

INHOUD



Inleiding	4
Gin	6
Wijn & versterkte wijn	22
Mousserende wijn	38
Vermout	50
Wodka, rum en andere sterkedrank	70
Register	94

INLEIDING



Ik was twaalf toen ik voor het eerst het woord ‘aperitief’ hoorde. Ik was met mijn ouders en oudste zus in een pronkerig hotel om de tachtigste verjaardag van mijn oudtante Margaret te vieren. We werden voor het eten naar de salon geleid, Margaret met haar wandelstokken en haar slecht zittende pruik scheef op haar hoofd gretig voorop. We zaten op de stoffen banken vol kussens toen de maître d’hôtel met sluik haar en een kruiperige manier van doen ons met een zwierig gebaar de in leer gebonden menukaarten overhandigde. Onze gastheer sprak vervolgens de onsterfelijke woorden: ‘Wenst u alvast te beginnen met een aperitief?’

Mijn zus proestte het uit en mijn schouders begonnen te schokken, maar we slaagden erin ons te gedragen en te wachten totdat de arme man de kamer had verlaten voordat we uitbarstten in hysterisch gegiechel vanwege deze belachelijke gewichtigdoenerij. Toen mijn vader, die hier af en toe met zijn klanten dineerde, zich naar ons toeboog en samenzweerderig fluisterde: ‘Hij heet meneer Snodgrass,’ hielden we het niet meer; geroosterde pinda’s vlogen over de fluwelen vloerbedekking en we zaten met gekruiste benen zodat we niet in onze broek zouden plassen.

Onze moeder fronste en gaf ons papieren zakdoekjes die ze altijd bij zich had; we veegden het snot van onze neuzen en herpakten ons met een zweem van zelfbeheersing toen meneer Snodgrass met onze drankjes op een zilveren dienblad terugkeerde. Tante Margaret zei alleen: ‘Hè, wat gezellig.’

Mijn zus en ik dronken bitter lemon, wat we altijd bestelden als er wat te vieren was. De dames dronken champagne en mijn vader een Campari met bruiswater. De drankjes werden geserveerd in onberispelijke kristallen glazen die de kruiperige meneer S. deftig op gesteven linnen onderzetters plaatste. Hij haalde zijn pen en notitieblok tevoorschijn. ‘Mag ik uw bestelling opnemen?’ Op dat moment ontstond mijn liefde voor het aperitief – vanwege het woord zelf, het gevoel dat er iets speciaals staat te gebeuren, en uiteraard de drankjes.

Campari met bruiswater is absoluut mijn favoriete aperitief; van tijd tot tijd vervang ik het bruiswater door bitter lemon en drink het als ode aan de beste meneer Snodgrass.

Het woord ‘aperitief’ komt van het Latijnse woord *aperire*, wat ‘openen’ betekent. Het is een drankje dat de eetlust opwekt, de smaakpapillen stimuleert en de komende maaltijd

inluidt. Het kan een perfecte gin-tonic zijn voorafgaand aan een lange lunch die doorgaat tot in de kleine uurtjes, een Martini als rekoefening voor de spijsverteringsspijeren voor een etentje met vrienden, of misschien een glas met iets lekkers aan de bar op weg naar huis voor het avondeten.

Voor de meesten van ons is een aperitief het begin van een avondje thuis na een lange dag, wanneer we onze aandacht richten op de belangrijke dingen van het leven – koken, drinken en praten met degene(n) van wie we houden, of misschien iets in een glas plempen, een tosti maken en in ons eentje op de bank kruipen met onze vrienden op social media. Sommige cocktails kunnen beschouwd worden als aperitief, net als champagne. Een glas wijn kan niet misgaan als hij maar flamboyant genoeg is om de boel te laten stromen, en een glaasje sherry is altijd een goed idee. *Apéros*, zoals de Fransen aperitieven liefkozend noemen, kunnen echter zoveel meer zijn.

