



*tekst en foto's Thom Olink*

*'Ganzenjacht' op de Jack Daniel Distillery*  
**OLD NR.7 RULES THE  
WORLD**

*We hebben al vroeg de Interstate 24 genomen, die van Chattanooga, Tennessee, voorbij aan Nashville tot in Kentucky loopt. Onderweg zien we voor ons een chromen waaier van acht Harley's.*

**W**e kennen deze mannen in spijkerkleding, cowboylarzen, bandana's om het hoofd geknoopt en relaxed pronkend in de hitte van de septemberzon. De motoren met sturen zo breed als hun ego stonden ook in het gelid voor de entree van het oude Terminal Station van Chattanooga. Daar staat de befaamde Choo Choo, de meest bezongen trein in de USA, stoomloos, maar goed in de verf te pronken. *Pardon me, boy – Is that the Chattanooga choo choo? – Track twenty-nine – Boy, you can gimme a shine.* Glen Miller met Tex Beneke, Bill Haley, Dean Martin, de Andrew Sisters, The Shadows en tientallen andere artiesten maakten de swingsong beroemd.

Bij Manchester draaien we Highway 55 op en naarmate we dichterbij Lynchburg komen wordt de boodschap op borden steeds duidelijker: de Jack Daniel Distillery is in aantocht.

#### GOOSE

Voor even is er zonsverduistering in de ontvangsthal van de J.D. distilleerderij. Randy Baxter begroet ons en zijn hand is een bankschroef. Hij is groot, breed en zwaar, een reus in een boerenoverall. Door de groene plastic klep van zijn pet – hij zet 'm bij de begroeting voor één keer af – krijgt zijn vriendelijk gezicht soms buitenaardse trekken. Maar niemand is meer down to earth dan 'Goose' zoals iedereen in Moore County hem kent.

'Ik ben hier geboren en zal hier nooit weggaan. Ik kwam in 1976 bij JayDee en had het geluk om vier jaar later mensen te mogen rondleiden. This job beats workin.'

De Southern Drawl druipt als warme honing van zijn lippen.

En de naam Goose?

'Als kleine jongen pestte ik een ouwe gans op onze boerderij, gooide met steentjes en mijn vader waarschuwde: 'Ze pakt je nog een keer. Dat klopt. Op een dag werd ik helemaal lek gepikt en ik rende alsof de duivel op mijn hielen zat de velden in, uitgelachen door iedereen. Sindsdien heet ik Goose.'

En dan, niet zonder trots: 'Je zou me kunnen kennen, mijn gezicht staat op veel billboards, bij voorbeeld in de Londense ondergrondse.'

Jack Daniel's heeft de gewoonte om personeel te gebruiken in reclames, dat verstevigt het imago van rust, de tijdloosheid van het platteland, de eigenheid met kalm sippende liefhebbers.

#### OLD NR.7

In het visitor centre staat de grote kleine man Jasper Newton 'Jack' Daniel gevangen in een hoog en

## Per jaar stromen 200.000 bezoekers naar binnen



spierwit beeld, centraal, alles en iedereen overheersend. 't Is daar bij binnenkomst een permanente tentoonstelling met relikwieën uit het bestaan van deze wereldberoemde stokerij in midden Tennessee, die in 1866 een licentie kreeg, als eerste in de Verenigde Staten. Op de counter van de ontvangstdames liggen bordjes met nummers, voor de rondleidingen. Die dag zullen er 24 grote groepen om het kwartier vertrekken en kennismaken met Jack Daniel's en de iconische Old Nr.7 Tennessee whiskey.

'Yes sir, Tennessee whiskey. Oh no, it's not bourbon!'

Goose zal ons de rest van de dag meenemen over het terrein van de Jack Daniel Distillery, producent van de meest gedronken whiskey in de wereld. 'We nemen de tijd', zegt hij lachend. 't is vandaag alweer extreem warm en ik wil Holland alles laten zien, dus nemen we eerst de car.'

Links en rechts zien we groepen lopen over het domein, met plukken bos, waardoor de vele gebouwen en warehouses met vele tientallen miljoenen vaten in het groen verdrinken. Jack Daniel Distillery is een magneet, een miljoenenindustrie in een drooggelegd gebied, Moore County.

'It's dry county all right, but we know a few wet spots', zegt Goose lachend.

Pas in 1979 kreeg Jack Daniel's eindelijk toestemming om een special botteling te verkopen op de distilleerderij. 'We hadden genoeg mensen in de county Moore die voor de petitie stemden', vertelt Goose, 'en de county voer er wel bij. Voor elke fles dragen we een bedrag af. Geen verkoop op feest- en zondagen. Wie klaar is met de toer krijgt bij ons, de grootste distillery in de USA, een glaasje limonade.'

Hij lacht en de bomen schudden.

#### HOUTSKOOL

We stoppen bij de houtopslag met de eindeloze stapels keurig gezaagde balkjes van de sugar maple leaf, de Acer saccharum, de suiker esdoorn.

Onder het dak met rookafvoer van een semi-rustiek huisje leunen twee stapels, ricks genaamd, tegen elkaar.

'Precies werk, het hout moet niet uit elkaar vallen, maar in elkaar, je moet het niet verbranden, maar laten branden, ongeveer drie uur, dan blussen, op de minuut, tot je mooie houtskool over hebt gehouden. Het hout wordt gezaagd gebracht door een firma die ook het zaagsel brengt. Dat gebruiken we als brandstof. Alles hier wordt zo vaak en zoveel mogelijk gebruikt. Spent mash, wat jullie draff noemen wordt in natte vorm aan de boeren verkocht. Uitgewerkte houtskool gaat als JD pallets, briketten naar de winkels; barbecueën

met een Daniel's smaakje, baby who want's more!' We lopen een loods binnen en zien de vergruizer, de machine die kleine brokjes van de houtskool maakt. Wanneer de spirit is gestookt wordt deze door grote containers met een drie meter dikke toplaag charcoal 'gedruppeld'. Een sproeisysteem zorgt ervoor dat de new make, the white dog over de hele oppervlakte wordt verdeeld. Dit wordt het Lincoln County Proces genoemd. Toen Jack als tiener de stokerij overnam van the reverend Call stond het gebouw in Lincoln County. En dan, zachtjes: 'Die andere distillery doet het ook zo'.

Goeiige Goose bedoelt George Dickel, een eind verderop in de Cascade Hollow bij Tullahoma, waar ze ook Tennessee whiskey stoken.

Bij Jack Daniel's laten ze hun 'Gentleman Jack'-brand na rijping nog een keer die charcoal mellowing ondergaan: nog zachter van smaak dus, al zijn er weer liefhebbers die vinden dat iets meer pit wel mag. 'Houtskool is essentieel. Voor de mellowing maken we bourbon, daarna wordt het Tennessee Whiskey', doceert Goose in kalme tred over het terrein. 'Wij hebben 72 van die zuiveringsvaten staan en weet je wat, dit beroemde proces is vermoedelijk toeval. Want wie zou nu op het idee komen om whiskey door een laag houtskool te laten lopen.'

#### BRON

Als we naar de cave lopen, de bron voor al het water dat de stokerij gebruikt, ontsteekt de aardige reus weer in een enthousiasme dat op geen moment van de dag gekunsteld aandoet.

'Weet je, de zeshonderd mensen die op de distillery werken, de boeren in de omgeving, de inwoners van Lynchburg, ze zijn allen zo enorm trots op Jack Daniel's. Ik ook, toen ik na wat baantjes op jonge leeftijd tour guide werd was ik zo trots als een pauw en die heeft nog niets van zijn veren verloren.'





Goose

We hebben een uitdrukking die luidt als volgt: Jack Daniel's ligt niet in Lynchburg, Jack Daniel's IS Lynchburg!

We gaan zitten op een bankje bij de grot, in de schaduw van een bronzen beeld van Jack, aartsvader van deze Tennessee Whiskey, the number 7, that rules the world.

Ik hoor op de achtergrond een bekend geluid. Dat zat er in! De Harley Davidson brothers hebben de distilleerderij gevonden.

Als we Goose vertellen van de eerdere ontmoetingen roept hij, naar gewoonte, vol overtuiging en liefde voor zijn JD: 'Logisch dat die boys hier naar toe komen. Jack Daniel's is rust, maar ook vuur en dynamiek. We sponsoren autoraces, zijn overal te vinden en in de wereld van de rockmuziek, die ik niet zo goed ken, is Nr.7 natuurlijk THE whiskey.'

En dan weer, met slepende klinkers: 'Maar laat ik je iets over de cave vertellen. Sinds Jack hier bij deze bron in Sleepy Hollow, zoals ons gebied heet, zijn distillery begon, heeft de bron ijzervrij limestone water van 13 graden (56 graden Fahrenheit) geleverd. Waar het water vandaan komt? We weten het nog steeds niet. Jullie zijn bij de Ruby Falls geweest met die fantastische waterval van dertig meter hoogte diep onder de grond. Niemand weet waar die miljoenen liters vandaan komen. Like here at Jack Daniel's. Tennessee secrets!'

We raken in gesprek met wat whiskeytoeristen, enkele ook uit België en Duitsland. Per jaar komen er zo'n 200.000 naar het piepkleine Lynchburg, Jack Daniel's dus. De distilleerderij is elke dag open, ook zondags ondanks de godvruchtigheid van de streek en de entree is gratis. Goose weet het wel: 'There's no better advertisement than the word of mouth.'

Als we weer alleen zijn genieten we zwijgend van de koele stilte uit de grot.

#### BRANDKAST

Vlak bij staat het oude kantoor van Jack Daniel en zijn neef, rechterhand en opvolger Lem Motlov (1869 – 1947), wiens familienaam in Moore county overal is te vinden. Alles is geconserveerd, zijn bureau en natuurlijk de befaamde safe. Jack Daniel was een kleine man, en een womanizer. Hoe klein verraadt een oude foto aan de wand, waarop hij tussen zijn knielende en zittende workers staat en iedereen toch even groot lijkt. Hij bezat een kort lontje en toen hij op een kwade dag zijn brandkast een rotschop gaf, brak hij zijn grote teen, die ontstak en werd uiteindelijk zijn dood.

We gaan met Goose op een bank in de schaduw voor het kantoortje zitten, praten over de wereld en een enkele whiskeytoerist zet ons op

de foto; Real Tennesseans hoor je ze denken.

We hebben het even over Jimmy Bedford, de master distiller die we enkele jaren geleden spraken in Amsterdam en vorig jaar plotseling overleed.

'A fine gentleman and a fine Daniel's man, altijd rustig met maar één doel, consistency. Jimmy bracht Gentleman Jack en The Single Barrel naast The Old Nr.7 op de markt. Hij is waardig opgevolgd door Jeff Arnett, jarenlang doorkneed in alle onderdelen van sour mash whiskey maken. Wie bij Jack Daniel's komt werken, blijft immers voor zijn leven. Sour mash whiskey heet zo omdat een restje van mash opnieuw wordt gebruikt in de volgende batch. De ietwat zurige smaak van de mash leidde tot de naam. Jack Daniel's whiskey wordt gemaakt van 80 procent corn, 12 procent rye en 8 procent malted barley. Wij halen de corn uit de Midwest.'

#### STOOKHUIS

Een eind verder worden onze gesprekken wat moeilijker want we gaan via een ademvretende trap het rumoerige still house in.

'Als er foto's worden gemaakt kijk ik wel even de andere kant op', zegt Goose samenzwerderig. Hij maakt het ons zo makkelijk mogelijk, geeft aanwijzingen hoe we het best voor de reciever kunnen gaan staan om een plaatje te maken van de nooit aflatende, gulpende stroom spirit uit columnstill Nr.1 waarin Nr.7 wordt gestookt, favoriet van miljoenen op vijf continenten. 'We lopen een op vijf. Vijf gallons of mash leveren 1 gallon of spirit op. Het koper van de permanent stills moet om de zes à zeven jaar worden vervangen, want dit is een volcontinu bedrijf. De ketels worden verhit

#### De ricks



met stoom en de stoom wordt gemaakt met vuur, gestookt van...?’

Goose kijkt ons vanonder zijn pet, die een kleine groene vlek op zijn neus achterlaat, verwachtingsvol aan. Dan zegt hij bijna triomfantelijk: ‘Met die sawdust. Ik zei toch dat we hier alles gebruiken, tot en met het zaagsel van de fabriek, die de bakjes voor de charcoal levert.’ We praten dan over de smaak. ‘De volheid van JD kent niet het peperige van sommige bourbons, omdat we zo weinig rogge gebruiken. De weight komt mede door het herdistilleren van de dampen in de zogenaamde doubler onder de beer- of washstills.’

We staan een tijdje stil bij de controlekamer van deze enorme distilleerderij, die uitzicht op de metershoge column stills geeft. Jack Daniel Distillery mag dan trots zijn op het langzame, luie, landelijke leven, waar horloges zijn weggegooid, achter het glas van de ‘verkeersleiding’ is alles state of the art.

‘Vanaf het moment dat we gaan gisten tot aan het vullen van de barrels gaan tien dagen voorbij. En dan begint het lange wachten in de plaatstalen warehouses.’

#### VATEN

We gaan richting de Single Barrel Room, die al lang te klein is geworden om de steeds meer gevraagde Single Barrel uitvoering daar te bergen.

‘No7. is een compositie uit vele vaten, maar Jimmy Bedford vond dat er ook een whiskey uit één vat moest komen. Al onze barrels worden gemaakt van wit eiken, getoast om de houtsuikers te karamelliseren en ze worden hier on site gemaakt. Uniek.’

‘Barrels are a big thing’, zegt Goose, ‘zoals iedereen weet gebruiken wij ze één keer en na de rijpingsjaren gaan ze dan naar afnemers, voornamelijk in Schotland. Maar ik ga je een geheim verklappen. Enkele jaren geleden werden de vaten direct na het leegmaken verkocht. Toen kwam iemand op het idee om ze een tijdlang weer met ons goeie bronwater te vullen. Dat werd weer verdampt, een restje whiskey bleef over en dat proces levert ons heel veel extra vaten Jack Daniel’s op. Wij gebruiken om en nabij de vijfduizend vaten per week. Start counting!’

#### Met witte hoed Jack Daniel



#### BUNGHOLE

Goose is geheel in de stemming geraakt, want we moeten weer stoppen als hij bijna blij zegt: ‘Nu doe ik dit werk al zo veel jaren en toch leer ik soms wat bij. Vier jaar geleden, dus na dertig jaar! kwam ik erachter dat de barrelmakers altijd uitgaan van de bunghole, het gat in de buik van het vat, dat altijd bovenop ligt. Alle klinknagels van de ijzeren banden, de zwakste plek als het om lekken gaat, liggen in lijn met dat vulgat. Alle kwetsbare verbindingen ook. Is dat wat?’

Tja.

Ook het bottelen vindt plaats op het terrein van The Hollow. ‘Volledig geautomatiseerd, maar je kent die technuten wel’, constateert Goose vol berusting. ‘Er wordt altijd wel weer iets veranderd.’ Dan na stilte: ‘But if you don’t update, you get behind.’

Daar spreken even de jaren die Goose bij marketing heeft doorbracht. ‘Tijdens de laatste week van september en de eerste van oktober gaat alles in de parkeerstand, tijd voor onderhoud, want met ons tempo en de hoeveelheid van produceren slijten onderdelen snel.’

Op de terugtocht na vele vergulde uren met een ongecompliceerde countryreus uit Tennessee dromen we, opgepord door alle geuren en verhalen, van een mooie dram, een slok Jack Daniel’s Single Barrel bij voorbeeld.

Als we een mooie, maar lege ruimte in het hoofdgebouw betreden zien we onze niet te vermijden motorvrienden. Er is iets vreselijk mis, licht verbijsterd kijken ze naar de lange rijen glazen. Met limonade! Ook Goose schiet in de lach – ‘Yeahh, man, this is dry county Moore.’

#### IN NEDERLAND WORDEN VERKOCHT:

##### - Jack Daniel’s Old. Nr.7 – 40%

Stevig, koffie, drop, toast, en zoete tonen van vanille en kruiden. En stevige nasmaak, tikje vetzig, een mondvol

##### - Jack Daniel’s Gentleman Jack – 40%

Door de dubbele filtering een heel zachte whiskey, zoet, vanille, custard, bananen. In de afdronk een piepklein peperkorreltje.

##### - Jack Daniel’s Single Barrel – 45%

Vele soorten kruiden, vanille en karamelsuiker, noten, vetzig, heel uitgebalanceerd en makkelijk drinkbaar. De extra procenten aan alcohol verdrinken in de overheersende zoetheid van de mais. 🍷

Jack Daniel’s is eigendom van Brown-Forman en wordt geïmporteerd door:

A Brand New Day Drinks Company B.V. in Breda

[www.abrandnewday.nl](http://www.abrandnewday.nl)

[www.jackdaniels.com](http://www.jackdaniels.com)