



GER ARTS,
MWÓRVELD DISTILLERY

Limburgish Whiskey

“God invented whiskey to keep the Irish from ruling the world”, zei de bekende tv-persoonlijkheid Ed McMahon ooit. Waarschijnlijk wist hij toen niet dat de Limburgers ooit whiskey zouden gaan stoken. Specifieker: Ger Arts. Zelfs de naam van de distilleerderij klinkt Iers. Mwórveld Distillery ligt niet op een hoge, in mist gehulde klif, maar in de heuvels van het Zuid-Limburgse landschap. Mwórvelds whiskey is razend populair en wordt gestookt naast het idyllische Bakhuis in Moorveld.

De grote parkeerplaats naast de eeuwenoude carréboerderij verhuult in eerste instantie nog niets van de kleinschalige stokerij. De zoete geur, komend uit de grote stalpoorten doet dat wel. “Kom binnen”, klinkt bij de deur, “maar ik moet wel even de temperatuur van de ketels in de gaten houden”. Ger is bezig met het stoken van een nieuwe batch whiskey. De ontvangstruimte ademt authenticiteit: links grote bourbonvaten genummerd tot 29, rechts houten stoelen met op de kop gedraaide whiskey- en waterglazen ertussenin.

De interesse in het stokersvak kwam eigenlijk nog niet zo heel lang geleden. “Als Ierland-fan reizen we veel door het Ierse landschap. Tijdens een van die reizen bezochten we een kleine whiskeystokerij. Daar begon de belangstelling voor het distilleren.” Arts werkte in een managementfunctie in de zorg, maar na een reorganisatie besloot hij het over een andere boeg te gooien. “Ik ben een stokersopleiding in Hasselt gaan volgen en in 2017 besloot ik er mijn werk van te maken.” 18 januari 2018 wordt het eerste 250 liter ex-sherryvat afgevuld met een distillaat dat dan nog geen whiskey genoemd mag worden: het product moet namelijk drie jaar op vat rijpen om het ‘whiskey’ te mogen noemen. Op de vraag of het niet moeilijk is om tussentijds er al van te proeven, antwoordt Ger: “Zeker, maar met een goede mash [het basisbeslag, red.] weet je dat het goed komt. Dat proef je al zodra het product de ketel uitkomt”. Op 25 april 2021 wordt Mwórvelds eerste whiskey ‘The First’ geschonken en is al uitverkocht voordat de flessen überhaupt gevuld zijn.

Whiskey stoken is een echt ambacht waarbij verschillende factoren de uiteindelijke smaak en kwaliteit beïnvloeden. Ger is er dan ook van overtuigd dat iedere batch eigen kenmerken heeft en geen enkel vat hetzelfde smaakt. De namen van de whiskey’s volgen elkaar dan ook respectievelijk op: The First, The Second, The Third and so on. Naast whiskey stookt Mwórveld Distillery het graandistillaat Kaore, Mwórveld Gin, TUUR (dat van druivenresten van Limburgse wijnmakers wordt gestookt) en fruitdistillaten als van appelcider de Fuselier en de Pruimen eau de vie Splendeur Plus.