

Jules Gaubert-Turpin
Adrien Grant Smith Bianchi

Sake
uit Japan



Rum van
de Cariben



Mescal
uit Mexico



DE WERELD in 80 glazen ROND

Chartreuse
uit de Alpen



Reisgids voor dranken,
van Japanse whisky tot
Nederlandse jenever

Schotse
single malt



Scandinavische
aquavit



Belgische
trappist



Wijn uit
de Bourgogne



*(Het voetglas...
wat een gedicht.)*

Gaëtan Faucher

DE WERELD
in
80
glazen
ROND

Reisgids voor dranken,
van Japanse whisky tot
Nederlandse jenever

*Adrien
Grant Smith Bianchi*

KOSM • S

*Jules
Gaubert-Turpin*

Inhoud

- 8 *De schrijvers*
- 9 *Voorwoord*
- 10 *Een geschiedenis van alcohol*
- 12 *Reisroute*

OOST-EUROPA

- 16 Ouzo uit Griekenland
- 18 Rakija uit Servië
- 20 Palinka uit Hongarije
- 22 Pilsner uit Tsjechië
- 24 Honingwijn uit Polen
- 26 Wodka uit Rusland

NOORD-EUROPA

- 30 Aquavit uit Scandinavië
- 32 Single malt uit Schotland
- 34 Brennivín uit IJsland
- 36 Whiskey uit Ierland
- 38 Porter uit Engeland
- 40 Gin uit Engeland
- 42 Cask ale uit Engeland
- 44 Trappist uit België
- 46 Jenever uit Nederland
- 48 Lambiek uit Brussel
- 50 Weizenbier uit Duitsland

- 52 Riesling uit het Rijndal
- 54 Kirsch uit het Zwarte Woud
- 56 Absint uit Zwitserland

FRANKRIJK

- 60 Wijn uit de Bourgogne
- 62 Champagne uit Épernay
- 64 Calvados uit Normandië
- 66 Cognac uit de Charente
- 68 Wijn uit de Bordeaux
- 70 Armagnac uit de Gascogne
- 72 Chartreuse uit de Alpen
- 74 Rosé uit de Provence
- 80 Pastis uit Marseille

IBERISCH SCHIEREILAND

- 80 Wijn uit de Rioja
- 82 Cider uit Asturië
- 84 Orujo uit Galicië
- 86 Vinho verde uit de Minho
- 88 Port uit de Douro
- 90 Xeres uit Andalusië
- 92 Cava uit Catalonië
- 94 Anís del Mono

ITALIË

- 98 Wijn uit Toscane
- 100 Wijn uit Piemonte
- 102 Vermout uit Turijn
- 104 Campari uit Milaan
- 106 Amaretto uit Saronno
- 108 Grappa uit Italië
- 110 Prosecco uit Friuli-Julisch Venetië
- 112 Amaro uit Italië
- 114 Sambuca uit Italië
- 116 Limoncello uit Campanië

AFRIKA

- 120 Boukha uit Tunesië
- 122 Dolo uit Burkina Faso
- 124 Sodabi uit Benin
- 126 Bananenbier
- 128 Pinotage uit Zuid-Afrika
- 130 Rum van La Réunion
- 132 Tej uit Ethiopië

AZIË

- 136 Arak uit Libanon
- 138 Oranje wijn uit Georgië
- 140 Baijiu uit China
- 142 Huangjiu uit China
- 144 Wijn uit China
- 146 Airag uit Mongolië

- 148 Soju uit Korea
- 150 Whisky uit Japan
- 152 Sake uit Japan
- 154 Shochu uit Japan
- 156 Arak van Bali

OCEANIË

- 160 Shiraz uit Australië
- 162 Sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland

LATIJS-AMERIKA

- 166 Carménère uit Chili
- 168 Malbec uit Mendoza
- 170 Torrontés uit Argentinië
- 172 Singani uit Bolivia
- 174 Cachaça uit Brazilië
- 176 Pisco uit Zuid-Amerika
- 178 Guaro uit Costa Rica

