

Interview met Etienne Bouillon – The Belgian Owl

Wie Belgische whisky zegt, denkt ook meteen aan Etienne Bouillon en zijn The Belgian Owl Single Malt. Hij haalt de ene prijs na de andere binnen met zijn whisky en mocht dan ook niet ontbreken in dit boek. We zochten hem op voor een – weliswaar korte – babbel.

Het eerste vat van The Belgian Owl werd door Etienne met spirit afgevuld en te slapen gelegd op 29 oktober 2004. Wat was de aanleiding voor Etienne om met whisky te beginnen? En hoe kwam hij er bij zijn whisky The Belgian Owl te gaan noemen?

‘Ik richtte de Owl Distillery op in 2004 met de bedoeling te diversifiëren en de lokale agricultuur een duwtje in de rug te geven. En ik wilde graag een single malt whisky in Europa introduceren.



Daarom zijn we een commerciële relatie aangegaan met enkele lokale boeren in Haspengouw en gebruiken we voor The Belgian Owl dus enkel lokale ingrediënten. Voor het maken van single malt heb je immers twee belangrijke ingrediënten: gerst en water. Dat laatste halen we uit een lokale bron nabij Hesbaye, zo'n 38 meter onder de grond. De gerst wordt verbouwd op een bodem die reeds werd gevormd in het tweede krijttijdperk. De naam The Belgian Owl komt eigenlijk uit de Griekse mythologie. Belgian verklaart zichzelf natuurlijk, maar in de Griekse mythologie staat de uil symbool voor twee eigenschappen. Enerzijds kennis van zaken, anderzijds wijsheid. De kennis van zaken passen wij toe om onze single malt te maken en eenieder die van onze whisky wil genieten met mate moet over wijsheid beschikken (lacht).’

Wat dat genieten betreft: het aanbod bestaat momenteel uit spirit (zonder rijping), rijpende spirit (dus jonger dan drie jaar), whisky gebotteld op 46% en whisky of vatsterkte (variërend en kan tot 70% oplopen).

In 2013 kwam de distilleerderij uitgebreid in het nieuws omwille van een wel heel speciale uitbreiding.

‘Klopt. Dankzij Jim McEwam werden we in de gelegenheid gesteld om twee alambieken van de voormalige distilleerderij Caperdonich te kopen. Die kwamen bij ons toe op 27 februari 2013. Deze alambieken werden gefabriceerd in 1898! De Caperdonich distilleerderij sloot in 2002.’

Dat is toch wel wat whiskygeschiedenis, zeker als je weet dat Caperdonich ondertussen bijna legendarische vormen aanneemt. Ze werd overigens in 2012 met de grond gelijk gemaakt.

De alambieken worden ondertussen volop gebruikt voor het stoken van de nieuwe The Belgian Owl. Hoeveel mensen zijn er nodig om dat allemaal in goede banen te leiden, vragen we ons af?

‘Momenteel werken we met twee full-time en tijdens het distillatieseizoen, dat loopt van april tot oktober, nemen we nog twee extra mensen aan.’



Maar naast het belang van goeie stookketels, hecht Etienne ook veel belang aan goede vaten.

‘Elk vat geeft zijn eigen karakter af aan de spirit tijdens de rijping. Ik ben van mening dat het verantwoordelijk is voor zo’n 60% van het toekomstige product. Voor onze The Belgian Owl gebruik ik first fill bourbonvaten, omdat ik vind dat die het meest geschikt zijn voor ons distillaat. De rijping in dit type vat zorgt voor toetsen van vanille, chocolade, noten, kaneel en andere kruiden. Al onze vaten zijn opgeslagen in een rick warehouse.’

Met de snelle groei van whisky de laatste jaren, vragen we ons af waar Etienne zijn whisky vandaag in die markt ziet, maar ook hoe hij het allemaal ziet evolueren naar pakweg tien jaar verder.

‘De bedoeling van The Belgian Owl is om je je goed te laten voelen. Hij wordt immers gemaakt dankzij een billijke samenwerking tussen de landbouwers en onze distilleerderij, waar we belang hechten aan het respecteren van elke stap van de productie. Over tien jaar hopen we dat The Belgian Owl moeiteloos door een veel groter publiek kan gedegusteerd worden, want dat is vandaag de dag heel moeilijk, omwille van voorraadtekort.’

De vraag is duidelijk groter dan het aanbod. En wat die mythische stills van Caperdonich betreft heeft Etienne een uitzonderlijk aanbod voor de liefhebbers. De eerste tweehonderd vaten, waarvan verwacht wordt dat ze elk zo'n 390 flessen zullen opleveren, worden verkocht aan privé-investeerdere of verzamelaars.

Die zogenaamde Private Angels zullen dan in 2016 of 2018 (afhankelijk of men koos voor 3- of 5-jarige whisky) hun flessen van een single cask kunnen ophalen. Elke fles kan van een aangepast etiket worden voorzien en de flessen worden genummerd. Om het helemaal af te maken, kan de koper nadien ook over het lege vat beschikken.

Voor wie een heel vat wat te hoog gegrepen is, bestaat er een alternatief, waarbij liefhebbers een deel van een vat kunnen kopen, dat overeenkomt met 6 tot 12 flessen.

Je kan alle informatie hieromtrent terugvinden op de website van The Belgian Owl: www.belgianwhisky.be.

