

DAVID SOLMONSON
LESLEY JACOBS SOLMONSON

DE 12 BOTTLE BAR

Mix honderden drinks met
een dozijn onmisbare flessen

Opdracht

Voor Raleigh, de beste cocktail die we ooit mochten maken.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Vertaling Femke Vandevelde, Het Woord bij de Daad bvba

Opmaak Studio Lannoo

Cover Studio Lannoo

Zetwerk Evelien Gillis, Armée de Verre

Oorspronkelijke titel

The 12 Bottle Bar: A dozen bottles. Hundreds of cocktails. A new way to drink.

Oorspronkelijke uitgave

© 2014 by David Solmonson and Lesley Jacobs Solmonson

Published by arrangement with Workman Publishing Company, Inc., New York

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/174 - NUR 440-447

ISBN 978-94-014-2622-0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

INHOUDSOPGAVE

Inleiding – 7

- 1 BARTOOLS – 19
- 2 DE 1 BOTTLE BAR – 39
- 3 DE 3 BOTTLE BAR – 49
- 4 DE 4 BOTTLE BAR – 55

DE 12 FLESSEN

- 5 BRANDY – 61
- 6 DRY GIN – 95
- 7 Jenever – 141
- 8 DONKERE RUM – 169
- 9 WITTE RUM – 211
- 10 RYE WHISKEY – 233
- 11 WODKA – 257
- 12 SINAASAPPELLIKEUR – 281
- 13 DROGE & ZOETE VERMOUT – 293
- 14 AROMATISCHE BITTERS & SINAASAPPELBITTERS – 303

IN DE MIX

- 15 DE KUNST VAN HET GASTHEERSCHAP – 315
- 16 BIER, WIJN EN CIDERDRANKJES – 325
- 17 ALCOHOLVRIJE ALTERNATIEVEN – 347
- 18 GARNERINGEN, SIROPEN EN LIKEUREN – 357

Bronnen – 391

Drankjes per thema – 392

Je eigen cocktailbar thuis – 394

Receptenindex – 396

Over de auteurs – 399

Dankwoord – 399

INLEIDING

Nu de cocktailrevolutie definitief is losgebarsten, krijgen we overal ter wereld een beter drankje geserveerd. In elke stad omarmen bartenders oldschool methodes en technieken om de perfecte drankjes te bereiden. Op regelmatige basis verschijnen recepten van startenders en heldhaftige mixologen in magazines en ook de boeken rond premium drinks en cocktails vliegen als zoete broodjes over de toonbank. Waarom zouden twee leken uit het vak dan überhaupt nog een boek over cocktails willen schrijven?

Het verhaal rond de 12 Bottle Bar begon – zoals elk goed verhaal – bij een drankje: Penicillin. Op dat moment was niemand er zich van bewust dat dit drankje wel eens tot een moderne klassieker zou kunnen uitgroeien. Penicillin was een creatie van bartender Sam Ross, maar wij kregen het toen – ongeveer tien jaar geleden – voorgezet door chef David Myers. Tijdens onze ontmoeting met David vertelden we hoe teleurgesteld we waren over het gebrek aan beleving in de food- & drink-scene van Los Angeles. Myers was anders, dat voelden we meteen. Zijn restaurant *Sona* zorgde voor een kentering in het horecalandschap. Niet alleen bleek *Sona* de restaurantvariant te zijn op de fictieve *Cheers*-bar uit Boston, maar al gauw bleek ook dat *Sona* het ideale platform was om onze kennis over eten én cocktails uit te testen.

Toen na een hectische service de rust terugkeerde in *Sona*, vingten we plots een glimp op van een breed grijnzende chef Myers. Op zijn gezicht ontwaarden we evenveel enthousiasme als bij een kind dat in trance naar de geschenkjes onder de kerstboom staart. 'Ik wil iets voor jullie maken', zei hij. Ondertussen greep hij naar een shaker en selecteerde zorgvuldig zijn ingrediënten: Scotch whisky, honingsiroop, gembersiroop en een vleugje geturfde Scotch. Terwijl hij alles begon te shaken, vertelde hij dat hij nog maar pas een speakeasy cocktailbar in New York had ontdekt: *Milk & Honey*. Daar ontmoette hij Sasha Petraske, de eigenaar van *Milk & Honey*, die hem deed

proeven van Sam Ross' magische creatie: Penicillin. Ondersteboven van de kwaliteit die hij toen in zijn glas aantrof, besliste David om de cocktailscene van Los Angeles nieuw leven in te blazen.

