

Balcones Distillery bezoek 1 november 2019



Het stond al een poos op mijn bucket list.

Een bezoek aan één van de meest veelbelovende nieuwe distilleerderijen van de moderne tijd, Balcones Distilling in Waco.

Mijn najaars vakantie van 2019 naar Texas, bracht mij en een goede kennis naar Austin, midden in het hart van deze fraaie Amerikaanse staat in het zuiden, een uitgekende kans voor om weer iets af te vinken dus van mijn bucket list.



Waarom boeit Balcones mij zo?

Eén van de hoofdredenen is dat ik het bewonderingswaardig vind om in het klimaat van Texas, een whiskey te produceren. Het klimaat kun je vergelijken met het klimaat van Eilat in Israël. Daarbij hanteert de distilleerderij ook kleine vaten voor de rijping. Dit heeft als gevolg dat ze heel snel kunnen gaan bottelen.

Tevens richt Balcones zich tegenwoordig, naast blue corn destillaten, ook op Single Malt gebaseerd op gemoute gerst. En dat is een schitterend product, waarvan akte.

Wij waren uitgenodigd in Austin door mijn zus en haar gezin die daar al meer dan 20 jaar wonen. We logeerden daar bijna 2 weken en maakten af en toe uitstapjes met een enkele overnachting in air bnb's, hotels en motels, naar San Antonio, Dallas, Houston (-NASA) en Galveston. De hoofdattractie was een bezoek gepland aan de Formule 1 race in Austin om onze landgenoot Max Verstappen toe te juichen.

We hadden het geluk om ook Halloween mee te maken op 31 oktober. Die dag hebben we een bierbrouwerij bezocht, Jester King in Austin en daar genoten van een paar mooie craft biertjes. Helaas was de brouwerij zelf gesloten, maar het bezoekerscentrum was wel toegankelijk. De locals en bezoekers aldaar waren soms verkleed in welke hoedanigheid dan ook, erg leuk om mee te maken.

Op 1 november stond er een gecombineerd bezoek op de planning van Balcones in Waco en daarna zouden wij op visite gaan en dineren bij mijn neefje, die een appartement huurt op de IT-tech campus van de universiteit van Dallas. We zouden overnachten in het Hilton en in de ochtend gezamenlijk met ons 3-een een ontbijt doen bij een soort Delifrance formule, daarna weer terug naar Austin.



Eerst dus naar Balcones. Het was even zoeken maar al snel gevonden dankzij de app Here WeGo. Prima app, kaarten downloaden thuis en geen roaming kosten gelukkig anders hadden we die whiskey wel op onze buik kunnen schrijven. ...

Het gebouw lijkt op een industrieel pakhuis, met pontificaal de naam Balcones op het dak naast de brand trappen. Zodra je binnen komt is er een mini expo van de geschiedenis van Balcones.

Balcones is gestart in 2009 heeft in recente jaren wel 140 prijzen gewonnen, nationaal en internationaal, gegeven door criticasters en juryleden.

We hadden reeds vooraf geboekt en in gecheckt en waren ruim op tijd, dus we konden nog een beetje rond snuffelen.

In de winkel staan rekken met allerlei promotie materiaal zoals kleding, parafernalia en een rek met het huidige assortiment aan de bekende stolp flessen. En suite is ook een gezellig café annex bar gesitueerd. Er wordt niet alleen whiskey maar ook bier getapt.

De toer begon met het voorstellen van de gids, een spontane frivole jonge dame. Wij werden naar buiten geleid richting de technische installaties. We waren deelgenoten van een behoorlijke groep bezoekers, pakweg 15 m/v. De gids vertelde ons over de blue corn whiskey waar Balcones aanvankelijk mee is begonnen. Hier uit zijn de Baby Blue, de True Blue alsook de 100 proof Blue Corn bourbon ontstaan met dezelfde spirit en op nieuwe vaten welke resulteerde in de straight bourbon. Varianten zoals bv de Brimstone en Brimble waren ook aanwezig in de winkel. Via hulp en advies van still bouwer Forsyths uit Schotland, is daar recent dus ook een malted barley fles bij gekomen, de "1" Texas Single Malt, de Staff Selection, een (-jaarlijkse) -Single Barrel geselecteerd door de crew van de distilleerderij en een French Oak, die is gerijpt in Frans eiken.



Voor de Single Malt gebruikt Balcones Golden Promise barley. We werden in een sneltreinvaart door het compacte gebouw geleid. Er was weinig tijd om foto's te maken. Met name het ketelhuis werd afgeraffeld. De stills kon je uitsluitend even van onderen bewonderen. Het was ook niet mogelijk om op het bordes te klauteren voor wat kiekjes. Het bordes bevindt zich ongeveer 4 à 5 meter vanaf de vloer. De vaten waren wel overal aanwezig, er we zagen dat er voornamelijk kleine nieuwe vaatjes en gebruikte vaten worden gebruikt.



De fermentatiecyclus is minimaal 7 dagen, dus de week daar na wordt de voltooide fermentatie overgepompt naar de wash-installatie voor de eerste distillatie. De volgende dag worden low wines van de wash distillatie gecombineerd met foreshot en tail van een vorige run voor de huidige gedistilleerde distillatie. De new make wordt voorzien van een vat, lichtjes aangevuld met bronwater uit de Hill Country en opgeslagen in het magazijn.

Afhankelijk van het product worden de vaten 6-12 maanden na het rijpen beoordeeld. Ze bottelen het kernassortiment maandelijks, dus ze krijgen ergens tussen de 100 en 500 individuele fust-monsters in de mengkamer en stellen een blend samen, die vervolgens wordt gebotteld en in het glas terechtkomt.

De proef ruimte deed aan als een soort laboratorium, zakelijk maar toch gezellig en knus. We konden plaats nemen aan een vierkante tafel en proeven maar. ... Uiteindelijk kregen we 4 drams te proeven;



De Texas Blue Corn Bourbon, de Texas Single Malt Whisky, de Texas Rye 100 proof en de True Blue 100 proof, zie de foto.

De Baby Blue en de True Blue Cask Strength zijn al deel van mijn huidige collectie in mijn whisky kabinet...

De Single Malt moet er toch ook maar gauw bijkomen.

We deelden smaak ervaringen met de overige bezoekers en babbelden nog wat na. Als je verteld dat je uit Nederland komt, heb je ineens een

boel aanspraak, en het gaat niet alleen over die grote bierbrouwer gelukkig.

Een mooie ervaring rijker op whisk(e)y gebied!