

The Smoking Barrel - vaten in alle maten



ALS JE AL WAT LANGER IN DE WHISKYWERELD ZIT ZOALS WIJ, WEET JE DAT 70 TOT 80% VAN DE SMAAK TE DANKEN IS AAN HET VAT WAARIN DE WHISKY GELEGD WORDT. VANDAAR DAT WIJ EEN VAN DE GROTE SPELERS OP DE VATENMARKT IN NEDERLAND BEZOEKEN, THE SMOKING BARREL.



Tekst en foto's:
Paul Kievit - Lapwing Whiskiacs

Volgens de website van The Smoking Barrel bieden zij een breed en gevarieerd aanbod van ambachtelijk vervaardigde vaten. Met de centrale ligging in Tilburg in het zuiden van Nederland biedt dit zeer goed mogelijkheden voor de handel binnen en buiten Europa. The Smoking Barrel is een familiebedrijf opgericht door Mick O'Driscoll in 2006. Nu, zeventien jaar later, is The Smoking Barrel uitgegroeid tot een internationaal erkend bedrijf. Na deze kleine twintig jaar van pionieren en innoveren achter de rug te hebben, heeft The Smoking Barrel inmiddels een zeer indrukwekkende klantenkring opgebouwd. Grote namen als Irish Distillers en Springbank Whisky zijn geen uitzonderingen. Maar ook Nederlandse whiskydistilleerderijen zoals Veldman Stokerij, BUS Whisky Distillers en Loki Distillery behoren tot de klanten. Tijdens het moment van ons bezoek stonden er zevenhonderd vaten binnen in de opslag in Baarle-Nassau. Deze vaten blijven ongeveer tweeënhalve week op de locatie in Baarle-Nassau en worden vanuit hier in kleinere batches opgehaald of weggebracht. Deze aantallen variëren van tien tot een paar honderd stuks per keer.

Het rokende vat

Eerder had Mick samen met de opa van zijn vrouw een palingrokerij. Paling roken werd destijds ook gedaan in vaten en dat is dus terug te zien in het logo van The Smoking Barrel. Het logo was dus heel makkelijk voort te zetten voor het uiteindelijke nieuwe bedrijf van Mick. Toen de vraag voor de palingrokerijbusiness terugliep, is Mick gaan kijken naar andere opties.

Hoe het allemaal begon

De periode van de zoektocht van Mick naar iets anders viel samen met de opkomst van heel veel kleine bierbrouwerijen. Mick heeft zich

ongeveer anderhalf jaar overal laten informeren tijdens bier- en whiskyevenementen. Vooral het kijken naar vraag en aanbod binnen de vatenmarkt was iets wat tijd kost. In deze oriënterende tijd van Mick heeft menig persoon zich vaak afgevraagd wie die gekke Ier in Nederland was.

Nadat Mick een aantal kleine deals had afgesloten, kwam de echte grote klapper met een bestelling van 14.000 bourbonvaten in één keer. Deze bestelling kwam vanuit een Oost-Europese onderneming die ze ging gebruiken om de nationale drank op te laten doorrijpen. Inmiddels werken er zeventien mensen (zes daarvan in Nederland) in vaste dienst bij The Smoking Barrel. Dit wordt aangevuld door mensen die werken op projectbasis.

Wie is Mick O'Driscoll?

Mick is 43 jaar en woonachtig in Tilburg. Hij is getrouwd en heeft één zoon in de middelbare-schoolleeftijd. Hij is een geboren Ier en komt uit Schull, West Cork, een streek in het zuiden van Ierland die bekendstaat om vele whiskeys zoals West Cork Distillers, Hyde, Kinsale en Cape Clear.

Team

Het team van The Smoking Barrel brengt een schat aan ervaring en professionaliteit binnen het bedrijf. Mick vertelt: 'Elk teamlid brengt zijn eigen unieke vleugje vakmanschap en mystiek aan richting het uiteindelijke eindproduct.' Mick is trots op het feit dat The Smoking Barrel op deze manier een uitstervend vak in stand kan houden. Het team bestaat uit alleen traditionele kuipers. Men werkt volgens het oude gezegde 'Als het niet kapot is, repareer het dan niet'.

Verschillende takken van sport

Het bedrijf van Mick heeft verschillende mogelijkheden binnen het maken van vaten, te weten:

Natte kuiperij (Wet Cooper) – langdurige opslag onder druk van bier, wijn en sterke drank. Dit is de manier zoals wij die natuurlijk allemaal kennen vanuit de whiskywereld.

Witte kuiperij (White Cooper) – gemaakt als open vaten met rechte zijanten om water, melk, boter, kaas en bijvoorbeeld kolen in te bewaren.



Van palingrokerij in vaten naar rokerige whisky uit vaten

Droge kuiperij (Dry Cooper) – gemaakt voor droge goederen zoals fruit, groenten, zaden en bijvoorbeeld gereedschap.

