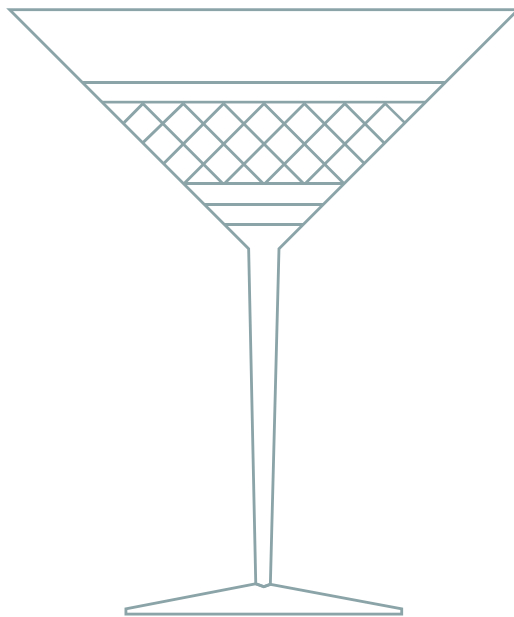




De Jenever Revival

VAN PURE AMBACHT TOT HIPPE COCKTAIL





Inhoud



5	Voorwoord	65	Een constante smaakevolutie
7	HET VERHAAL VAN EEN REBEL	66	Het smaakprofiel van jenever
13	HET AMBACHT HERLEEFT	67	Het proefritueel
15	Een nieuwe stroming	69	De ideale serveertemperatuur
21	De derde macht	69	Jenever kopen en bewaren
23	Jenever als tweestromenkind	69	<i>Kopen</i>
		70	<i>Bewaren</i>
		70	Jenever: de tasting
27	HET VERHAAL VAN EEN MEESTERSTOKER	101	HET VERHAAL VAN SMAAK
33	GESCHIEDENIS EN PRODUCTIEPROCES	107	JENEVER MAKES A FINE COCKTAIL
35	Belgisch cultureel erfgoed	109	Tricks, tools en het juiste glaswerk
37	Het historische belang van jenever	109	<i>Technieken</i>
40	Van korrel tot borrel	110	<i>Uitrusting</i>
48	Jeneverstijlen	111	<i>Glaswerk</i>
50	Jenever in de Lage Landen	115	45 COCKTAILRECEPTEN
55	HET VERHAAL VAN JONG EN OUD	211	TOT SLOT
61	JENEVER, FLES PER FLES	213	Creatief met jenever
63	Jenever wordt van iedereen	214	Jeneverhotspots
		216	Jeneervocabularium
		223	Dankwoord



Voorwoord



Jenever is aan een ware comeback bezig én dat voelen we in elke druppel die we stoken. In dit boek maken we dan ook voorgoed komaf met het oubollige imago van jenever – in de volksmond ook ‘klare’ genoemd – en delen we de passie en liefde waarmee we dit unieke brouwsel al eeuwenlang distilleren. We tonen de avontuurlijke ‘spirit’ waarmee een aloude sterkedrank als jenever de toekomst tegemoet ‘walst’. We willen dat jij dat proeft. En wie zijn wij? Smeets ... jeneverstokers sinds 1921.

Smeets bestaat 100 jaar en dat moeten we vieren, zoals het hoort: met een ode aan jenever, een inleiding in de wereld van de gedistilleerde dranken en het boeiende en smaakvolle verhaal van jenever zelf. Laat je onderdompelen in de alambieken en verder wegwijs maken in het jargon. Wat moet je weten als jij straks jouw eigen tasting organiseert? Leer jenever beter proeven én begrijpen, zodat je jouw favoriete smaak ook ten volle kunt beleven. En weet dat het ook gastronomische proporties kan aannemen voor wie creatief met jenever aan de slag gaat.

Samen met enkele meesterstokers duiken we in de geschiedenis en rakelen we verhalen en ervaringen op, maar we laten je ook kennismaken met de jeneverhelden van de toekomst. Want een nieuwe generatie staat klaar om jenever weer op de kaart te zetten. En dat mag je gerust letterlijk nemen ... Als absolute uitsmijter vind je in dit boek 45 unieke, ambitieuze en vernieuwende cocktails op basis van jenever, die het sprankelende bewijs zijn dat we aan de feestelijke vooravond van een (r)evolutie staan: de jeneverrevival!