Veel klassieke aperitieven bestaan al eeuwen en hebben hun wortels in medicinale mengsels die door apothekers, alchemisten, kwakzalvers en geestelijken werden gebrouwen met wat de nabije natuur te bieden had. Zulke drankjes werden meestal bedacht om de spijsvertering te

ondersteunen; water was vaak vervuild en de voedselhygiënestandaarden waren laag, dus de darmgezondheid van de bevolking kon alle hulp gebruiken. Waar medicijnen zijn, is geld, vooral als de tinctuur goed smaakte. Het maken van borrels om voor het eten te drinken werd *big business*.

De verhalen van veel drankjes zijn verloren gegaan in de nevelen en alcoholische waas van vroeger tijden; andere zijn nieuwer, het resultaat van de mode in de drankwereld om vergeten recepten te laten herrijzen en om ze te gebruiken als inspiratie voor nieuwe, modernere drankjes.

Aperitieven vormen een bijzondere niche in de drankwereld. Cocktails zijn goed ingebakken in het repertoire van de drinker, maar een aperitief suggereert iets lichters, iets wat je verbeelding prikkelt zonder met je smaakpapillen te worstelen en je nuchterheid te beïnvloeden. Drankjes met minder alcohol zijn een trend en aperitieven sluiten hier naadloos op aan. Bovendien heb je er geen kundige barkeeper voor nodig, dus je kunt ze eenvoudig thuis zelf maken.

Een borrel, opkikkertje of neut: we weten allemaal wat we bedoelen. Dus laten we het glas heffen op het aperitief, het meest geciviliseerde en vrolijke drankje.



BAR TERMINI'S MARSALA MARTINI



50 ml gin (Bar Termini gebruikt Beefeater)

12,5 ml droge marsala

½ tl droge vermout (Martini Extra Dry heeft mijn voorkeur)

1 scheutje sinaasappelbitters (Bar Termini maakt zijn eigen amandelbitters)

Voor de ingelegde amandelen:

12 blanke amandelen

ca. 150 ml champagne- of appelderazijn

1 tl zout

Maak de ingelegde amandelen: voeg de amandelen toe aan een kleine pot of kom. Bedek met champagne- of appelderazijn, roer het zout er voorzichtig door totdat het is opgelost en laat afgedekt 24 uur staan. Giet af en zet de amandelen apart (ze zijn 2 weken houdbaar in een luchtdicht afgesloten bakje).

Roer de ingrediënten zo'n tien keer met veel ijs om ze te koelen. Schenk door een zeef in een mooi glas, voeg een ingelegde amandel toe, doe een stapje achteruit en kijk toe hoe je gasten in vervoering raken. *Mamma mia!*

Tony Conigliaro is een stralende ster aan het Londense cocktailfirmament wiens fantastische drankjes serieuze drinkers al jarenlang week in de knieën maakt. Hij is het brein achter *Bar Termini*, een kleine bar aan Old Compton Street in de wijk Soho, gemodelleerd naar de bar op het treinstation in Rome. Dit is mijn favoriet van zijn vele voortreffelijke drankjes.

De ingelegde amandel is essentieel voor het drankje: een juweel dat je met je vinger van de bodem van het glas schraapt en bij de laatste slok van dit heel prettige aperitief eet. Je moet even vooruitplannen, maar niet langer dan ongeveer 24 uur.

GIN AND IT



*550 ml gin
50 ml Martini Rosso
zure kersen, ter garnering*

Roer de gin en Martini met ijs en schenk door een zeef in een gekoelde coupe. Garneer met de zure kersen.

De Gin and It – gin en Italiaanse vermout – is een van mijn favoriete cocktails. Hij duikt op in veel oude films en boeken, maar lijkt onverklaarbaar uit de gratie te zijn geraakt.

De cocktail was een favoriet van de fantastische Dick Bradsell, de man die eigenhandig de Britse cocktailscene in de jaren 80 en daarna nieuw leven in heeft geblazen. Hij introduceerde fatsoenlijke, volwassen tincturen in bars waar ons hart nog steeds een beetje sneller van gaat kloppen. Aan hem hebben we de Bramble, de Treacle, de Pink Chihuahua en, misschien wel de bekendste van allemaal, de Espresso Martini te danken. Laatstgenoemde werd bedacht voor een jong supermodel dat hem vroeg om 'iets wat me wakker maakt en daarna in de kreukels legt'. Dick, de volleerde professional, gaf zijn klant precies wat ze wilde.

