

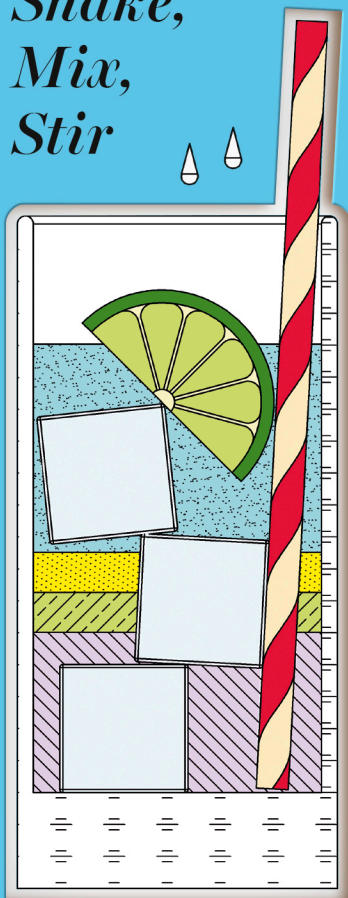
G

H

N

Dan Jones

*Shake,
Mix,
Stir*



*Meer dan 40 favoriete cocktails
voor de echte gin-liefhebber*

KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

© 2016 Hardie Grant Books, an imprint of Hardie Grant Publishing

Tekst © Dan Jones

Illustraties © Daniel Servansky

The moral rights of Dan Jones to be identified as the author of this work have been asserted by him in accordance with the Copyright, Designs and Patents Act 1988.

© 2019 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Vertaling: Karina van Santen