Sona sloot uiteindelijk de deuren, maar in zijn missie bleef David Myer even volhardend. Hij wilde de renaissance van de cocktails naar zijn stad loodsen. Zijn bistro, *Comme Ça*, was één van de eerste plekken in de stad met een menukaart waarop cocktails prijken uit de tijd voor de drooglegging. De authentieke visie van *Comme Ça* heeft meer dan één succesvolle carrière weten te lanceren. Hoe vaker we hier een drankje bestelden, hoe meer we beseften dat er een diepe cultuurkloof gaapte tussen de werkelijke cocktailwereld en onze (beperkte) kennis ervan. Niet toevallig vormde de gouden eeuw van de cocktails de ontbrekende schakel. Welke eeuw precies? Het tijdperk waarin bartender en entertainer Jerry Thomas – een naam waaraan we in dit boek nog vaak zullen refereren – de spreekwoordelijke plak zwaaide. Het tijdperk waarin uit noodzaak alle ingrediënten thuis gemaakt moesten worden, ijs uitgekapt werd met een punthouweel en bartenders nog als ambachtslui te werk gingen.

Plotseling voelden we ons beetgenomen. Onze wereld bestond tot dan enkel uit sour mixes, het aftoppen van een klassieke old fashioned met soda en bovendien gold een Long Island Ice Tea als de standaard in cocktails. Achter de bar van *Comme Ça* leerden we voor het eerst de achtergrond van cocktails kennen en kon onze dorst naar meer informatie niet meer gelest worden.

12 FLESSEN: WAAROM EN WAT?

Zoals alle gulzige cocktailfanaten dompelden we ons onder in alle informatie die ons de geheimen van de cocktailwereld verder zou kunnen helpen ontrafelen. Zo was het boek van David Wondrich (*Imbibe!*) een echte revelatie, net zoals het werk van David A. Embury (*The Fine Art of Mixing Drinks*). De benadering van Embury interesseerde ons wel omdat hij de cocktailwereld als een autonome kunststrekking beschouwde. Zoals vele thuischefs enthousiast aan de slag gaan met recepten en volop experimenteren met smaken, hebben ook wij intens genoten van ons werk achter de bar. Als je rekening houdt met de prijs van een gemiddelde klassieke cocktail, die rond de 13 euro schommelt, dan komt het bestellen van een cocktail neer op een portie fun waaraan toch een zeker prijskaartje vasthangt. Toen we de drankjes uit de cocktailbars en gespecialiseerde magazines en boeken echter thuis probeerden te bereiden, bleek dat naast intensief en ronduit duur ook nog eens totaal

onmogelijk te zijn. Waarom ging elk nieuw recept uit van dure ingrediënten die bijna niemand in de koelkast heeft? Zelfs wij, die als liefhebbers een redelijk uitgebreide barcollectie bij elkaar hadden gesprokkeld, keken verbaasd op toen bleek hoe weinig recepten we tot een goed resultaat konden brengen zonder daarvoor de nieuwste fles *Crème d'Esoterica* voor 45 euro aan te schaffen – terwijl je vaak enkel een theelepel van het goedje nodig had.

Hoe konden we thuis van dezelfde drankjes genieten waarmee glossy lifestylemagazines en perfect ingerichte bars ons met de regelmaat van de klok verleidden, zonder evenwel onze bankrekening te hoeven plunderen? Zo ontstond 's nachts, na een lange werkdag, het idee om een eigen boek op de markt te brengen.

We zijn grote aanhangers van klassieke cocktails, maar niet van de overdreven ingewikkelde of dure varianten. Ons idee is dat de meeste klassiekers gemaakt kunnen worden met een beperkt aantal flessen. Om dat idee wat kracht bij te zetten, lanceerden we in oktober 2009 de website 12bottlebar.com, die uitging van de ondertitel *12 Bottles, Endless Tasty Concoctions*. Dankzij onze site zijn we erin geslaagd om onze doelgroep te verbreden, die, tegen alle verwachtingen in, enorm behulpzaam was voor twee nieuwe aanhangers van hun nogal strikte geloofsleer. Toen we het voorstel kregen om een boek te maken op basis van onze online content, konden we een beroep doen op de mensen die we via onze website hadden leren kennen. Zij hielpen de cocktailrecepten mee op te stellen, gaven advies waar nodig en schreven verhalen uit. Voor al deze bijdragen blijven we – hoe melig dat ook klinkt – eeuwig dankbaar.