Het verhaal van een rebel



Het verhaal van een rebel



Brouwster en stookster Hildegard Van Ostaden (°1975) is een vrouw in een mannenwereld. Na haar opleiding tot biochemisch ingenieur begon ze met het brouwen van speciaalbieren. Bijzonder, zeker als je weet dat ze niet afstamt van een bekende brouwersfamilie. Ondertussen zijn er veel vrouwen opgestaan in de biersector, maar in de stookwereld blijft Hildegard een van de weinige in België.¹ De stap van bier naar jenever is trouwens verbazend snel gezet met het opstoken van een bierbrouwsel. Aangezien Hildegard de golf van lokale craftbieren en microbrouwerijen vanop de eerste rij heeft meegemaakt, is ze ervan overtuigd dat er ook voor ambachtelijke en unieke jenever(cocktails) een mooie toekomst is weggelegd.

‘Ruim 20 jaar geleden moest ik als vrouw nog mijn mannetje staan en ervaarde ik als jonge meid wel wat terughoudendheid bij mannelijke collega’s. Vandaag bel ik bij een probleem of vraag bijna automatisch naar andere stokers. Elke dag besef ik dat ik in een luxepositie zit omdat ik mijn passie tot een volwaardig beroep heb kunnen uitbouwen. Aanvankelijk had ik een grote fascinatie voor speciaalbieren en van daaruit ging ik me interesseren in whisky. Toen ik me begon te verdiepen in het productieproces van houtgerijpte spirits, ontdekte ik hoe ik ook de smaken van graanjenever naar mijn hand kon zetten. Die honger om telkens iets nieuws uit te proberen en grenzen te verleggen, heeft er altijd ingezet. Er wordt vaak gezegd dat

1: Samen met haar man Bas Van Ostaden runt Hildegard The Bassets Crafts Distillery in Ruiselede waar ze in een beperkte oplage van 100 tot 1000 liter per batch brouwt en distilleert. In Nederland zijn er slechts enkele vrouwelijke stokers bekend, onder wie Fenny Van Wees (De Ooievaar in Amsterdam) en Lisanne Benus (Kalkwijk Distillers in Vroomshoop).

vrouwen beter zouden proeven dan mannen, maar dat is volgens mij een mythe. Iedereen kan goed leren proeven, net omdat elke mens een databank heeft van geuren en smaken. Hoe meer je proeft,

ooit kunnen voorspellen dat gin zo'n succes zou worden? Als je weet dat gin eigenlijk gepimpte jenever is, dan ga ik ervan uit dat we nog maar aan het begin staan van de jeneverrevival.'

“Volgens mij is er voor elke spirit een plaats op de markt”

hoe beter je kan terugkoppelen naar je databank en hoe preciezer je de verschillende smaken kan ontleden. Proeven is volgens mij een kwestie van training. Elke dag opnieuw. Als kleinschalige onderneming kan onze distilleerderij (*The Bassets Crafts Distillery*, n.v.d.r.) risico's nemen op creatief vlak – stapt er vandaag iemand op ons af om 5 kg duindoornbes te distilleren, steken we bij wijze van spreken morgen onze ketel aan – zolang we een oprecht en smaakvol product afleveren. Volgens mij is er voor elke spirit een plaats op de markt. Op voorwaarde dat je voldoende energie stopt in de brede toepassingen van een spirit. Wie had trouwens

Om die revival een handje te helpen, ontwikkelt Hildegard samen met haar man Bas jenever en andere spirits op maat van bedrijven, merken, chefs, bartenders en horecaondernemers. In 2021 brengt het koppel The Good Old Charles op de markt. Deze nieuwe jenever is na vier jaar rijpen eindelijk klaar. Enkele jaren geleden stapte sterrenchef Michaël Vrijmoed op hen af met de vraag om een culinaire jenever voor hem te stoken. Hildegard en Bas lieten zich hiervoor inspireren door kafir en citroengras; kruiden die Michaël vaak gebruikt in zijn signatuurgerecht.