Vormgeving en omslagontwerp: Asterisk*, Amsterdam

Printed and bound in China by Leo Paper Group

ISBN 978 90 215 7132 4

NUR 440, 447

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

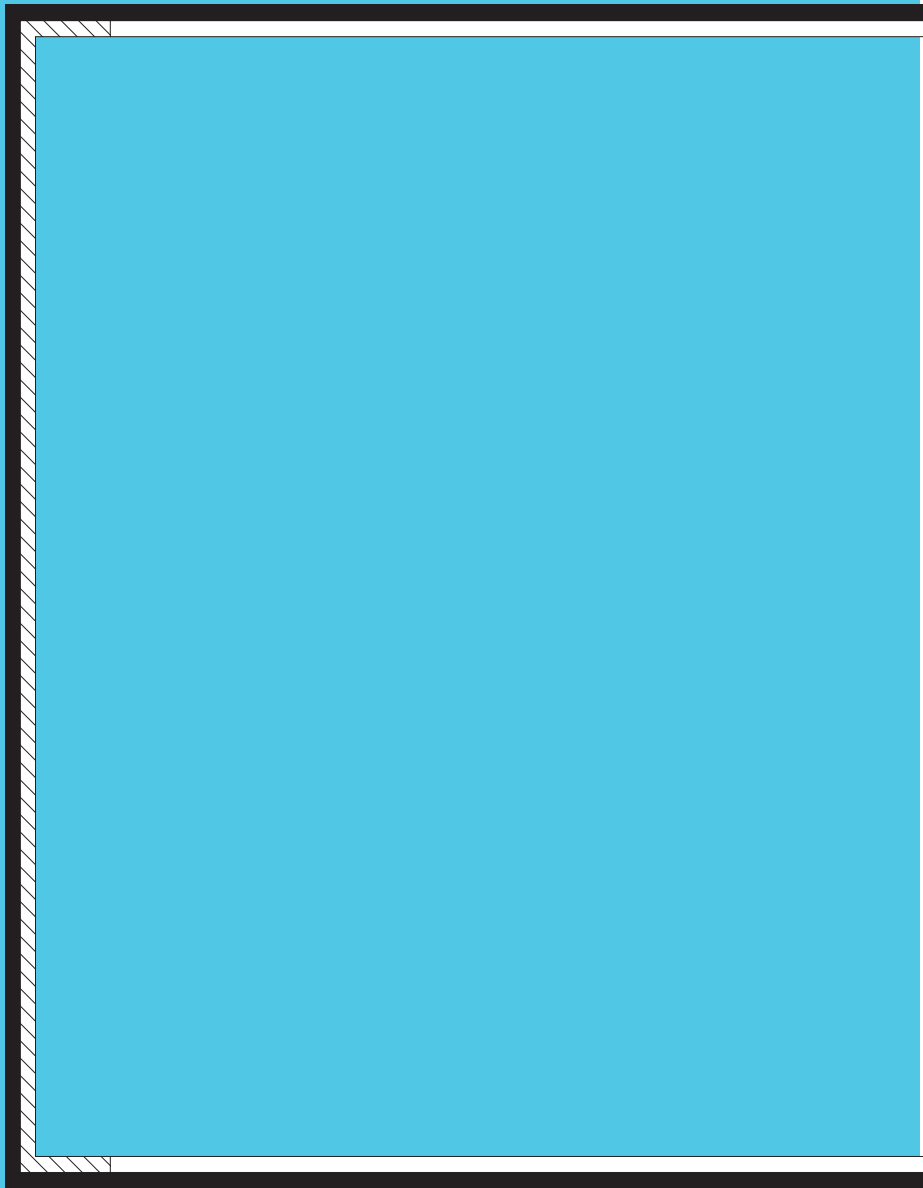
GIN

Shake, mix, stir

Dan Jones

ILLUSTRATIES DANIEL SERVANSKY

KOSM • S



INHOUD

WELKOM BIJ <i>GIN: SHAKE, MIX, STIR</i>	006
DE BESTE GINS EN TONICS TER WERELD	012
ONMISBARE GIN-GADGETS	024
DE GLAZENGIDS	030
DE KNEEPJES VAN HET VAK	034
INFUSIES, SIROPEN, SOURS EN BRINES	042
DE RECEPTEN	052
REGISTER	142
OVER DAN JONES	144

*Welkom
bij*

GIN

shake, mix, stir

‘We liggen allemaal in de goot, maar sommigen van ons kijken naar de sterren.’

– Oscar Wilde, *Lady Windermere’s waaier*, 3de bedrijf

Is er iets dat de zoete dronkenschap van de beste drank van de wereld beter beschrijft dan het beruchte citaat van Oscar Wilde? De prikkel van citrus, de kick van jeneverbes en de massage van perfect geraffineerde, krachtige alcohol waardoor velen van ons in de goot belanden: gin pept je op, mept je neer, stuurt ongepaste selfies rond en leent je geld voor de bus naar huis. Misschien bedoelde Wilde niet speciaal gin toen hij die legendarische opmerking maakte (hij was meer van de absint), maar dat hij veel van alcohol en de buitenaardse effecten ervan wist, valt niet te ontkennen. Het verhaal van gin, vanaf het woelige ontstaan in de achterbuurten van Londen tot de huidige incarnatie als ’s werelds snelst groeiende ambachtelijke drank, is net zo smakelijk als een vers gemaakte gin-tonic.

Dit is *Gin: shake, mix, stir*. Hoe je het moet shaken, mixen en stirren en – vooral – hoe je het moet drinken. Een volledige lijst van recepten, infusies en siropen, glaswerk, machtige mixers, bizarre bitters en ’s werelds beste gins, van Britse en Schotse klassiekers tot internationale megabrands en verse, jonge indie-upstarts van Engeland en Australië tot aan de Verenigde Staten.

En dan nu, aan de gin.

A handwritten signature in black ink that reads "Dan Jones". The signature is fluid and cursive, with the first name "Dan" and the last name "Jones" clearly distinguishable.