Even terug naar het basisidee: waarom 12 flessen? Toen we voor het eerst begonnen met het bestuderen van recepten, kwamen we al snel uit bij twee belangrijke aspecten. Eerst en vooral hebben de hedendaagse boeken over cocktails meestal een professioneel doelpubliek, terwijl wij specifiek tegemoet komen aan de noden van de huisbarman die zijn cocktail liefst zo kostenefficiënt mogelijk bereidt in een beperkte werkruimte. Volhardend in onze boosheid gingen we op zoek naar oldschool literatuur over de eerste cocktailgolf (deze werken dateren uit de late jaren 1800). In die tijd was het aanbod van spirits veel beperkter dan vandaag het geval is, wat ons meteen een tweede belangrijk aspect bijbracht.

Zo blijken de meeste klassieke cocktails, zowel historisch als hedendaags, te kunnen worden bereid met zelfgemaakte cocktailingrediënten. Net zoals een thuischef een goedgevulde voorraadkast heeft waaruit hij ingrediënten plukt bij het uittesten van een nieuw keukenrecept, moet een huisbarman volgens ons een soortgelijke provisiebar hebben.

HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?

De 12 Bottle Bar is de voorraadkamer van de huisbarman, zijn persoonlijke kelder of beter gezegd de gereedschapskist waarmee hij elke gast kan entertainen. Met slechts twaalf flessen (zeven spirits, een likeur, twee types vermout en twee bitters) kun je letterlijk honderden klassieke cocktailrecepten bereiden – dat zijn er nota bene meer dan je ooit kunt bereiden en/of proeven. Aan die basiskit voegen we wat kennis over verse vruchtensappen en eenvoudig te bereiden siropen toe (van pagina 347 tot pagina 380). Op die manier kun je onmiddellijk thuis aan de slag met verse producten en old-school technieken die je zullen leiden tot budgetvriendelijke cocktails.

Ondertussen vraag jij je nu waarschijnlijk af waarom we voor twaalf flessen kiezen, en op welke basis we onze keuze per fles hebben gemaakt? Uiteraard kun je je zeker met minder flessen uit de slag trekken, zeker als je niet van rum, whiskey of gin houdt. Wil je het met minder doen, neem dan gerust een kijkje op pagina 39 e.v. Onze twaalfledige selectie bestrijkt het hele spectrum van drankprofielen en -stijlen. De essentiële flessen die op elk schap van de thuisbar moeten staan, zijn volgens ons:

BRANDY, DRY GIN, DONKERE RUM, WHISKY Samen vormen ze de grote vier, of liever gezegd: de hoekstenen van elke zichzelf respecterende bar. Bekijk we bestaande recepten van klassiekers, dan zijn deze vier spirits absoluut onmisbaar in je gereedschapskist.

WITTE RUM, WODKA Omdat de zomer nooit meer dezelfde zou zijn zonder Daiquiri's of Mojito's hebben we witte rum in onze selectie opgenomen. Ben je nu al nostalgisch naar Margarita's? Wanhoop niet, we hebben een tip voor je klaarstaan op pagina 13. Terwijl wodka het roodharige stiefkind is van de meeste klassiek georiënteerde cocktailbars, moeten we toegeven dat hij tot op vandaag een van de meest verkochte spirits ter wereld blijft. Bovendien zijn wij ervan overtuigd dat wodka een van de meest expressieve spirits is.

JENEVER Wordt soms verward met gin en whiskey. Jenever was één van de belangrijkste spirits in de negentiende eeuw en in de eenentwintigste eeuw maakt jenever overduidelijk zijn langverwachte comeback. Bovendien zal een fles waarvan je de geschiedenis kunt uitleggen je drankje complex en mysterieus maken. Als je jezelf aan de bar ziet naast Willem van Oranje, Doc Holliday, of Papa Hemingway, dan is jenever beslist een spirit voor jou.

SINAASAPPELLIKEUR Frequenter gebruikt dan om het even welk andere likeur. Het zoete smaakprofiel van een goede sinaasappellikeur kan bovendien meer diepgang creëren dan om het even welk ander ingrediënt.

ZOETE VERMOUT & DROGE VERMOUT Zonder vermout kun je onmogelijk een Manhattan of Martini – of om het even welke beruchte afleiding hiervan – bereiden.

