

2.23.3 Honderden soorten whisky

Alle dranken die Simon Vonk verkoopt, zijn door hem zelf geproefd. De slijter gaat er de hele wereld voor over. Hij bezocht wijngebieden op drie verschillende continenten en volgde een exclusieve whiskykursus in Schotland.

Het uitzoeken van een goede wijn is best moeilijk, zegt Vonk. „Het kan jaren duren voor de wijn uit een fust is gerijpt. Als je uit een fust proeft, moet je kunnen bepalen welke kant de smaak zal opgaan.”

Zijn kennis over wijn en andere dranken houdt Vonk niet voor zichzelf. Hij houdt wijn- en whiskyproeverijen en adviseert klanten welke dranken en gerechten bij elkaar passen. Als lid van de Cuisine Culinaire Zaanstad, een kookclub voor mannen, weet hij daar veel van. „Het gaat verder dan ‘witte wijn bij vis’ en ‘rode wijn bij vlees’. Belangrijk voor de wijnkeuze is vooral de saus, die is smaakbepalend.”



De slijterij aan de Tuinierstraat komt voort uit de brandstoffenhandel van Vonks grootvader Siem.

De komst van aardgas zette de handel in kolen en olie onder druk. Siems zoon Hendrik, die in de jaren zestig de zaak overnam, stapte daarom over op de drankverkoop. „Slijterij Vonk was één van de eerste witte drankzaken in Nederland, nu is het één van de tien grootste slijterijen. Onze klanten komen uit de hele provincie. Het contact met de klanten is heel belangrijk. Service viert hoogtij, we tillen dozen en kratten de auto van de klant in. En natuurlijk bezorgen we. De hele dag door leveren we aan bedrijven, particulieren en horecagelegenheden. Ook verzorgen we relatiegeschenken en kerstpakketten.”



Vonk is gespecialiseerd in whisky, wijn en bier. „Honderden verschillende soorten staan er op voorraad. Zelfs nog whisky van distilleerders die niet meer bestaan. Ook hebben we veel lokale drankjes, zoals Zaanse molenbitter, chocoladelikeur en citroenbrandewijn. Nieuw is de Zaanse droplikeur. Wij krijgen de recepten daarvan aangeboden en laten dat maken bij distilleerders. Uiteraard pas nadat we eerst zelf geproefd hebben.”