Dan Jones

De beste gins en tonics ter wereld

**GEPROEFD EN GETEST, GEMENGD EN GENIPT,
GEMORST EN GEDWEILD: DIT ZIJN DE BESTE
GINS EN TONICS TER WERELD, VAN
GEARRIVEERDE MEGABRANDS TOT JONGE
INDIE-UPSTARTS**

DE BESTE GINS TER WERELD

VOOR VICTORIAANSE SCHOFFIES

HAYMAN'S 1850 RESERVE

De familie Hayman maakt al sinds 1863 gin. Christopher Hayman is een echte ginexpert en het kleine merk drijft op een diepe liefde voor de drank, een catalogus vol geheime recepten en zijn zoon James en dochter Miranda. Hayman's Reserve verwijst naar de fonkelende ginpaleizen van weleer, en laat de stijl van de drank zoals die was in 1850 herleven. Hayman's klassieke gin is subtiel en soepel, gerijpt op hout voor een milde smaak, met tonen van jeneverbes, koriander, peper en wat kruiden.



VOOR GESTOORDE SCHOTSE KLUIZENAAERS

CAORUNN

Diep in Schotland staat de Balmenach-distilleerderij, die een op lijstberbe gebaseerde gin maakt die Caorunn heet (uitgesproken als 'karoen'). Levendige, fruitige smaken en een droge frisheid maken deze *small batch* (in kleine partijen geproduceerde) gin verrukkelijk. Door de perfect gebalanceerde tonen van hei, appel en paardenbloem is Caorunn een unieke kruidige ervaring, subtiel genoeg om zo te drinken maar ook gemengd met tonic.

VOOR CHIQUE CITRUSFANS

TANQUERAY NO. TEN

Hoewel Tanqueray een megabrand is, dat internationaal in indrukwekkende hoeveelheden geëxporteerd wordt, maakt het nog steeds kleine partijen, gedistilleerd in de legendarische pot nummer 10. Vintage materialen zijn niet essentieel voor het creëren van een verrukkelijke gin, maar helpen wel om de kunst van het ambachtelijke gin maken te bewaren, en het eeuwenoude distilleerproces betekent dat er alleen kleine hoeveelheden geproduceerd kunnen worden. Tanqueray No. Ten is een klassieke London dry gin, aromatisch en bloemig en boordevol krachtige citrus. Goed werk, Tanqueray.



VOOR BADDRINKERS

BATHTUB GIN

Tijdens de drooglegging stookten Amerikaanse gin-liefhebbers illegale brouwsels in hun badkuip – sterk genoeg om het email weg te branden – en dronken dat tot hun ogen glazig werden. Geïnspireerd op deze obsessieve methode wordt de Amerikaanse Bath tub Gin gemaakt in kleine partijen, in een koperen pot, en met veel jeneverbes, sinaasappel, koriander, kardemom, kruidnagel en kaneel. Professor Cornelius Ampleforth, winnaar van de World's Best Compound Gin bij de Word Gin Awards van 2015, kan trots zijn. Deze verbijsterend lekkere gin, sterk en vol zelfvertrouwen, met subtiele, uitgebalanceerde smaken en een zacht, romig mondgevoel is ver uitgestegen boven zijn geboorte in de badkuip.

VOOR THEELEUTEN

BEEFEATER 24

Thee met een drupje gin? Het klinkt misschien als de ultieme opkikker 's middags, met een plakje cake, maar het is waarschijnlijk de inspiratie achter de geurige Beefeater 24. De bekende gin wordt gemaakt in hartje Londen en het kostte anderhalf jaar om het recept te vervolmaken met Japanse *sencha* en Chinese groene thee. De complexe botanicals – sinaasappelschil uit Sevilla, grapefruit- en citroenschil, jeneverbes, korianderzaad, zoethout, engelwortel, amandel en iriswortel – moeten 24 uur trekken, vandaar de naam. Extreem aromatisch met een soepele afdronk.

VOOR KOMKOMMER- KENNERS

HENDRICK'S

Hendrick's, de op komkommer gebaseerde superstar van de eigentijdse gins, is de in extreem kleine partijen, in de pot gedistilleerde en geblende Schotse jeneverbes-gin met grote pretenties. Kleine partijen worden meestal gemaakt met ongeveer 1000 liter tegelijk; Hendrick's kiest voor de helft, 500 liter, met twee vintage distilleerapparaten, waardoor de gin-proevers van het merk meer controle hebben over de smaak van elke pot. Hendrick's heeft de perfecte tegenhanger van de aromatische komkommer ontdekt: de roos, om precies te zijn de Bulgaarse *Rosa Damascena*.