45 cocktail- recepten

45 cocktailrecepten



Een goeie cocktail heeft vooral met een evenwicht tussen zuur, alcohol en water te maken. Vijf gerenommeerde bartenders werd gevraagd om op basis van Extra Smeets een breed scala aan cocktails te ontwikkelen. Elke cocktail bestaat uit minstens drie ingrediënten: een spirit als basis, een modifier om te verfijnen en tot slot een flavour (likeur of sap) om de smaken te verrijken.

De 45 cocktailrecepten waarop we je trakteren hebben een afzonderlijke moeilijkheidsgraad.



De cocktails met **1 ster** kan je gemakkelijk thuis bereiden: de producten zijn toegankelijk en ook de bereiding is niet al te ingewikkeld.



Met **2 sterren** breng je al iets meer ervaring mee naar de bar: deze cocktailrecepten bevatten zelfgemaakte siropen en het kan zomaar dat je sommige cocktailtech-

nieken uit het lijstje op pagina 109 nog eens moet inoefenen.



De **3-sterrencocktails** zijn, net zoals in de wereld van de gastronomie, paradepaardjes. Het zijn cocktails voor bartenders, kenners en andere specialisten.

Vergeet voor je aan de slag gaat met shaken en stirren vooral niet te informeren naar de smaakvoorkeuren van je gezelschap en denk ondertussen ook eens na over die van jou. Houd je van zoet of mag het best wat pittig zijn? Hoe sterk wil je je drankje? Waarvoor ben je precies in de stemming? Net zoals mensen een voorkeur hebben qua type keuken, hebben ze ook in het domein van de sterkere dranken hun favorieten. Bij onze cocktails hanteren we vier smaakcategorieën: zoet, zuur, kruidig en bitter. Merk op dat een cocktail zelden tot één smaakcategorie behoort, maar meestal het resultaat is van een onderlinge kruisbestuiving.



VAN ZOET NAAR BITTER

Zoet

Fruit, vruchtensap en een afgeleide vorm van natuurlijke suikers spelen de hoofdrol in deze drankjes. Dankzij de zoete of fruitige toetsen zijn cocktails als The Red Cabbage (p. 126) en Strawberry Basil Smash (p. 158) vaak de perfecte instap voor mensen die zelden cocktails drinken.

Zuur

Ideaal voor mensen met een zwak voor citrus (limoen en citroen) of drankjes met een hogere zuurtegraad. Blader in dat geval meteen door naar de recepten van Ciderella (p. 182) en Jenever Sour (p. 186).

STARRING

De vijf bartenders die de cocktailrecepten met jenever hebben uitgedacht, hebben een eigen persoonlijkheid, stijl en signatuur. **Patrick America** is een bartender met zo'n 25 jaar ervaring. Hij verdiept zich graag in de geschiedenis van cocktails en gaat liefst aan de slag met pure producten. Die benadering resulteert in vintage klassiekers. **Jurgen Nobels**, medeoprichter van de Gentse 'cocktailonderneming' DORST, pronkte enkele jaren geleden nog met de titel

Kruidig

Een typische moutjenever heeft wel wat kruidigheid in de mond. Vooral foodies of fans van de wereldkeuken weten kruidige drankjes te appreciëren. Check snel het recept van Spicy Juniper (p. 122) en Segroni (p. 128).

Bitter

Deze cocktails zijn geschikt voor de fans van het stevigere werk. Ook botanicals van wortels kunnen voor een subtiel vleugje bitterheid in een jenevercocktail zorgen. Mooie recepten zijn Omgekeerde Kopstoot (p. 144) en Geuze Cobbler (p. 156).

van snelste bartender ter wereld volgens Diageo's Best Bartender of the World 2015. Hij laat zijn creatieve geest los op klassiekers en verrast je met biercreaties en alternatieve jenevercocktails. **Senna Meloni** gaat als freelance bartender graag op zoek naar tropische combinaties met een stevige kruidigheid. Als een van de weinige dames in de sector toont zij flink wat pit. Zij serveert je met plezier jonge, frisse en speelse cocktails.