AROMATISCHE BITTERS & SINAASAPPELBITTERS Bitters zijn de kruiden van de cocktailwereld. Onze keuze viel op aromatische bitters en sinaasappelbitters, die net zoals keukenkruiden essentieel zijn bij elke bereiding.

Merk op dat bitters zelden de hoofdingrediënten van een cocktail zijn. Toch wordt het gros onder de klassiekers bereid met aromatische bitters ofwel sinaasappelbitters, al levert een combinatie van beide ook mooie resultaten op. Daarom hebben we ervoor gekozen om aromatische bitters en sinaasappelbitters in eenzelfde hoofdstuk te behandelen (net zoals gebeurt met zoete vermout en droge vermout). Om dezelfde reden biedt dit hoofdstuk weinig recepten op basis van bitters, maar sommen we hierin echter de cocktails op die een duidelijke illustratie vormen van het gebruik ervan.

Met deze basisflessen en een aantal goed gekozen mixers beloven wij dat je met dit boek honderden klassiekers (en nog veel meer moderne varianten hierop) zal kunnen maken. In plaats van tienduizenden euro's te spenderen aan een typische high-end voorraad, ben je voor de volledige 12 Bottle Bar-set slechts 175 euro kwijt.

Nu we toch bezig zijn over besparen: hebben we al gezegd hoeveel goedkoper het is om thuis individuele drankjes te mixen (zie hiervoor ook pagina 12)? Naast de 13 euro per cocktail die je in een bar spendeert, moet je uiteraard ook de kost van je benzine en je parkingticket in overweging nemen, of het geld dat je aan een taxirit uitgeeft. Nodig liever thuis enkele vrienden uit, stort je vol overgave op een aantal van onze *12 Kings of Convenience* en je hebt in een mum van tijd een heuse cocktailparty georganiseerd. Niet alleen is het veel economischer om je eigen ingrediënten (denk aan siropen, garneringen, infusies, ...) zelf te maken, de smaak is ook veel beter. Bovendien volg je hiermee het goede voorbeeld van de negentiende-eeuwse barmannen: ook zij maakten het verschil met verse producten.

De 12 Bottle Bar

OPGELIJST EN AFGEVINKT

‘Een dozijn onmisbare flessen. Honderden drinks.’

Bij dit levensmotto zou je ook nog ‘binnen budget’ kunnen toevoegen. Hieronder geven we de prijslijst van onze twaalfledige bar mee, exclusief mixers en garneringen. De prijzen gaan uit van flessen met een inhoud van 750 milliliter (afgezien van de kleinere flesjes bitters, of indien anders aangegeven). Daarnaast hebben we, weliswaar onder voorbehoud, een gemiddelde prijs vastgelegd door lage én hoge prijsmarges weer te geven.

Grof geschat komt de aankoopprijs van onze volledige 12 Bottle Bar-set neer op 175 euro. Hoeveel drankjes je voor deze prijs kunt bereiden? Als we uitgaan van zeven flessen sterkedrank (likeuren, vermouts en bitters worden spaarzamer gebruikt) op 4,4 cl alcohol per drankje, krijgen we een totaal van 116 drankjes. Opnieuw grof gerekend komen we uit bij een kostprijs van 1,50 euro per drankje. Tellen we er de kost van andere ingrediënten bij (siropen, mixers en sappen), dan komen we ongeveer uit op zo’n 2 euro per drankje. Lang niet slecht, toch?

	LAAG	HOOG
BRANDY	13 euro	35 euro
DRY GIN	10 euro	35 euro
JENEVER	30 euro	45 euro
DONKERE RUM	18 euro	27 euro
WITTE RUM	14 euro	27 euro
RYE WHISKEY	16 euro	50 euro
WODKA	18 euro	23 euro
SINAASAPPELLIKEUR	28 euro	30 euro
DROGE VERMOUT	10 euro	15 euro
ZOETE VERMOUT	7 euro	30 euro
AROMATISCHE BITTERS	9 euro	12 euro
SINAASAPPELBITTERS	5 euro	8 euro

WAAR IS DE TEQUILA?

