

VvP nieuwsbrief April 2023



Rondleiding en workshop cocktails maken bij Landhuis Chobolobo

17 april 2023



Voorgeschiedenis van de destilleerderij

In de destilleerderij van Landhuis Chobolobo te Willemstad, wordt de enige echte Curaçaolikeur gemaakt!

Op basis van een familierecept ontwikkelden de Joodse apotheker Haim Mendeiss Chumaceiro (1875-1938) en zijn zakenpartner Edgar Senior een recept voor Curaçaolikeur. Ze begonnen de likeur in 1896 te verkopen in hun apotheek en noemden deze Senior's Curaçao Tonic en later Senior's Curaçaolikeur.

In 1947 werd het vroeg-18e eeuwse landhuis CHOBOLOBO in Willemstad aangekocht, waar de destilleerderij sindsdien is gehuisvest.

De schil van de Curaçao Golden Orange -botanische naam Citrus Aurantium Curassuviensis- is de basis van de Senior's Genuine Curaçao Liqueur. Door de eilandbewoners wordt deze vrucht Lahara genoemd.

De vruchtschil bevat een etherische olie met een buitengewoon aangename geur.

Omdat het bedrijf de enige likeurproducent is die de schil van de Laraha-sinaasappel van Curaçao gebruikt staat de claim "genuine" op het etiket van de fles. Deze fles heeft een gebobbeld oppervlak, net als een sinaasappel, en wordt geïmporteerd vanuit Spanje.

Destillatieproces

Om de likeur te maken wordt de Larahaschil in de zon gedroogd, als gevolg waarvan de geurige oliën naar voren komen. Na enkele dagen in een koperen ketel te hebben geweekt met alcohol en water, wordt de schil verwijderd.

Het bedrijf gebruikt een 120-jaar oude koperen ketel voor het destillatieproces. De schillen worden in een jute zak gestopt, kruiden worden toegevoegd en vervolgens wordt de zak gedurende drie dagen in een verwarmde koperen ketel gehangen, gevuld met 96% pure alcohol die op suikerriet-basis is gemaakt.

Na een dag koeling wordt water toegevoegd en daarna vindt nog drie dagen destillatie plaats.

Bezoek

Onze 38 leden worden ontvangen met een glas Blue Curaçao (met Gingerale of Sodawater) on ice aan de bar.



Hierna volgt een hartelijk welkomstwoord.

Wegens het groot aantal leden vindt een opsplitsing in twee groepen plaats.



Aansluitend begint de rondleiding door het gebouw, waarbij interessante toelichting wordt gegeven op het productieproces van de verschillende dranken die in Landhuis Chobolobo worden gemaakt.

Naast Curaçao-likeur wordt ook nog **ALCOLADO GLACIAL** gefabriceerd, een product dat goed bekend staat wegens het verfrissende en weldadige effect bij gebruik er van. De gebruiksmogelijkheden blijken veelvuldig te zijn.



En dan is er natuurlijk de welbekende likeur, genaamd **BLUE CURAÇAO**.

De basis is de Lahara-sinaasappel, waar bij het productieproces alleen van de groenblijvende(!) schillen gebruik wordt gemaakt. Op Curaçao is een geheime plantage van deze sinaasappelbomen.



Ter meerdere informatie wordt een film over het productieproces vertoond. Niet alleen de Lahara-schillen zijn essentieel, maar ook de toevoeging van acht geheime ingrediënten.



Hoewel Blue Curaçao er in vijf kleuren is, hebben deze allemaal dezelfde smaak. Dat is bijzonder omdat je bij verschillende kleuren ook verschillende smaken zou verwachten.

Een extra smaak wordt echter wel toegevoegd aan vier soorten, te weten:

1. CHOCOLADE / 2. TAMARINDE / 3. KOFI KORSOU / 4. RASENCHI



En ook nog...



Een leuk onderdeel van deze excursie is een Cocktail Workshop, waarbij de gelegenheid wordt geboden onder welwillende leiding zelf een cocktail te shaken en deze vervolgens te consumeren. De mogelijkheden zijn talrijk, zodat aan ieders smaak kan worden voldaan. Hiervan wordt ruim gebruik gemaakt, hetgeen na verloop van tijd tot verhoging van de stemming leidt. En voor velen gold dat een tweede ronde niet werd afgeslagen. De sfeer was goed en de cocktails vielen bij een ieder in de smaak. De toevoeging van enkele lokale snacks droeg daar ook nog aan bij.





Al met al kan teruggekeken worden op een niet alleen informatieve maar ook gezellige rondleiding bij Landhuis Chobolobo, waarvoor welgemeende dank aan de initiatiefnemer(s) zeker op zijn plaats is.

Uw reporter van vandaag:

Annemarie Buijn-Buissink,



Foto's : Marlene van der Willigen, Wouter Woutersen, Paulien Doets

Vormgeving: Marlene van der Willigen