In de jaren 50 bestond de Gin and It waarschijnlijk uit twee delen gin en een deel vermout, geserveerd met ijs in een whiskyglas, maar dit is Dicks versie. Het is een heel veelzijdig drankje; experimenteer met verschillende gins en vermout in verschillende verhoudingen.

Een Gin and It is in wezen een Martini (al bestond hij waarschijnlijk daarvoor al), maar dan met een zoete (rode) vermout in plaats van de gebruikelijke droge (witte). Ik heb geëxperimenteerd met alle vermoutstijlen en kan je tot mijn genoegen vertellen dat gin gemixt met een rijkere witte vermout een heel gelukkig huwelijk kan vormen, vooral als hij wordt garnerd met een takje munt of misschien wat tijm. Roer met ijs en schenk eventueel door een zeef, maar dit soort drankjes zijn in huiselijke sfeer ook lekker in een whiskyglas met ijs.



FINO AND FIZZ



50 ml fino sherry

15 ml abrikozenlikeur

bruiswater

1 takje basilicum en 1 groene olijf, ter garnering

Meng de sherry met de abrikozenlikeur in een longdrinkglas, voeg veel ijs toe en vul aan met bruiswater. Roer door en garneer met een takje basilicum en een groene olijf.

Dit drankje heb ik schaamteloos gejat uit het boek *Good Things to Drink* van Ryan Chetiyawardana (hij noemt zijn drankje Bubbles and Byass). Het laat zien hoe fantastisch droge sherry kan zijn in een longdrink. Elke goedkope fino is prima, of maak hem eens met amontillado sherry voor een nootachtige smaak.





REBUJITO



*75 ml manzanilla of fino sherry
ca. 150 ml koolzuurhoudende frisdrank met citroen-limoensmaak
1 takje verse munt en/of 1 groene olijf, ter garnering*

Serveer in een hoog glas met veel ijs.

Dit klassieke Andalusische aperitief bevat manzanilla of fino sherry en is fantastisch in de zomer; vervang door een amontillado of oloroso sherry voor een net zo lekker drankje met iets meer diepgang dat meer geschikt is voor de winter. Spaanse citroenfrisdrank is iets minder zoet dan de Britten en Amerikanen gewend zijn, dus vul ik het aan met een scheutje bruiswater om hem minder zoet te maken. Soms gooi ik alle voorzichtigheid overboord en gebruik ik tonic in plaats van de citroenfrisdrank.

FIRST OF THE SUMMER WINE



50 ml gin

20 ml tawny port

2 tl citroensap

tonic

muntblaadjes, tijm en sinaasappelschijfjes, ter garnering

Neem een longdrinkglas of iets vergelijkbaars, vul met ijs en giet de gin erin. Schenk de port en het citroensap erbij, roer door en vul aan met tonic. Pak uit met de garnering: wat muntblaadjes, een takje tijm en een flink schijfje sinaasappel.

Dit drankje komt uit een van mijn favoriete bars ter wereld, de inmiddels gesloten maar onvergetelijke *Hausbar* in de Britse stad Bristol. Hier bracht de in Duitsland geboren Aurelius Braunbarth ongeëvenaarde Berlijnse kelderbar-chic naar de happy few. In de twaalf jaar durende glorierijke heerschappij bereidden Auri en zijn geprezen protegés zoveel perfecte drankjes voor me, met zoveel kundigheid en aandacht voor cruciale details, dat ik nooit heb geprobeerd om ze thuis na te maken. Dit drankje is een uitzondering, 'Het is gewoon een luxe gin-tonic,' zegt Auri met kenmerkende kalmte. Je kunt elke gin gebruiken die je lekker vindt, zolang deze de prachtige, delicate fruitigheid van de port maar niet overheerst.