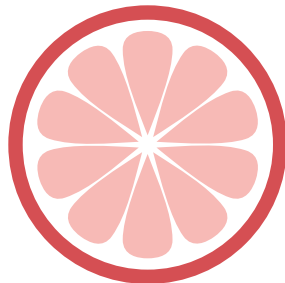
Toen onze vrienden de 12 Bottle Bar-lijst voor het eerst te zien kregen, keerde dezelfde vraag altijd terug: 'Waar is de tequila?' Afgezien van de Margarita, de Paloma en de Tequila Sunrise, komt tequila zelden voor in oldschool cocktails. Toch is tequila tegenwoordig een populaire spirit (samen met broertje mezcal). Maar aangezien efficiëntie het hoofddoel is van de 12 Bottle Bar hebben we tequila van onze lijst geschrapt.

Als je desondanks een fervente liefhebber van tequila bent, willen we je toch aansporen om te blijven genieten van je favoriete tequila. No hard feelings dus. Om dat statement meteen wat kracht bij te zetten, hebben we hieronder een onweerstaanbaar recept van een Margarita opgenomen uit de *Too Hot Tamales*. Smakelijk!

TOO HOT TAMALES MARGARITA

GLAS: MARTINI — IJS: BLOKJES — HOEVEELHEID: 1 DRANKJE

- ◆ Margarita-zout of koosjer zout
 - ◆ Partje limoen
 - ◆ 60 ml añejo tequila
 - ◆ 30 ml sinaasappellikeur
 - ◆ 15 ml vers geperst limoensap (gestrained)
 - ◆ 15 ml vers geperst citroensap (gestrained)
 - ◆ Schijfje limoen (garnituur)
- 1 Vul een klein bord met zout tot een halve centimeter. Halveer de limoen in de breedte. Ga met de limoen rond de buitenste rand van het glas. Rol de buitenste rand van glas in het zout.
 - 2 Doe de tequila, de sinaasappellikeur, het limoensap en het citroensap in een mengglas. Vul het glas tot driekwart met ijsblokjes, dek af met de metalen cup van een Boston shaker en shake gedurende 15 seconden krachtig tot alles goed gekoeld is.
 - 3 Strain in het glas en garneer met een schijfje limoen.



Jerry Thomas

DE BABE RUTH (LEGENDARISCHE AMERIKAANSE HONKBALLER) ONDER DE BARTENDERS

Voor we écht in dit boek duiken, willen we je eerst het verhaal vertellen van de man die nog ontelbaar veel in dit boek vermeld zal worden. Mogen we je voorstellen aan Jerry Thomas (1830–1885)? Hoewel sommige bartenders misschien zullen vinden dat we overdrijven, blijven wij ervan overtuigd dat de moderne cocktailcultuur nooit had kunnen bestaan zonder Jerry Thomas. Jerry was, naast de eerste bartender van Amerika, ook pleitbezorger van verse en zelfgemaakte ingrediënten. Als rasechte entertainer beschikte hij eveneens over een hoge dosis flair en pragmatiek, een karaktertrek die er mede voor gezorgd heeft dat zijn lekkere cocktails in Amerika gepopulariseerd werden. Heb je ooit de film *Cocktail* gezien met Tom Cruise in de hoofdrol? Wel, Jerry Thomas was de Tom Cruise avant la lettre, zij het in negentiende-eeuwse versie.

Als je tegenwoordig bartenders aantreft met strakke blazers, vlinderdassen en kraakheldere witte T-shirts, dan brengen zij hier – misschien onbewust – een ode aan Jerry Thomas. De man zelf was heel dandy, en doste zich met behulp van zijn royale salaris (volgens de legende zou hij meer geld verdienen dan de toenmalige vicepresident van de Verenigde Staten) uit als een keurige gentleman. T-shirts waren niet bepaald aan hem besteed.

Wanneer vandaag 's werelds beste bartenders een lans breken voor verse ingrediënten, hun cocktailijs met de hand kappen, siropen, punches en likeuren creëren op hoog wetenschappelijk niveau, hebben we deze revoluties stuk voor stuk te danken aan Jerry Thomas. Tijdens de hoogdagen van de cocktailcultuur, die in de tweede helft van de jaren 1800 een aanvang nam en eindigde net voor het verbod op alcohol in 1920, werden alle ingrediënten huisbereid. Toen was er nog geen sprake van minderwaardige sour mixes of fake cocktailkersen zoals we die vandaag soms boven glazen zien uittorenen.

Als barmannen zich tegenwoordig wagen aan flashy tricks zoals een sinaasappelzeste flamberen, is ook die vindingrijkheid een erfenis van Jerry Thomas. Zo moet een barman tijdens de bereiding van Jerry's

signature drink, Blue Blazer, whiskey flamberen en de inhoud van het ene mengglas in het andere gieten. Hierdoor is de gast achter de bar getuige van een spectaculaire vuurshow.