Onmisbare gin-gadgets

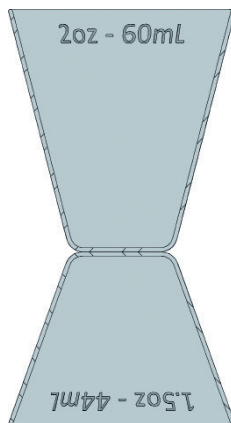
**WEET JE HET VERSCHIL NIET TUSSEN EEN
STRAINER EN EEN JIGGER? MET DE JUISTE
GADGETS VERHEF JE EEN GIN-COCKTAIL VAN
'BEST LEKKER' TOT 'TONGSTRELEND
VOORTREFFELIJK'**

IMPOSANTE TOOLS

Investeer in je eigen ginpaleisje thuis met een reeks imposante gereedschappen om cocktails te maken. Begin eenvoudig: een shaker, een jigger, een blender, een strainer en een ijsemmertje. Dit heb je minimaal nodig:

JIGGER

Onmisbaar in je gereedschapskist: een jigger, de standaarddrankmaat voor alcoholische dranken en verkrijgbaar in veel verschillende maten. Zware metalen jiggers zien er profi uit, maar plastic of glazen versies doen het net zo goed. Heb je geen jigger, of een shot-glas, gebruik dan een eierdopje – dan kloppen de verhoudingen tenminste, al ben je misschien wat gul – en anders moet je er maar een gooi naar doen.



MENGLAS

Een stevig recht glas (ook bekend als de Boston) – of schuin uitlopend bierglas – voor cocktails die je beter met een barlepel kunt roeren dan shaken, of om ruimte te hebben voor extra volume als je het op de kan van je shaker zet (voor twee of meer drankjes tegelijk). De twee helften passen op elkaar en je gaat door met shaken tot de drank gekoeld is. Daarna kun je hem met een hawthorne strainer in een schoon glas overschenken.

De glazengids

**GEBRUIK GEEN GEWONE GLAZEN OM
DRANKJES IN TE SERVEREN. DE THUISMIXER
MOET EEN BEETJE TROTS ZIJN OP WAT HIJ
PRESENTEERT EN INVESTEREN IN CHIQUÉ
COUPES, TUMBLERS EN LONGDRINKGLAZEN**

COUPE

Dit lage, wijde glas is perfect voor champagne en mousserende wijn en een aardig alternatief voor een martiniglas. (Fig. 1)

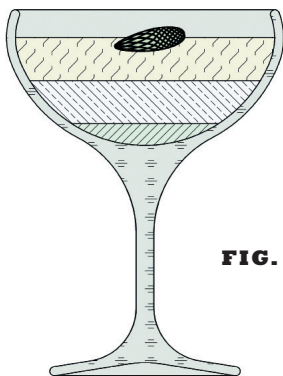


FIG. 1

MARTINI

Het iconische glas van de cocktail-cultuur. Slanke steel, breed, kegelvormig glas, breed en ondiep. Het vermogen van het glas om zijn inhoud binnenboord te houden vermindert merkwaardigerwijs naarmate de avond vordert. (Fig. 2)



FIG. 2

MOSCOW MULE-MOK

De iconische koperen mok, die traditioneel gebruikt wordt voor Moscow Mule of mojito, krijgt een aantrekkelijke condenslaag als hij wordt gevuld met ijs.

CHAMPAGNEFLÛTE

Dit fluitvormige glas wordt gebruikt voor champagnecocktails, bellini's en mimosa's. (Fig. 3, volgende blz.)

