoudige distillatie in een klein Amerikaans eikenhouten fust van 190 liter afgevuld. Het vat geeft een rijke smaak met tonen van vanille, toffee, karamel en hout. De ruime lagertijd zorgt ervoor dat hij zijdezacht van smaak is. Deze genever laat zich zowel als aperitief als digestief drinken.</p>	€ 4,50
<p>ZUIDAM KORENWIJN 1 JAAR: Korenwijn is lichter en fruitiger van smaak dan genever. Dit komt doordat de moutwijn nog een keer extra is gedistilleerd. Na de zorgvuldige distillatie is hij minimaal twaalf maanden gelagerd op kleine vaten van 190 liter van Amerikaans eikenhout. Deze vaten geven deze genever een volle, rijke smaak met delicate tonen van vanille, toffee en hout. De lagertijd zorgt ervoor dat hij zachter en vriendelijker van smaak is. Mooi digestief maar ook een mooi aperitief.</p>	€ 3,00
<p>ZUIDAM KORENWIJN 5 JAAR: Oud-Hollandsche Korenwijn 5 jaar wordt gedistilleerd uit de allerbeste granen en zorgvuldig geselecteerde kruiden. Na de distillatie is deze genever in een klein Amerikaans eikenhouten fust van 190 liter afgevuld. Nadat hij uit het fust is gehaald, is hij niet meer gefiltreerd om de smaak zo optimaal mogelijk te bewaren. De genever uit dit vat is niet meer vermengd met genever uit andere vaten (Single Barrel botteling). Elk vat smaakt namelijk uniek. Deze verschillen willen wij graag bewaren. Het Amerikaanse eikenhout waarop deze genever is gelagerd, geeft een hele rijke smaak met heerlijke tonen van vanille, toffee, karamel en hout. De ruime lagertijd van vijf jaar zorgt dat hij zijdezacht is van smaak. Deze Korenwijn laat zich door zijn delicate smaak als aperitief én als digestief drinken.</p>	€ 4,50
<p>ZUIDAM KORENWIJN 10 JAAR: Wordt na de zorgvuldige distillatie in een kleine eikenhouten fust van 234 liter afgevuld, zodat de volle ronde smaak alsmede de subtiele geur zich in alle rust kan ontwikkelen. Deze korenwijn is heel bewust op een consumptiesterkte van 38% gelagerd zodat de subtiele smaak en geur geen geweld meer wordt aangedaan. Nadat hij uit het fust is gehaald, is hij niet meer gefiltreerd om de smaak zo optimaal mogelijk te bewaren. De korenwijn uit dit vat is niet meer vermengd met korenwijn uit andere vaten. Dit is belangrijk, omdat tijdens het keuren van de verschillende vaten bleek dat elk vat een andere smaak gaf. Deze unieke verschillen willen wij graag bewaren. Na minimaal 120 maanden op eikenhout gelegen te hebben, is deze Korenwijn ongelofelijk rijk en zijdezacht van smaak. Er is in Nederland absoluut niets te koop wat hier op lijkt. Het summum van ons assortiment en een must voor elke geneverliefhebber. Uitstekend digestief !</p>	€ 7,50

JENEVERS EN ZO....



JENEVER: is bereid met ethylalcohol uit landbouwproducten (suikerbietmelasse, aardappelzetmeel etc). **Jonge** bevat maximaal 15% moutwijn en **oude** minimaal 15%. Saillant detail is dat er voor **jonge** geen minimum aan moutwijn is gesteld, wat er voor heeft gezorgd dat 80% van de **jonge** jenevers geen moutwijn meer bevat. **Jonge** bevat max. 10 gram suiker per liter. (**oude** max. 20 gram). **Jonge** is kleurloos (**oude** niet, soms bijgekleurd met karamel). **Jonge** en **oude** bevatten minstens 35% Alc. Voor **jonge** jenever zijn er geen richtlijnen wat betreft kruiden. Er mogen dus kruiden worden toegevoegd. Het resultaat is dat de meeste **jonge** jenevers bestaan uit een distillaat van suikerbieten of aardappels, zonder moutwijn, en zonder dat jeneverbessen zijn meegedistilleerd. **Jonge** jenever lijkt tegenwoordig meer op wodka dan op de klassieke jenevers. Praktisch alle in Nederland verkrijgbare jenever wordt niet in Nederland 'gestookt', maar geblend uit moutwijn van graanstokerij Filliers uit België en ethylalcohol van 96% van gistfabrieken uit Duitsland, Frankrijk en (vooral) Rusland ! Alleen het water voor de verdunning is Nederlands ! Dit geldt voor alle grote jenevermerken. **Ambachtelijke stokerijen als Zuidam in Baarle Nassau stoken wel jenever op de klassieke, vooroorlogse methode.**

GRAANJENEVER: is **jonge** of **oude** jenever waarvan de alcohol voor 100% is bereid uit granen en met minimaal 30% alcohol.