Trek je het verhaal door naar auteurs en uitgevers van cocktailboeken, dan zijn zij in hun vlotte verkoop ook enigszins schatplichtig aan Jerry Thomas. Jerry's eigen boek, *Jerry Thomas Bar-Tenders Guide*, ook wel bekend als *How to Mix Drinks, or The Bon Vivant's Companion*, was de allereerste publicatie van drankrecepten in de Verenigde Staten. Daarvoor werd de cocktailreceptuur nog mondeling overgeleverd. Het vastleggen van die recepturen ontmaskerde niet alleen het mysterie van barmannen, maar verspreidde eveneens de traditie naar jongeren met ambities, zodat het vak ook verder kon evolueren.

Laten we concluderen met de stelling dat Jerry Thomas een funky kerel was. Sterker zelfs: zonder hem zou de 12 Bottle Bar nooit bestaan. Proost, makker! Moge je voor eeuwig in onze vloeibare gedachten verder leven...

KLEIN BEGONNEN IS HALF GEWONNEN

Voor wie het vergaren van twaalf flessen onbegonnen werk lijkt, hebben wij de benodigdheden opgelijst om een eigen bar op te bouwen rond één fles (pagina 39), drie flessen (pagina 49) of vier flessen (pagina 55). Prijkt slechts een eenzame fles drank op je schap? Voeg water, citrus en suiker toe en je drankopties zijn meteen uitgebreid. Drink je enkel gin? Ga dan voor een bar met drie flessen, waaronder gin, droge vermut en sinaasappelbitters. Zij zullen je inleiden in de wondere wereld van de op jeneverbes gebaseerde spirit. Wil je dat extra tikkeltje pit toevoegen? Voeg dan sinaasappellikeur toe aan je selectie, en je zal versteld staan van het resultaat. Ook in de 4 Bottle Bar word je verrast door de eindeloze mogelijkheden. De bottomline voor elke lezer is: laat je niet afschrikken, alles kan, het is immers jouw bar!

ZIN IN EEN DRANKJE?

Om het mengen (en consumeren) van drankjes nog wat gemakkelijker te maken, hebben we voor een ietwat onorthodoxe aanpak gekozen bij de indeling van onze cocktails. Als we zelf vrienden over de vloer krijgen – in het

bijzonder degene die weinig of niet drinken (of in het andere geval slechts één spirit lusten) – stellen we hun altijd enkele eenvoudige vragen.

- » Wat is je favoriete spirit?
- » Waarvoor ben je precies in de stemming?
- » Houd je van zoet of mag het best wat pittig zijn?
- » Hoe sterk wil je je drankje?

Net zoals mensen een voorkeur hebben wat betreft voeding en type keuken, hebben ze ook in het domein van de sterkere dranken hun smaakvoorkeuren, al zijn ze zich hier veelal niet bewust van. Elk hoofdstuk richt zich op een spirit (gin, rum enzovoort), terwijl de cocktails in elk hoofdstuk onderverdeeld worden in drie vaste categorieën, die elk op hun beurt gecategoriseerd zijn per smaakprofiel. In onze classificatie van drankjes lieten we ons leiden door smaak en gevoel, níét door de stijl van het drankje. Hiermee hopen we je een leidraad mee te geven om je eigen smaakpalet te leren herkennen, begrijpen en tot slot ook jouw smaak (en die van je vrienden) te analyseren. We zijn er ons wel degelijk van bewust dat onze categorieën níét de traditionele cocktailclassificaties volgen. Onze categorieën definiëren we als volgt:

ZOET EN FRUITIG De drankjes in deze categorie worden grotendeels bepaald door fruit, vruchtensap en een afgeleide vorm van (natuurlijke) suiker. Die zoete fruittoetsen zorgen ervoor dat deze drankjes heel drinkbaar zijn: denk aan tiki cocktails of elke op fruit gebaseerde cocktail. Ook de Cuba Libre (op basis van rum en cola) behoort tot de categorie ‘zoet & fruitig’.

PIKANT EN CITRUSACHTIG Veel van deze drankjes pakken uit met een hogere zuurtegraad, meestal het gevolg van de citrusvruchten en -sappen in de ingrediëntenlijst. De Whisky Sour en de Daiquiri zijn hier de klassiekste voorbeelden van.