De kneepjes van het vak

**HET GAAT ER NIET OM WAT JE HEBT, MAAR WAT
JE ERMEE DOET. EEN GIN-COCKTAIL MAKEN IS
MEER DAN EEN SHAKER PAKKEN EN DIE WOEST
HEEN EN WEER SCHUDDEN. ZOALS ALLE GOEDE
DINGEN IS HET EEN KUNST**

HOE HET MOET

SHAKEN

Er is een oorlog aan de gang in cocktailland. Hoelang moet je precies schudden? Niemand weet het. Sommigen zeggen 15 seconden stevig schudden, anderen zeggen minder. Dit boek stelt zich kwetsbaar op en gaat voor 7 seconden kort en fel. Anders raakt de drank te veel verdund, waardoor hij slapper wordt. Verder liever geen gegooi met flessen of gedoe met brandende sterretjes, maar een beetje goochelen met citroen en limoen kan geen kwaad.

ROEREN

Haal je barlepel en je mengglas tevoorschijn en roer voorzichtig en vaardig ijs door de drankjes om het mengsel te koelen. Zodra de buitenkant van het glas

condenseert, is de cocktail klaar om te serveren.

KOELEN

Als je er ruimte voor hebt, haal dan een plank of een lade in je vriezer leeg en bewaar je cocktailglazen op ijs of vul ze met ijsblokjes, die je weggooit als het glas gekoeld is.

KRACHT

Alle cocktails zijn krachtig, maar sommige zijn krachtiger dan andere. Elke drank moet een perfect evenwicht van smaken zien te vinden en kan verschillende niveaus van intensiteit bereiken, maar mag niet de bedoeling hebben je dronken te maken – tenminste, niet in zijn eentje. De volmaakte verhoudingen zijn echt belangrijk.

UITERLIJK

Verse garnering, kraakheldere glazen, schoon, gezuiverd ijs en een volmaakt evenwicht in kleuren en zichtbare texturen zijn essentieel.

AROMA'S

Een drankje moet niet alleen lekker smaken maar ook heerlijk ruiken. Bittertjes, vers sap en citrusschil vol geurige aroma's helpen om dat te bereiken.

HOE STEL JE EEN GOEDE VOORRAAD SAMEN?

Naast een collectie van de beste gins ter wereld – van Hendrick's tot Tanqueray – en je eigen infusies, kun je een voorraadjke aanleggen van een mengsel van sterke, heldere en klassieke dranken, een speciale oplage en een paar rariteiten. Voor cocktails hoef je je niet arm te kopen aan uitgelezen vintage dranken – de subtiele smaken gaan verloren tijdens het mixen – maar je moet wel zorgen dat je kwaliteit in huis hebt.

GIN

Moeders ondergang, hels brouwsel, giechelsap, de snelle

bliksemflits... Zorg dat je gin goed genoeg is om zo te drinken, dat je de subtielere distillaten mengt met mixers en de meest aromati-

sche gebruikt voor cocktails die de botanicals laten zingen – zoals een Dry Martini of Gin Old Fashioned. De volmaakte voorraad bevat één klein partijtje ambachtelijke goede gin en een paar goede rivalen om te mixen.

WHISKY

Kies liever een stevige, diepe bourbon dan een gerijpte malt. Monkey Shoulder, Knob Creek en Bulleit Bourbon zijn sterke kandidaten.

VERMOUT

Versterkte wijn, vol botanicals, de zoete of de droge versie. Koop ze allebei en bewaar na opening gekoeld.

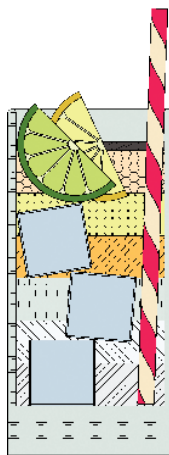
TEQUILA

De hersensmelter op basis van agave. Zilveren (blanco) tequila, ongerijpt (of niet langer dan 60 dagen in een stalen container), is

een essentieel onderdeel van je voorraad. Gouden tequila is zoet en soepel, gekleurd en gearomatiseerd met karamel; *reposado tequila* (die ‘gerust’ heeft), gerijpt in met hout gevoerde tanks of vaten, geeft je mixen een rokerige ondertoon.