Droge luchtdichte kuiperij (Dry-Tight Cooper) – gemaakt voor goederen waar vocht en lucht buiten gehouden moeten worden, voorbeelden hiervan zijn meel, buskruit, vis, teer en olie.

De vatenmarkt

Op de vraag aan Mick over hoeveel vaten er door zijn onderneming heen zijn gegaan in 2022, zei hij: '18.000 vaten te weinig'. De vraag is namelijk zo groot dat als hij nog extra vaten had gehad hij die ook nog makkelijk verkocht had.

The Smoking Barrel verkocht 2022 meer dan 32.000 vaten. 80% van deze hoeveelheid is voor de whisky-industrie. Er is gehandeld met 53 landen, zelfs er in februari 2023 zijn er nog zaken gedaan met Oekraïne.

In de afgelopen jaren is de vraag naar decoratieve en promotionele vaten ook verrassend gestegen, vertelt Mick. The Smoking Barrel streeft ernaar om aan alle vraag te kunnen voldoen. Bij deze promotionele vraag moet gedacht worden aan Albert Heijn, Gall & Gall, RTL 4 maar ook verhuur voor festivals.

Geen merkbescherming op bourbonvaten

Voor de verkoop van ex-bourbonvaten is het reclamepraatje vele malen makkelijker dan voor bijvoorbeeld een ex-Islay whiskyvat uit Schotland. Van een bourbonvat mag met naam en toenaam genoemd worden waar hij vandaan komt. Bij de vaten uit Schotland en Ierland gelden andere regels, van deze vaten mag de voorgeschiedenis wel bekendgemaakt worden, maar de merknaam van de betreffende distilleerderij niet. Dit alles heeft te maken met de

wet op de naamsbescherming.

The Smoking Barrel maakt gebruik van bourbonvaten van bekende en minder bekende distilleerderijen van bourbon, te weten; Jack Daniel's, Jim Beam, Buffalo Trace, Heavens Hill, Four Roses, Wild Turkey, Marker's Mark, The Dant Distillery en vele andere.

Hout

Welk hout er gebruikt moet worden voor whisk(e)y vanuit Schotland en Ierland is heel duidelijk, dit dient eikenhout (*Quercus Alba* aka, American White Oak) te zijn volgens de regels en niets anders. Van de misschien wel honderd verschillende typen eiken zijn er maar zes soorten geschikt om vaten van te maken. De eikenboom moet tussen 70 en 110 jaar oud zijn. Op dit moment kost 1 m3 hout gemiddeld € 2700. Van deze 1 m3 hout kunnen ongeveer tien vaten gemaakt worden.

De eikenhouten vaten worden vervaardigd van seizoensgebonden eikenhout dat gemiddeld 6 tot 24 maanden in de natuurlijke elementen heeft gerijpt. Ze worden vervaardigd volgens de specifieke eisen van de klant, alles met betrekking tot de rooster- en/of verkolingsniveaus. 'Er is keuze uit Amerikaans, Frans of Hongaars eiken,' geeft Mick aan.

Voor elk vat dat geroosterd of verkoold wordt aan de binnenzijde zijn er 21 verschillende afwerkingen die gekozen kunnen worden. Amerikaans eiken is momenteel veruit het meest populair om sterkedranken op te laten rijpen.

Frans eiken daarentegen is meer geschikt voor dranken op basis van fruit, denk hierbij aan wijn, port en mader. Afhankelijk van de wens die de klant heeft, wordt het hout op elkaar afgestemd, dit om het gewenste resultaat te bereiken. Hierbij moet gedacht worden aan het verkrijgen van elementen zoals vanille, marsepein, karamel, butterscotch, zoete cacao of koffie, om een paar voorbeelden te noemen. 'Klanten kunnen door middel van refill vaten ook de uiteindelijke wens bereiken, een mix van Amerikaans en Frans eiken is een heel goede combinatie om de gewenste resultaten van smaak te behalen,' voegt Mick toe.

Angels' Share

Ook makers van vaten proberen rekening te houden met het verlies dat er kan ontstaan door verdamping van de whisky in de vaten. Zo wordt er gekeken naar de minimale dikte van hout maar ook naar het extra gladschuren van de buitenkant van de vaten.

Het verhaal gaat dat er bij sommige distilleerderijen een verlies geconstateerd wordt van



tussen de 2 tot 10% per jaar. Zowel het samenstellen van de vaten, de klimaatomstandigheden als de atmosfeer hebben invloed op de hoeveelheid Angels' Share. Een distilleerderij uit Ierland geeft aan dat over hun totale afzet per jaar 32 vaten leeg zijn gegaan aan Angels' Share.