NOORD-AMERIKA

- 182 Rum van de Cariben
- 184 Mescal uit Mexico
- 186 Wijn uit Californië
- 188 IPA uit de Verenigde Staten
- 190 Bourbon uit Kentucky
- 192 Cidre de glace uit Québec
- 194 *Stamboom*
- 196 *Register*
- 197 *Bibliografie*

De schrijvers

Jules Gaubert-Turpin en Adrien Grant Smith Bianchi raakten bevriend tijdens hun studie. Ze werken sinds vijf jaar samen en delen een passie voor grafische vormgeving en – vloeibare – gastronomie. Ze maakten De wijnkaart, als je blieft, een historische atlas met verhalen en kaarten van wijngaarden over de hele wereld. Daarnaast hebben ze hun bijdrage geleverd aan de lancering van een tijdschrift over ambachtelijk gebrouwen bier en een blog over sterkedranken: Oh My Drink.



*Jules
Gaubert-Turpin*



*Adrien
Grant Smith Bianchi*

Voorwoord

Alcohol zou twaalfduizend jaar geleden het daglicht hebben gezien... bij toeval. Sindsdien heeft de mens blijk gegeven van een geweldige vindingrijkheid om vat te krijgen op dit mysterieuze en complexe verschijnsel. Want fermentatie of gisting heeft namelijk niets met toeval te maken. Integendeel: fermentatie heeft te maken met talloze wetenschappelijke wetten, die we blijven bestuderen om ze beter te begrijpen.

Achter elke drank zit de geschiedenis van een volk verborgen, van een gebied, van een sociale of economische situatie. Elk verhaal vertelt ons wel iets over de menselijke natuur en het verlangen van de mens om te klinken en te drinken.

Voedsel voorziet in lichamelijke behoeften en stilt lekkere trek. Maar bij alcohol gaat het alleen om de laatste. En daar komt nog wat bij, namelijk de roes, een gevoel van bevrijding, van even ontsnappen aan de werkelijkheid. En nog iets waar het eetbare het vloeibare om zou kunnen benijden: het vermogen om door de tijd te reizen. In een fust of in een fles trekken jaren voorbij en ontwikkelt zich een aromatisch profiel, het geheel van smaken en geuren.

Dat is misschien de reden waarom de mens zo geboeid is door een oude wijn of een gerijpte whisky. Tijdens het proeven reist hij door de tijd, ervaart hij zijn verleden, proeft hij zijn heden en fantaseert hij over zijn toekomst.

Het boek dat je nu in je handen hebt is jouw ticket voor een reis om de wereld om met volle – of kleine – teugen van te genieten.

*Dank aan Audrey Genin en Emmanuel Le Vallois
voor hun vertrouwen,*

*aan het Maison du Whisky voor zijn selectie van
sterkedranken uit de hele wereld,*


*en aan Marcel Turpin voor zijn nauwkeurige
herlezing.*

Een geschiedenis van alcohol



10.000 v.Chr.

Eerste sporen van fermentatie in het Midden-Oosten.



4000 v.Chr.

In Mesopotamië wordt een bier met de naam 'sikaru', de voorouder van de lambiek, gebrouwen.



1^e eeuw

Ontstaan van de rijstbouw in Japan, gevolgd door de vervaardiging van sake.



7^e eeuw

De Arabieren bezetten het zuidwesten van Frankrijk: het gebied ontdekt de distilleerkolf.



1308

In Brugge ontstaat de eerste brouwersgilde.



6000 v.Chr.

Eerste archeologische sporen van de gisting van druivensap in Georgië.



3500 v.Chr.

Eerste spoor van een distilleerkolf in het gebied van het huidige Irak.




100

De pulque (sap van gegiste agave) is de eerste drank op basis van agave in Midden-Amerika.