WODKA

Stolichnaya, Smirnoff en Absolut zijn betrouwbare merken, terwijl de duurdere Crystal Head-wodka – met een fles in de vorm van een doodshoofd – er beslist indrukwekkend uitziet.



Infusies, siropen, sours en brines

**PEP EEN BASISGIN (MAAR WEL VAN
PREMIUMKWALITEIT) OP MET JE EIGEN
INFUSIES OF MAAK EEN INGEKOOKTE REDUCTIE
OM EEN SMAAKKICK UIT TE DELEN**

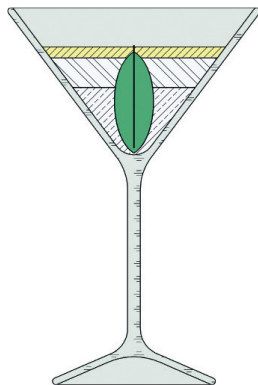
INFUSIES

GIN MET SLEEDOORN & STERANIJS

Laat een hand verse, rijpe sleedoornbessen, een fijngestampte steranijs en 1 theelepel bruine suiker in 500 ml gin minstens 3 dagen trekken op een koele, donkere plaats en schenk door de strainer. Tot 6 weken houdbaar in de koelkast in de oorspronkelijke fles. Lekker in een Sloe Gin & Tempranillo Negroni (blz. 96).

GIN MET LAURIER

Gebruik 2-3 verse laurierblaadjes per 500 ml gin. Laat minstens 3 dagen trekken op een koele, donkere plaats en schenk door de strainer. Tot 6 weken houdbaar in de koelkast in de oorspronkelijke fles. Hemels in een martini met laurierblad & groene thee (blz. 100).



GIN MET GEMBER

Deze vurige infusie heeft een lekker pittige afdronk. Doe een duimgroot stuk geschilde verse gember in 500 ml gin. Laat minstens 3 dagen trekken op een koele, donkere plaats, schenk door de strainer en verwijder de gember. Tot 6 weken houdbaar in de koelkast in de oorspronkelijke fles.

COLLINS MET GRAPEFRUIT & DRAGON

De klassieke Gin Collins bewerkt met de zachte anijssmaak van verse dragon en de scherpe pang van grapefruit. De grapefruit geeft een zachte roze tint en de dragon voegt een kruidig zoethoutaroma toe.