Lou Claessens haalt zijn inspiratie uit de culinaire wereld. Hij vertaalt typische keukeningrediënten en -technieken naar verrassende en complexe cocktails, vaak opgepept met een tikje rock-'n-roll. **Rob Biesmans** biedt in zijn Hasseltse bar Koks&Tales een totaalervaring. De ideale gastheer polst eerst naar de smaakvoorkeuren van zijn klanten en serveert hen vervolgens kunstig versierde tiki-drinkjes, verfijnde aperitiefcocktails of complexe klassiekers.

Een gimlet is een mix van vezels, suiker en alcohol en werd vroeger geserveerd aan matrozen om hen te beschermen tegen scheurbuik. Een historische cocktail die een modern jasje kreeg ter ere van de man die de geschiedenis voorgoed veranderde. Gerry's Gimlet werd gecreëerd voor Gerard Smeets die het merk Smeets 100 jaar geleden in het leven riep. En die scheurbuik? Het perfecte excuus om er nog eentje te drinken. Gezondheid!



BY: ROB BIESMANS

Gerry's Gimlet

☆☆☆

ZOET - ZUUR - KRUIDIG

INGREDIËNTEN

25 ml Extra Smeets

25 ml Smeets Heidebitt

20 ml gembersiroop

20 ml vers limoensap

gekonfijt gemberblokje (als garnituur)

gemberschijfje (als garnituur)

BEREIDING

1. Vul een old fashioned glas met ijsblokjes.
2. Voeg alle ingrediënten toe aan een shaker en shake kort.
3. Giet de inhoud van de shaker uit over het met ijs gevulde glas.
4. Werk af met een limoenpartje.

TIP

Geen shaker in huis? Gebruik dan een lege, schone fles of alles goed door met een lange lepel.

BY: LOU CLAESSENS

Spicy Juniper

★☆☆

ZOET - KRUIDIG

INGREDIËNTEN

50 ml *Extra Smeets*

125 ml *gingerale*

2 dashes *Angostura bitters**

5 *muntblaadjes (als garnituur)*

stukje verse gember (als garnituur)

BEREIDING

1. Vul een highballglas volledig met ijsblokjes.
2. Voeg de *Extra Smeets* toe.
3. Steek een barlepel tot beneden in het glas.
Giet de *ginger ale* langs de lepel in het glas om af te toppen.
4. Voeg de *Angostura bitters* toe en roer tot alles gemengd is.
5. Garneer met de *gember* en *munt*.

* 1 dash is 6 tot 8 druppels

Buiten vallen de bladeren van de bomen, maar jij zit lekker binnen bij een gezellig haardvuur. Voor je op tafel, een Spicy Juniper. Dit kruidige drankje is de ultieme herfstcocktail – maar wij houden je niet tegen om 'm ook in de winter, lente en zomer te proeven. Time to spice things up!



Deze originele cocktail is op z'n minst tongprikkelend te noemen – en niet alleen omwille van de cactus in de ingrediëntenlijst. Het gemberbier zorgt ook voor een verrassend aangename prikkelende sensatie. Denk je dat we overdrijven? Proef hem dan zelf maar eens ... als je durft.



BY: ROB BIESMANS

Flemish Stinger

☆☆☆

KRUIDIG - ZUUR

INGREDIËNTEN

20 ml *Extra Smeets*

30 ml *Smeets Cactus likeur*

125 ml gemberbier

1 of 2 limoenpartjes (naar smaak)

limoenpartje

stukje gember

schijffe gember (als garnituur)

BEREIDING

1. Vul een longdrinkglas met ijsblokjes en giet alle vloeistoffen erin.
2. Knijp de limoenpartjes uit en laat het, samen met het stukje gember, in het glas vallen.
3. Roer om met een barlepel.
4. Garneer met een schijffe gember.

TIP

Liever iets zoeter? Vervang het gemberbier dan door gingerale.