KORENWIJN: bevat minstens 51% moutwijn en is voor 100% uit granen bereid, bevat max. 20 gram suiker per liter en bevat minstens 38% alcohol. Korenwyn bevat uitsluitend natuurlijke smaakstoffen.

AALBORG JUBILAUMS AKVAVIT: De bekendste en lekkerste aquavit uit het Deense Aalborg, 42% alcohol. Gemaakt van graan, aardappelen en diverse kruiden zoals dille, koriander, venkel, kaneel en kruidnagel. De kleur is helder goud en de smaak is zuiver en fruitig mild met notities van dille, koriander, steranijs, citrus en lichte karamel	€ 3,00
BERENTZEN APPELKORN: Super Toll! Berentzen (sinds 1758, door Johann Berentzen, Haselünne, Emsland, Duitsland) is hét synoniem voor apfelkorn. Apfelkorn werd echter pas in 1976 in productie genomen. Het is een simpele mix van jenever en appelsap, maar wél de meest succesvolle introductie van een alcoholische drank sinds de tweede wereldoorlog. Alc: 18%	€ 2,50
BOLS CORENWIJN: Sinds 1575 door de Erven Lucas Bols te Amsterdam. Deze licht goudgele corenwyn heeft een lichtzoete, kruidige moutsmaak met houttonen van de Limousin eikenhouten vaten, waarop hij een paar jaar gelagerd is. De afdrank is krachtig en kruidig. Alcoholpercentage: 38 %. De handgemaakte kruiken komen uit het Duitse Westerwald	€ 3,25
BOLS CORENWIJN 10 JAAR: Unieke blend welke minimaal 10 jaar is gelagerd. Deels op speciale oude cognacvaten, deels op Franse Limousin en Amerikaans eikenhouten bourbon vaten. Je proeft vanille, walnoten, engelwortel, zoethout, gedroogd fruit. De afdrank is verfijnd en fluweelzacht. Alcohol: 40 %. Deze Corenwyn drink je natuurlijk op kamertemperatuur	€ 4,75
COEBERGH CLASSIC: De klassieke uitvoering dus, met 20% alcohol, sinds 1877 door Toon Coebergh uit Rotterdam, bereid met verse zwarte bessen uit Nederland, Oostenrijk, Engeland en Frankrijk. Vroeger heette Coebergh bessenjenever, maar die categorie drank bestaat niet meer en feitelijk valt Coebergh dus nu onder de likeuren	€ 2,50
ELS LA VERA: In 1821 begint dhr. Hennekens een distilleerderij in het Limburgse Beek, wat de oorsprong vormt van Els La Vera. Bols Royal Distilleries draagt sinds 1980 zorg voor de productie van de kruidenbitter, waardoor de productie in 1990 uit Limburg verdween. Els bevat onder meer alsem, wat zorgt voor de bittere smaak. Daarnaast zit er steranijs in. Alc: 34 %	€ 2,50
ELS CLINGENDAEL: Van graanbranderij de IJsvogel, gevestigd in de Wijmarsche Watermolen in Arcen, momenteel dus de enige echte Limburgse Els, sinds 1996. Uiteraard met alsemkruid, maar ook met kalmoes. Alcoholpercentage: 30%	€ 2,75
JÄGERMEISTER: is een kruidenlikeur met 35% alcohol en 56 kruiden, waarvan 6 geheim, die sinds 1934 in Wolfenbüttel, Duitsland vervaardigd wordt. Oorspronkelijk was het drankje bedoeld als een geneesmiddel voor alles, een panacee dus	€ 3,00
NOLET KETEL 1 JENEVER: Sinds 1691 door Joannes Nolet in Schiedam. Het best bewaarde geheim zegt men, het recept van deze ambachtelijk in een traditionele eeuwenoude kolenketel (inhoud 3277 liter) gestookte graanjenever	€ 2,50
SCHROBBELÈR: Vernoemd naar de Tilburgse textielarbeiders (een schrobbeelaar ontwarde de textielvezels) door grondlegger Jan Wassing (†1981) en sinds 1974 gemaakt uit 43 kruiden met een alcoholpercentage van 21,5 %.	€ 2,50
UNDERBERG: werd in 1846 door Hubert Underberg in Rheinberg, Duitsland opgericht, en is tegenwoordig nog steeds in handen van de familie Underberg. Het kruidendigestief wordt volgens een zorgvuldig geheimgehouden recept uit verschillende kruiden uit 43 landen geproduceerd en bevat 44 % Alcohol. Underberg wordt alvorens het wordt afgevuld in de kleine 20 milliliter portieflesjes eerst enkele maanden opgeslagen in grote vaten van Sloveens eiken om te rijpen	€ 2,75