INGREDIËNTEN

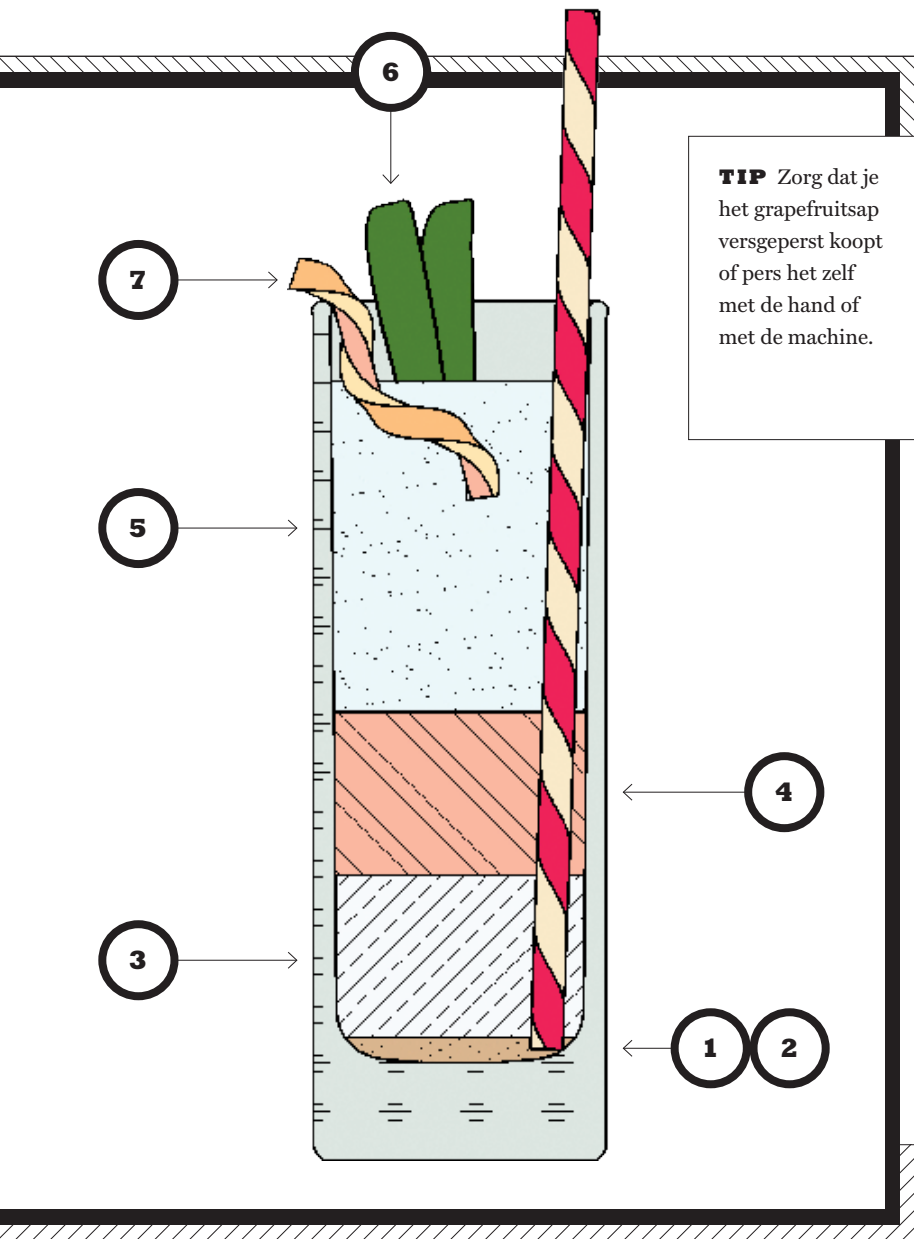
1	verse dragon	3-4 blaadjes
2	lichtbruine suiker	1 tl
3	gin	60 ml
4	roze- of rodegrapefruitsap	60 ml
5	gekoelde tonic	om af te vullen
6	paar blaadjes verse dragon	als garnering
7	grapefruitschil	als garnering

BENODIGDHEDEN Muddler, shaker, strainer

METHODE Stamp de verse dragon en suiker in een shaker. Voeg een hand ijsblokjes, gin en grapefruitsap toe, shake en schenk door de strainer in een collinsglas vol ijs. Vul af met gekoelde tonic. Doe er een paar blaadjes dragon bij en wat grapefruitschil als garnering.



SOORT GLAS:
COLLINS



GIN-RICKEY

Simpel, scherp, verfrissend en – als je er een paar hebt gehad – duizelingwekkend. Stem de verhouding suiker-limoen af op je eigen smaak, maar een goede Rickey hoort helder, fris en sterk te zijn.