Dubieuze vaten

Net als bij iedere goede handel zijn er ook in de vatenhandel fraudeurs aan het werk. 'Het omkatten van vaten naar een andere herkomst gebeurt ook in onze handel,' vertelt Mick. Soms komen dit soort frauduleuze zaken pas boven water op het moment dat de herkomst van een vat niet kan kloppen met informatie rondom eerdere partijen. Van een aantal grote whisky-makers komen de vaten niet eens in de handel terecht maar worden ze meteen weer intern teruggeleverd. Een grootmacht die zelf alle vaten opnieuw gebruikt is Diageo. 'Gelukkig hebben we goed contacten en ervaringen met Diageo voor het geval we een specifieke vraag hebben waar zij bij kunnen helpen,' vertelt Mick.

Producten

The Smoking Barrel is gespecialiseerd in het produceren, inkopen en leveren van een breed scala aan vaten. Naast de traditionele eiken vaten is het assortiment ook aangepast met kastanje-, kersen- en hybride vaten.

Tevens biedt The Smoking Barrel decoratieve en promotionele vaten aan. Deze kunnen ook nog voorzien worden van een hoogwaardige branding op vaten en laseretsen. Leuk voor bedrijfsnamen, gezegden, gedichten en logo's. Meest verkochte vaten

De meest gebruikte vaten (casks) die The Smoking Barrel verkoopt zijn die van 190-250 liter.

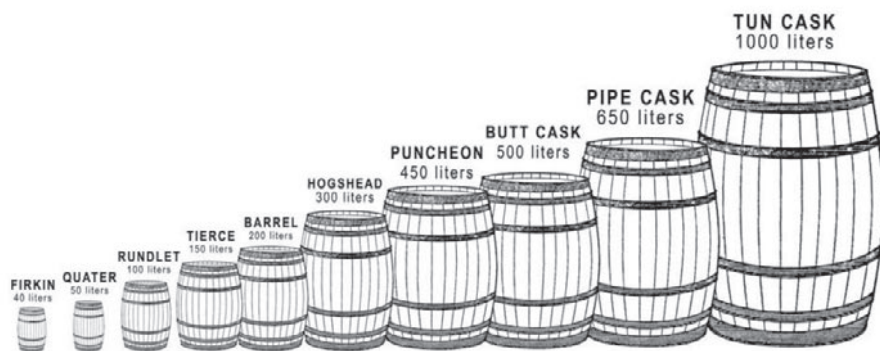
Second refill vaten

The Smoking Barrel heeft dus een grote verscheidenheid aan verschillende navulvaten om uit te kiezen. Deze vaten komen uit een reeks locaties in Europa en de Verenigde Staten.

Elke regio en elk land biedt zijn eigen specialiteit: Spanje met sherry, Frankrijk met cognac en calvados, Italië met moscato, Portugal met port en Amerika uiteraard met bourbon.

Navulvaten zijn een ideale optie om extra dimensie en karakter aan het product toe te voegen, denk hierbij aan het finishen in port-, sherry- en bourbonvaten.

Als extra zijn er eerder ook partijen van Japanse ex-whiskydistilleerderijen (Mizunara) en American White Oak casks waar bourbon op gelegen heeft ingezet voor de handel.



Daarnaast verkoopt The Smoking Barrel ook vaten van Ierse en Schotse distilleerderijen (Islands, Lowlands en Highlands).

Kleine vaten

Een klasse apart, zij ondergaan hetzelfde tijdsloze proces als hun grote broers. The Smoking Barrel biedt een ruim assortiment mini barrels aan.

Binnen de distilleerindustrie worden deze minivaten vaak gebruikt voor snel verouderende sterkedranken zoals whisk(e)y, gin en brandewijn, dankzij hun vermogen om de verhouding hout-spirit te verhogen. Even indrukwekkend werken deze mini's voor gefuseerde oliën en azijn. Ook zijn deze minivaten een populair promotiemiddel bij proeverijen en shows. Hoe gaaf is het als bedrijf een relatiegeschenk te geven in de vorm van een klein vat met daarin bijvoorbeeld een special edition whisky. Een eerste indruk kun je maar één keer maken.

Bejaarde vaten

'Veel van de aangeboden vaten zijn ouder dan The Smoking Barrel zelf,' vertelt Mick.

Gemiddeld is elk vat tachtig jaar oud als het zijn nieuwe leven begint in de drankenindustrie. De kans is groot dat het vat meer dan honderd jaar oud is als het tijd is om met pensioen te gaan.

De toekomst

Vanaf september 2023 krijgt The Smoking Barrel er een nieuwe kuiperij bij in Portugal. Hier worden de traditie en de eeuwenoude vaardigheid van het maken van vaten voortgezet. Deze nieuwe locatie in Portugal moet gaan zorgen voor het maken van ongeveer 160 vaten per week.

Ons bezoek aan The Smoking Barrel en de informatie gekregen van Mick hebben ertoe bijgedragen dat onze kijk op de typen vaten en hetgeen ze toevoegen aan de smaak van whisky een stuk beter inzichtelijk is geworden. Wij willen Mick bedanken voor zijn tijd en gastvrijheid.