FRENCH 75



35-50 ml London Dry Gin (afhankelijk van hoe sterk je je voelt)

1 el citroensap

1 tl fijne kristalsuiker (of 1 tl suikersiroop als je die toevallig bij de hand hebt)

125 ml mousserende wijn

een citroenschilletje

Mix 'voldoende' gin met het citroensap en de fijne kristalsuiker (of de suikersiroop) in een cocktailshaker, totdat de suiker is opgelost. Voeg een paar ijsblokjes toe, roer 10 seconden en schenk door een zeef in een flûte. Je kunt echter ook de gin, het citroensap en de suiker toevoegen aan een willekeurig glas en doorroeren. Vul aan met mousserende wijn en voeg een citroenschilletje toe.

Deze cocktail, gecreëerd in 1915, is ontstaan uit de Franse *Soixante-Quinze*. Hij dankt zijn naam aan het feit dat hij zo sterk is dat het voelt alsof je wordt neergeknald met een Frans 75 mm-veldkanon dat 15 schoten per minuut kan afvuren. Hij werd oorspronkelijk met gin, appelbrandewijn, grenadine en citroensap gemaakt, maar Harry MacElhone, een Amerikaanse barkeeper in Parijs, maakte in 1926 een variant daarvan met gin, Calvados, grenadine en absint, en noemde het de '75'.

Harry Craddock geeft bovenstaand recept (maar serveert het met ijs) in zijn boek *The Savoy Cocktail Book* uit 1930 en noemt het de 'French 75'. Zijn enige commentaar is: 'Tref met opmerkelijke precisie.' Je bent gewaarschuwd.



CARDINALE



1 deel Campari
1 deel gin
1 deel witte vermout
citroenschil, ter garnering

Schenk de Campari, de gin en de vermout in een whiskyglas met ijs en garneer met citroenschil.

Eenvoudig gezegd is dit een Negroni waarbij de rode vermout is vervangen door witte. Recepten variëren qua verhoudingen: de klassieke verhouding 1:1:1 werkt in het algemeen voor mij, al is het de moeite waard om te experimenteren, afhankelijk van welke gin en vermout je gebruikt.

Ik houd vast aan een London Dry Gin, waarschijnlijk van het merk Beefeater, maar welke vermout ik kies hangt af van hoe ik me voel en wat er in mijn drankkast staat. Noilly Prat of Martini Extra Dry zorgt voor de klassieke Cardinale-vibe; iets rijkers zoals Cocchi Americano bianco of Lustau's vermut blanco geeft een vollere, diepere smaak.





RIKIKI VAN GROENE WALNOTEN



Voor 2 liter

8 groene walnoten, geplukt op of vlak voor 14 juli

500 ml eau de vie

1,5 l rode wijn

500 g suiker

Prik elke walnoot in met een breinaald; deze zou moeiteloos door de schil moeten gaan. Leg de walnoten in een grote plastic bak en schenk de eau de vie erover om de noten te bedekken. Laat afgedekt 3 weken staan.

Verwarm de rode wijn in een grote pan, voeg de suiker toe en roer totdat de suiker is opgelost. Voeg de rodewijnsiroop toe aan de walnoten en laat afgedekt 3 maanden staan. Drink met ijs of als een warme borrel op een koude winteravond.

Rikiki zul je niet vinden op het internet of in een woordenboek; het lijkt erop dat het drankje typerend is voor een slaperige uithoek langs de grens tussen de Dordogne en Charentes in Frankrijk. Het wordt thuis gemaakt met lokale wijn en eau de vie waarin noten of fruit hebben getrokken. Het woord kan best gerelateerd zijn aan het Provençaalse woord *requinquilhar*, wat 'versterken' of 'opvrolijken' betekent. Het kan ook iets te maken hebben met het Spaanse woord *riquísimo*, wat 'lekker' betekent.

Ik heb het recept gekregen van een antiekhandelaar die ik in een bar had ontmoet. Hij had het recept weer gekregen van zijn oma, die het op haar beurt had gekregen van haar oma; het

heeft de tand des tijds zeker doorstaan. Het brouwsel moet lang staan – in totaal bijna vier maanden – maar het is het wachten absoluut waard. Het is pikzwart en heeft een betoverend bitterzoete warmte; maak een grote hoeveelheid en nip ervan om lange winteravonden minder somber te maken.