16^e eeuw

Het woord 'alcohol', van het Arabische *al-khol*, verschijnt voor het eerst in die spelling in Europa.



600 v.Chr.

De Feniciërs stichten Marseille en vestigen de eerste wijngaard van Frankrijk in de Provence.



4^e s.

En Europe, le christianisme renforce ses valeurs d'attachement au vin.



432

Eerste geschreven bewijs van het bestaan van whisky in een Schots belastingregister.



13^e eeuw

De Koreanen leren de distilleertechniek van de Mongolen.



1553

Eerste geschreven bewijs van een distillatie van cider in Normandië.



16^e eeuw

Spaanse kolonisten planten de eerste wijnstokken van Noord-Amerika, in het gebied rond San Francisco.



1780

Arthur Guinness brouwt zijn eerste porter in Ierland.



1617

De Fransman Louis Hébert plant de eerste appelboom van Québec.



1756

Port is de eerste wijn ter wereld die een AOC krijgt.

1820

Eerste vermelding van de naam 'bourbon' om een whiskey/whisky aan te duiden.



1842

Josef Groll brouwt de eerste pilsner uit de geschiedenis.



19^e eeuw

Opkomst van de suikerindustrie op La Réunion (Antillen). Rum wordt op grote schaal geëxporteerd naar Europa.



1752

De gin ontstaat in Engeland.



1788

Engelse kolonisten planten de eerste wijnstokken in Australië.



1835

Eerste vermelding van 'Pale Ale bestemd voor India': Indian Pale Ale (IPA).



1860-1950

Vermout wordt populair in Europa. Ontstaan van de merken Martini, Cinzano, Campari...



1857

Het werk van Louis Pasteur vormt het bewijs voor de belangrijke rol die gisten spelen tijdens het fermentatieproces.



1860-1900

De druifluisc (*phylloxera*) verwoest het overgrote deel van de Europese wijngaarden, tot aan Zuid-Afrika.



1933

Châteauneuf-du-Pape is een van de eerste AOC's (wijn met gegarandeerde herkomstbenaming) van Frankrijk.



1915

Absinthe wordt verboden in Frankrijk.



1932

De eerste keer dat het woord 'pastic' verschijnt op het etiket van een fles anijsdrank.



1919-1933

Periode van de drooglegging in de Verenigde Staten.



1990

Begin van wereldwijde erkenning van Zuid-Afrikaanse wijnen.



1923

Vestiging van de eerste whiskydistilleerderij in Japan.



2010

De cocktail spritz, bedacht in Italië, kent in heel Europa een groot succes.



2014

China groeit uit tot het een na grootste wijngebied ter wereld.



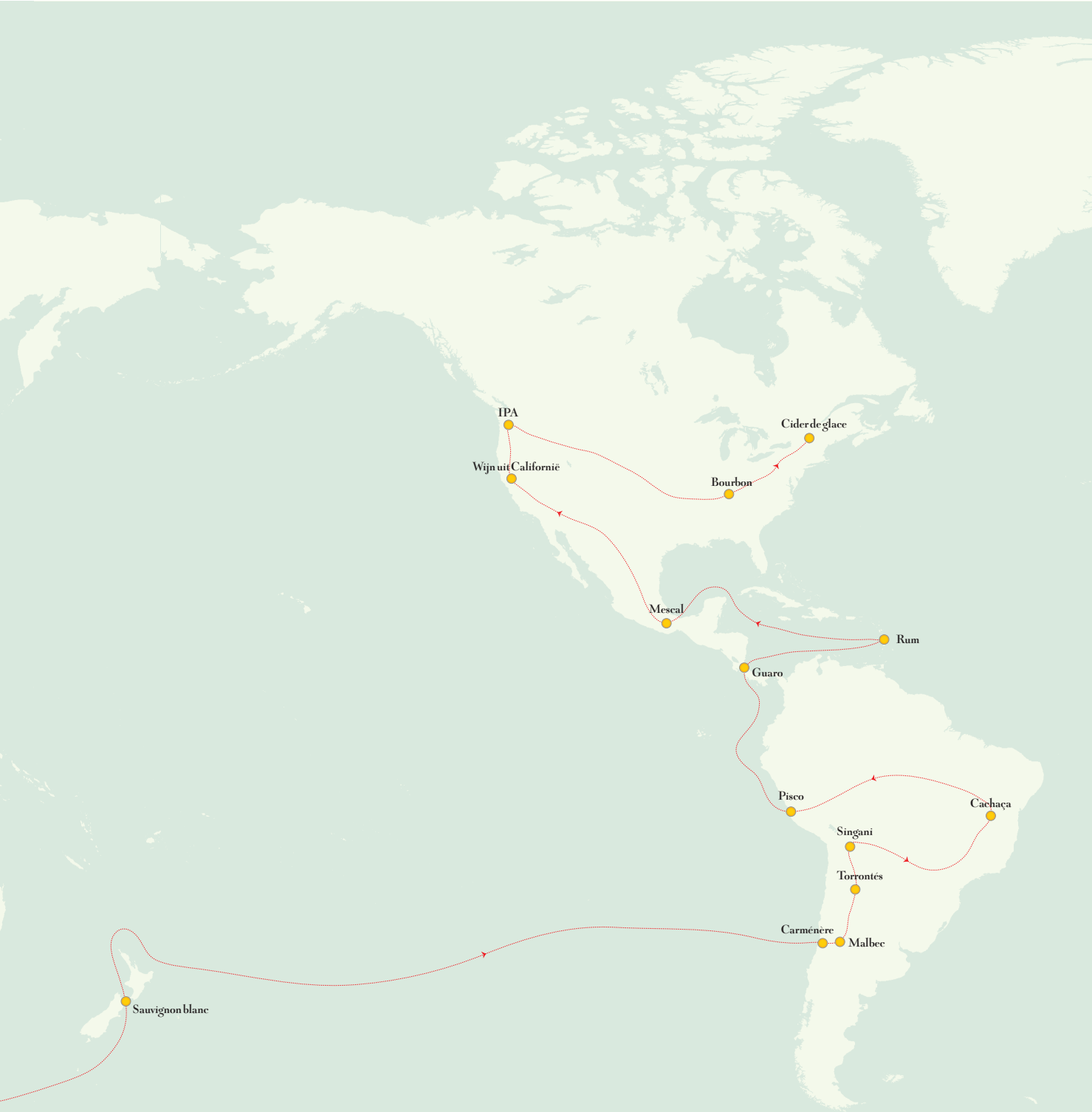
2016

Het Belgisch bier komt op de lijst van immaterieel erfgoed van Unesco.



1976

Californische wijnen winnen het van de Franse tijdens een 'blindproeverij'.



Reisroute





**Brennivín
uit IJsland**

**Single malt
uit Schotland**

**Aquavit
uit Scandinavië**

**Whiskey
uit Ierland**

Cask ale

Porter

Gin

**Trappist
uit België**

**Jenever
uit Nederland**

**Lambiek
uit Brussel**

**Riesling uit
het Rijndal**

**Weizenbier
uit Duitsland**

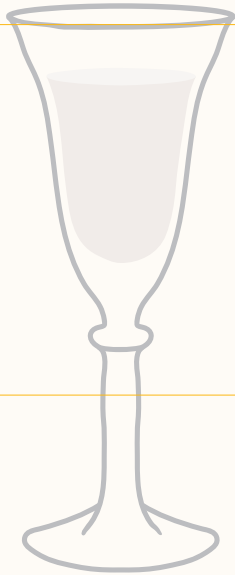
**Kirsch uit
het Zwarte Woud**

**Absint
uit Zwitserland**



NOORD- EUROPA

Het lijkt of de Vikingen en de Kelten zo hun eigen toverdrankjes hebben bedacht om zichzelf kracht te geven en de zee en zijn gevaren te kunnen bedwingen. Ontdek de alcoholische dranken van dit gebied in Europa en open de poorten van kloosters waar trappist wordt gebrouwen, wandel door de boomgaarden van het Zwarte Woud, bezoek een gezellige Engelse pub en word wakker in een Schotse distilleerderij. Het Verenigd Koninkrijk, waar de mout (malt) heer en meester is, kan zich beroemen op drie wereldwijd bekende dranken: bier, gin en whisky.



Aquavit uit Scandinavië

Aquavit houdt het midden tussen gin en wodka en is een eau de vie op basis van aardappels of graangewassen, gearomatiseerd met kruiden.

Jaarlijkse productie
(in miljoenen liters)

10

Alcoholpercentage

40%

Prijs voor een
goede fles

€ 25

Oorsprong

Tussen de Noordzee en de Baltische Zee, in die landen waar de natuur de koningin is, is

Daar, in die landen waar de natuur de koningin is, is aquavit de koning

aquavit de koning. De naam komt van het Latijnse *aqua vitae*, dat 'levenswater' betekent. Net als veel andere spiritualiën heeft aquavit dienstgedaan als medicinaal drankje. Tot de 16e eeuw dacht men zelfs dat aquavit alcoholisme kon genezen! Ze zijn sterk, die Scandinaviërs. Noorwegen, Zweden en Denemarken delen een gemeenschappelijke geschiedenis. Aquavit was er eerder dan de huidige grenzen. De Zweden en Denen produceren aquavit op basis van graangewassen, terwijl Noorwegen de aardappel als grondstof gebruikt. De Noren passen bovendien een rijping op fust toe, wat de drank

een amberkleurig tintje geeft. Het museum van wijnen en sterkedranken in Stockholm telt meer dan tweehonderd feestliederen gewijd aan aquavit. Geen wonder dat dit drankje nog wordt geassocieerd met Pasen en Kerstmis.

Proeverij

Als de neutrale alcohol eenmaal is verkregen, wordt hij gearomatiseerd met karwij (wilde komijn), dille, anijs of koriander. Soms komen

meerdere kruiden in de productie van een en dezelfde fles terecht. Het aromatische palet is dus enorm breed. In Zweden drinken ze aquavit uit een klein glaasje, met een glas bier ernaast. Aquavit smaakt heerlijk bij zalm of gerookte vis. De in vaten gerijpte aquavits worden gedronken op kamertemperatuur, de niet gerijpte aquavit drinkt men koud. *Sko!*

“*Aquavit laat de vis gemakkelijker afdalen naar de maag.*”

Deens gezegde

Tijdbalk

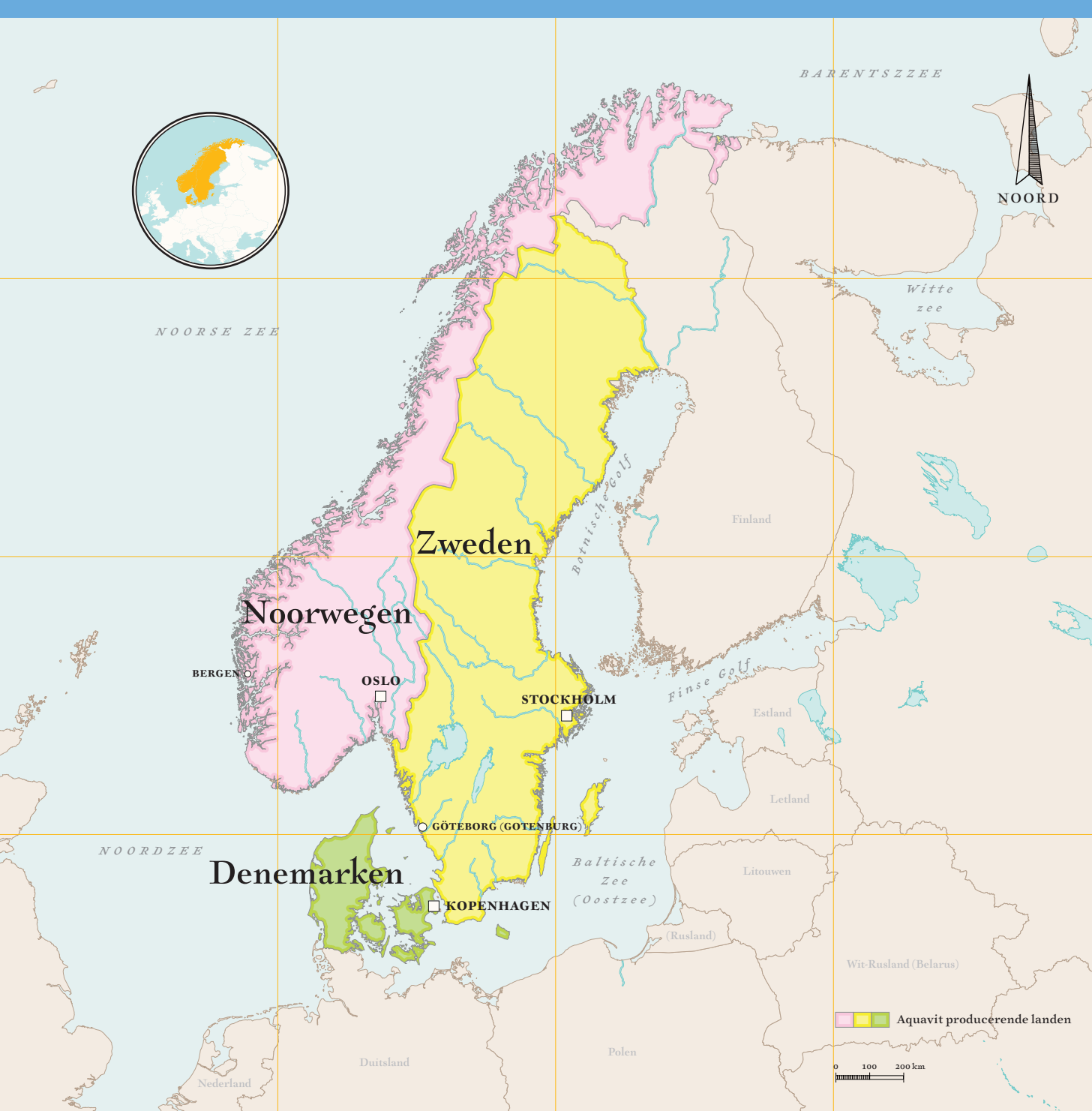
1531



2011

Oudste geschreven bewijs voor het bestaan van aquavit.

De herkomstbenaming 'Noorse aquavit' wordt in het leven geroepen.



De verschillende aquavitstijlen

Komijn, kardemom, anijs



Niet op fust

Veelal, anijs, citrusvruchten



Kort op fust

Dille, koriander, anijs



Lang op fust



Aquavit heeft lange tijd dienstgedaan als medicijn. Een legende vertelt dat een Noorse arts per jaar 4800 recepten uitschreef. Is het ernstig, dokter?



Single malt uit Schotland

Dit land, dat in het noorden van het Verenigd Koninkrijk ligt en iets meer dan vijf miljoen inwoners telt, is verantwoordelijk voor twee derde van de wereldproductie van whisky en heeft de beste troef in handen: single malt.

Centrum van de single malt
Dufftown

Jaarlijkse productie (in miljoenen liters)

27

Alcoholpercentage

35-55%

Prijs voor een goede fles

€ 50

Oorsprong

Hoewel het niet de Schotten waren die whisky hebben uitgevonden – het ontstaan ervan zou in Ierland hebben plaatsgevonden –, kunnen we rustig stellen dat ze de drank naar een hoger niveau hebben getild. Ze waren de eersten die het begrip ‘terroir’ (geheel van natuurlijke factoren) bestudeerden en door

Whisky werd de koning van de jungle van de spiritualiën

in te voeren liet het land al snel zien dat het het beste van het beste wilde. Whisky werd de koning van de jungle van de spiritualiën en specialisten zijn het erover eens dat de single malt daarvan de zuiverste uitdrukking is, zoals een grand cru op het gebied van wijn. Een single malt is een whisky die is vervaardigd op basis van uitsluitend gemoute gerst. De toevoeging ‘single’ geeft aan dat de whisky in één distilleerderij is geproduceerd. Gerst is een graangewas dat vol

zetmeel zit, dat door de enzymen die vrijkomen tijdens het mouten wordt omgezet in vergistbare suikers. De keldermeester selecteert een aantal fusten die worden samengebracht om een single malt te produceren. Het jaartal op de fles is die van het jongste fust.

Proeverij

Leg je cocktailboek maar weg, want een single malt drink je puur. Whisky heeft alles te maken met tijd. Denk alleen al aan de leeftijd van de distilleerkolf waar jouw nectar in heeft gezeten. Aan het aantal jaren dat hij vervolgens geduldig heeft doorgebracht in vaten, op Schotse grond, voordat hij in jouw huiskamer kwam. Denk aan de lichte turf, die drieduizend jaar nodig heeft gehad om zich te vormen. Denk aan het bronwater, onmisbaar voor de vervaardiging van whisky, dat stroomt sinds lang vervlogen tijden. In je glas bevindt zich veel meer dan alleen gedistilleerde gemoute gerst: er zit een hele geschiedenis in. *Cheers!*

“*Het volksgeloof dat zegt dat whisky beter wordt met de jaren is juist. Hoe ouder ik word, hoe meer ik van whisky houd.*”

Ronnie Corbett, Schotse schrijver

Tijdbalk

432 → 1579 → 1826 → 1920

Eerste geschreven bewijs van het bestaan van whisky in een Schots belastingregister.

Een wet van het parlement bepaalt dat het recht van distilleren aan edelen voorbehouden is.

Uitvinding van de distilleerkolf zoals wij die kennen door de Schot Robert Stein.

De drooglegging in de VS en de Grote Depressie hebben een val van de export en een explosie van de illegale handel in Schotland tot gevolg.



De aroma's van single malt

Perzik, grapefruit, citrus-
vruchten, walnoot



DALMORE
King Alexander III
HIGHLANDS

Springen, kruidnagel,
abrikoos, leer



LAGUVIN
16 jaar
ISLAY

Honing, granen,
karamel, vanille



BALVENIE
Caribbean Cask
SPEYSIDE

Karamel, chocolade,
mandarijn, vanille



GLENKINCHIE
12 jaar
LOWLANDS

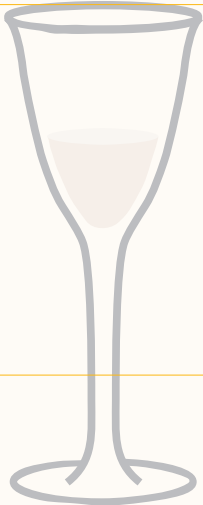
Springen, kruidnagel,
abrikoos, leer



SPRINGBANK
15 jaar
CAMPBELTOWN



De Scotch Whisky Act schreef voor dat een whisky ten minste drie jaar in Schotland gedistilleerd en gerijpt moest zijn om de naam 'scotch' te mogen dragen.



Jenever uit Nederland

Deze grootvader van de gin heeft minder succes gekend op het internationale toneel dan zijn erfgenaam. Maar hij vecht zich terug.

Centrum van de
jenever
Schiedam

Alcoholpercentage

35 - 45%

Prijs voor een
goede fles (1 liter)

€ 30



“
*Het is net gin... maar
dan anders.*
”

Oorsprong

In 1650 zou de Nederlandse medicus Franciscus de le Boë de eerste zijn geweest die alcohol distilleerde met jeneverbessen om een medicinaal drankje te maken dat hielp tegen maagkrampen. Jenever

Sommige jeneverproducenten omschrijven de drank wel als een kruising tussen gin en whisky

werd aanvankelijk in Nederland geproduceerd, maar vindt door de dreiging van een drankverbod zijn toevlucht in België en vervolgens in Duitsland en Noord-Frankrijk. Ook brengt de drank mensen aan de overkant van het Kanaal op ideeën, waar de gin ontstaat. Het belangrijkste verschil tussen jenever en gin is de productiemethode. In tegenstelling tot gin moet jenever worden gedistilleerd op basis van gemout graan. Daarom omschrijven sommige jeneverproducenten de drank wel als een kruising tussen gin en whisky. Gin mag over de

hele wereld worden geproduceerd, terwijl de benaming 'jenever' voorbehouden is aan Nederland, België en enkele regio's in Duitsland en Frankrijk.

Proeverij

Er bestaan gins waarvoor tientallen ingrediënten worden gebruikt, terwijl voor jenever één basisrecept bestaat, dat zich concentreert op de jeneverbes. De uiteindelijke smaak van jenever hangt af van de gebruikte graansoorten, de verhoudingen, de productiemethode, de kwaliteit en de kwantiteit van de jeneverbessen, maar ook van de eventuele rijping in eikenhouten vaten. We onderscheiden de jonge jenever en de oude jenever. Deze classificatie is echter misleidend, aangezien ze niet verwijst naar de rijpingstijd, maar naar een jongere of oudere manier van distilleren. De jonge jeneveren zijn weinig of niet gearomatiseerde eau de vies, de oude of heel oude jeneveren zijn getrokken uit jeneverbessen, komijn, anijs of andere specerijen, waardoor ze ook wat kleur krijgen. *Proost!*

Tijdbalk

1650



1664



2016

Eerste spoor van een eau de vie van graan gearomatiseerd met jeneverbessen.

Jenever wordt in de handel gebracht door distilleerderij Bols.

Opening van het Nationaal Jenevermuseum Schiedam.



De in 1575 gevestigde Bols-distilleerderij in Amsterdam zou de oudste van de wereld zijn.

De verschillende soorten jenever



Jonge jenever

Tussen 1,5 en 15% mout
Ten minste 35% alcohol



Oude jenever

Tussen 15 en 25% mout
Ten minste 38% alcohol

Op zoek naar de lekkerste dranken ter wereld

Japanse whisky, Belgisch bier, Nederlandse jenever, Caribische rum... Ga mee op reis en ontdek de geheimen van traditionele dranken van over heel de wereld. Lees het verhaal van 80 alcoholische drankjes die de mens door de eeuwen heen en wereldwijd, van Benin tot Korea en van Bolivia tot Noorwegen, heeft weten te bedenken.

80 dranken, 80 reizen, 80 verhalen... Proost!



Jules
Gaubert-Turpin



Adrien
Grant Smith Bianchi

Jules Gaubert-Turpin en Adrien Grant Smith Bianchi raakten bevriend tijdens hun studie. Ze werken sinds vijf jaar samen en delen een passie voor grafische vormgeving en - vloeibare - gastronomie. Ze maakten De wijnkaart, alsjeblieft, een historische atlas met verhalen en kaarten van wijngaarden over de hele wereld. Daarnaast hebben ze hun bijdrage geleverd aan de lancering van een tijdschrift over ambachtelijk gebrouwen bier en een blog over sterkedranken: Oh My Drink.



NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

**KOS
M•S**