STERK Deze drankjes worden het sterkst gewaardeerd door mensen die echt het karakter van de spirit willen proeven. Het adjectief ‘sterk’ wijst hierbij niet enkel op de smaak, maar ook op het werkelijke alcoholgehalte. Zo bevat een shot rye whiskey (ongeveer 4,4 cl) exact dezelfde hoeveelheid alcohol als een Whisky Sour die met diezelfde rye whiskey gemaakt is, maar omdat de whiskey in de zure variant ook nog het podium moet delen met andere elementen, wordt deze whiskey gepercipieerd als lichter van smaak. Wij categoriseren een drankje als ‘sterk’ wanneer blijkt dat de spirit centraal staat.

EEN FLUITJE VAN EEN CENT

Als het mengen van drankjes je om een of andere reden angst aanjaagt, dan kunnen we jou verzekeren dat je je absoluut geen zorgen hoeft te maken. Het grote geheim van de 12 Bottle Bar? Met de informatie die in dit boek staat, kun je in een handomdraai de beste cocktails ter wereld maken. Hoe we daar zo zeker van zijn? Precies omdat de beste cocktails door iedereen gemaakt kunnen worden. Als je de juiste hoeveelheden respecteert en gedurende een aantal seconden de inhoud van de shaker door de lucht laat gaan, dan ben jij in staat om de meest geweldige cocktails uit je shaker te toveren.

Welke bestemming je ook aan dit boek geeft – misschien gebruik je het wel als opstapje in de badkamer – houd altijd in gedachten dat de 12 Bottle Bar geen cocktailboek is, maar een compagnon de route. We hebben niet de pretentie om je honderden recepten aan te leren, we willen je integendeel aanmoedigen om thuis aan de slag te gaan met eenvoudige maar prachtige creaties. Onze grootste hoop bestaat erin dat de 12 Bottle Bar je niet alleen zal laten genieten van het creatieproces, en de vrijheid die je daarin ontdekt, maar evenzeer hopen we dat je samen met onze eenvoudige technieken terugkeert naar de roots van cocktails. Lekker ontspannen met een drankje, alleen of in gezelschap van vrienden en familie.

HOOFDSTUK 1

BARTOOLS



Elke vorm van ambacht vereist een degelijke set gereedschap. Bakken vraagt om een pan en om te sauteren heb je een braadpan nodig. Bij het maken van drankjes is dat niet anders. Voor je begint met shaken en stirren moet je een aantal basisitems voor je bar inslaan.

Een snelle speurdersblik door je keuken kan uitwijzen dat je een flink aantal van deze tools al in huis hebt. Wij geven er de voorkeur aan om het assortiment bartools tot het absolute minimum te beperken. Wat betreft merken: kies het merk dat het best bij jouw persoonlijkheid aansluit. Hoe kun je anders met plezier drankjes mixen als je niet eens kunt genieten van het creatieproces?

BARUITRUSTING

In vergelijking met een chef heb je als bartender veel minder kosten aan je uitrusting. Een sous-videoven kan een chef bijvoorbeeld 270 euro kosten (het merk La Cornue gooit er nog enkele euro's bovenop), terwijl je voor alle tools die je nodig hebt om als een professional te shaken en stirren ongeveer 45 euro betaalt. Wanneer je na een tijdje wil investeren in je hobby, kun je jezelf een vintage shaker aanschaffen (onze vriend Mike gebruikt een vintage shaker met kogelomhulsel) of je kunt een set Erlenmeyerhalsbekers (deze conische flessen met langwerpige hals zijn zeer gegeerd bij geeky wetenschappers) kopen om je sappen en siropen in op te slaan. Om van start te gaan heb je in principe slechts een aantal spullen nodig.

BOSTON SHAKER Er zijn twee soorten basisshakers op de markt. De eerste is de cobbler shaker, die doorgaans bestaat uit drie stukken metaal: een grote kop, een strainer die in de beker past en een coverstuk. Deze cocktailtool vind je bij warenhuizen en gewone (niet-gespecialiseerde) winkels. *Skippen* die handel. Terwijl cobbler shakers best mooi kunnen zijn, worden ze voornamelijk gebruikt voor de show en hebben ze als nadeel dat ze weinig praktisch zijn. Daarnaast hebben ze de neiging om te klemmen na een krachtige shake, waardoor het proces van shaker naar glas veel moeizamer verloopt dan oorspronkelijk de bedoeling is.