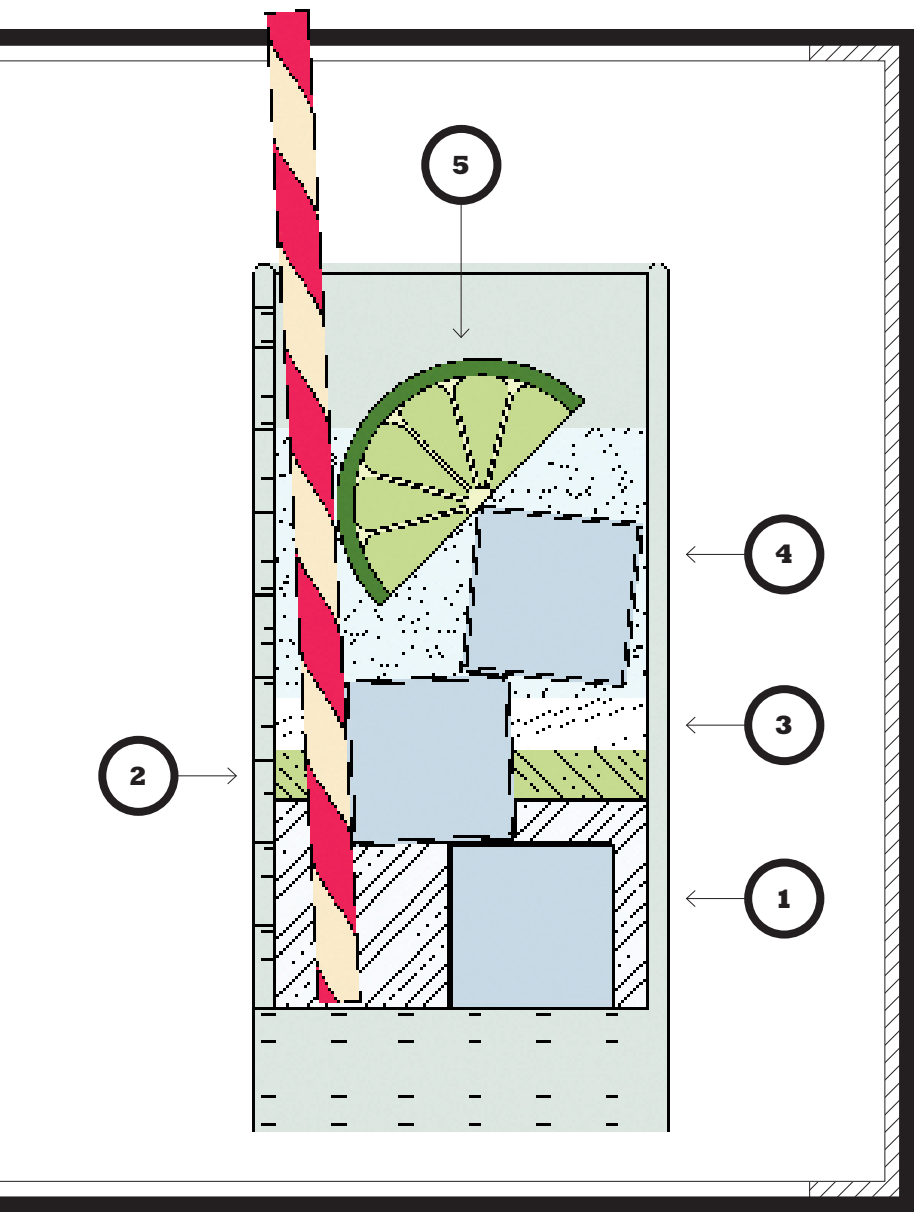
INGREDIËNTEN

1	gin	60 ml
2	limoensap, versgeperst	1 el
3	zelfgemaakte simpele siroop (blz. 45)	1 el
4	sputwater	om af te vullen
5	partje limoen	als garnering

BENODIGDHEDEN Barlepel

METHODE Schenk gin, limoensap en siroop in een highballglas vol ijsblokjes. Roer, vul af met spuitwater en garneer met een partje limoen. Serveer met een rietje.





Gin: ooit het geliefde neutje voor oude mannen en wanhopige huisvrouwen, nu het hipste, snelst groeiende, ambachtelijke gedistilleerd van het moment.

In *Gin: shake, mix, stir* leer je van sterke drank-liefhebber Dan Jones hoe je je gin kiest (uit een lijst internationale topmerken), je thuisbar professioneel bevoorraadt en je favoriete drank aankleedt met DIY infusies, siropen, sours en brines.

Begin met zingy klassiekers – een G & T of Dirty Martini.

Heb je de smaak te pakken ontdek dan bruisendere cocktails als de Roze gin-spritz, Punch met Aperol & gin of gouwe-ouwe in een nieuw jasje: de New Fashioned .

Gin: shake, roer, mix laat zien hoe veelzijdig deze nieuwe favoriet in de bar is, en bewijst dat er voor iedereen een favoriete gin-cocktail gin bestaat. Proost!



**KOS
M•S**

NUR 440, 447
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen