



BLOSM APPELGIN GELANCEERD IN GUTSCHOVEN

## “Alcohol is een leuk eindproduct voor fruittelers”

23/10/2015 om 18:18 door Frank Missotten

Print



Peter Coel en Inger Missotten stelden de nieuwe appelgin voor.

Foto: FrMi

Vorige weekend werd in Gutschoven een nieuwe gin op basis van appels voorgesteld. Familiebedrijf Co & Co Distillery wil de smaakpapillen veroveren met vrouwvriendelijke kruiden.

Peter Coel en Inger Missotten zijn niet alleen levenspartners, ze runnen samen ook het cateringteam The Cooking. Doordat de vader van Inger fruitteler is, ontstond bij het koppel het idee van een huisgemaakte appelgin. “Door de Russische handelsboycot zijn we vorig jaar gaan brainstormen wat we met het overschot aan appels konden doen. We wilden wat anders dan appelsap of appelsiroop maken, dus hebben we gekozen voor iets nieuws. Alcohol is ook een leuker eindproduct voor de telers”, lachen Peter en Inger. “Appelgin

wordt normaal gemaakt van een neutraal graandistillaat waaraan essence wordt toegevoegd. Maar wij vertrekken vanuit de appel voor onze BLOSM gin, onze eerste gin op basis van de appelsoort Maribelle. Dit is redelijk uniek, zeker in Limburg. Wat het nog specialer maakt, is dat alles hier op de site in Gutshoven gebeurt: het telen van de appels, het maken van de appelwijn, het stoken van de gin en zelfs het bottelen.”

## Stokerij

Hoe maak je nu van appels je eigen appelgin? Daar blijkt een heel proces aan vooraf te gaan. “Eerst worden de appels geperst tot appelsap, dit laten we dan gisten”, vertelt Peter. “Hiervan maken we appelwijn. Dan begint het echte werk met een striprun: we verstoffen de appelwijn tot een neutrale alcohol. Daar maken we dan weer een appelbrandy van en uiteindelijk een appelgin.” Peter Coel en zijn vader Marc zijn de stokers van dienst. “Co & Co Distillery is een echte familiestokerij. We werken met een computergestuurd systeem uit Nederland. Het voordeel hiervan is wel dat je niet constant bij het stookproces moet blijven, het resultaat is ook meer gecontroleerd. We kunnen met dit toestel zelfs whisky, wodka of jenever stoken. Voor de kerstperiode brengen we trouwens een jenever op basis van appels op de markt. En in de toekomst is gaan we misschien met krieken of peren werken.”

## Vrouwvriendelijk

Het kruidenrecept van de nieuwe BLOSM gin is een goed bewaard familiegeheim. “We hebben voor kruiden gekozen die vrouwvriendelijk zijn. Vrouwen vinden een Gin Tonic vaak te straf. Dus hebben we gekozen voor de zachte smaken van onder andere vlierbloesem, koriander en jeneverbes. Maar de precieze samenstelling geef ik niet prijs”, lacht Peter. “Onze BLOSM gin wordt in beperkte oplages geproduceerd om het unieke karakter en de kwaliteit te bewaren. We kunnen maar 110 flessen per keer stoken.”



GUTSCHOVEN 31/10/2015 - 04u22

f

# Brouwerij nieuw leven ingeblazen met appelgin

g+



Peter Coel en Inger Missotten van Co&Co Distillery. - Foto Van Galen

Brouwerij Missotten was vroeger een begrip in Heers en omstreken, maar zo'n veertig jaar geleden volgde de definitieve sluiting. Nu is de heropening echter een feit. Kleindochter Inger Missotten en haar partner Peter Coel, die sinds 2007 cateringszaak 'The Cooking' uitbaten op de locatie van de oude brouwerij, heropenen de stokerij onder de naam Co&Co Distillery. Hun eerste appelgin BLOSM is al een feit.

"Eigenlijk is het idee om een gin te maken gerijpt tijdens de fruitcrisis van vorig jaar", legt Peter Coel uit. "De vader van Inger is fruitboer en hij zat met twee frigo's vol appeloverschotten. Daarom zijn we gaan brainstormen over hoe we die appels konden gebruiken en zo zijn we uiteindelijk op het idee gekomen om een huisbereide appelgin te maken", lacht Peter, die nu samen met zijn vader Marc het volledige stookproces verzorgt. "Per keer worden 110 flessen gin gestookt."

BLOSM is niet zomaar een gin. "Normaal gezien wordt er voor een gin vertrokken vanuit een neutraal graandistillaat, maar wij vertrekken vanuit onze appelsoort Maribelle. Dat is een soort met veel smaak en een goed suikergehalte. De appels worden geperst tot appelsap en na gisting verwerkt tot appelwijn. Die wordt dan tot neutrale alcohol verstoekt, waarna er opnieuw een soort appelbrandy en uiteindelijk een appelgin van gemaakt wordt", legt Peter uit.

#### Vrouwvriendelijk

De gin bevat ook heel wat extra smaken zoals koriander, jeneverbes en vlierbloesem. "Op die manier komen we tot een vrij zachte smaak, die ook vrouwen die gin normaal te straf vinden, kan bekoren." Behalve het persen van de appels gebeurt alles op de site in Gutschoven.

Voor de kerstperiode hoopt Peter ook een soort van appeljenever te kunnen stoken. BLOSM is nu alvast verkrijgbaar in de groothandels. (WVB)