



you
are the
gin
to
my
Tonic

GIN MEETS TONIC (AND BOTANICAL)

GIN IN DE HOOFDROL

Manuel selecteerde 150 premium gins die hij lekker vindt en die de huidige trends in de ginwereld vertegenwoordigen. Velen worden in small batches gestookt, zeer kleine oplages van minder dan duizend flessen. Dat gebeurt niet alleen om de gin een exclusief imago te geven. Een kleinschalige, artisanale distillatie is haarscherp te controleren en garandeert absolute topkwaliteit. Vaak is de distillatieketel of -kolom die gebruikt wordt, een historisch exemplaar die slechts een kleine hoeveelheid kan bevatten. Conclusie: elke gin in de selectie vertelt een fascinerend verhaal, dat alleen tot zijn recht komt als je de juiste tonic kiest.

TONIC IN DE BIJROL

In functie van de smaak van de gin maakt Manuel een keuze uit een aantal premium tonics, die elk een eigen smaak en karakter hebben. De tonic kan op drie manieren de gin dienen. Hij blijft neutraal op de achtergrond als de gin zijn unieke smaak dankt aan delicate botanical (bijvoorbeeld komkommer). Hij kan een element toevoegen en voor meer balans zorgen. Zo kun je het gebrek aan citrus (en frisheid) in de gin bijsturen met een tonic waarin je wel duidelijk citrusfruit of citroengras proeft. De laatste mogelijkheid is complexer. De tonic kan ook de gin veranderen. Hij kan de scherpheid temperen of ervoor zorgen dat smaken die je nauwelijks proeft, zich helemaal ontplooiën. De smaak van de gin en tonic is dan een – plezierige – verrassing.

BOTANICALS ALS FIGURANTEN

Met botanical wordt het fruit bedoeld of de bloemen, kruiden, groenten en bladeren waarmee je de gin en tonic afwerkt. Niet alle bartenders hebben dezelfde mening over de rol van de botanical. Sommige beschouwen de botanical als een volwaardige derde partner die de smaak van de gin en tonic stevig kan beïnvloeden. Manuel stopt de botanical meestal in een figurantenrol: een versiering die de kenmerkende botanical uit de gin zichtbaar maakt of die een heel subtiel smaakaccent toevoegt. Soms gebruikt hij de botanical om een delicate smaak uit de gin beter in de verf te zetten. Gezien zijn figurantenrol spreken we in dit boek over “garnituur”.

HOE LEES IK HET SMAAKPROFIEL



Alle gins in de selectie zijn zorgvuldig geproefd. Op basis daarvan heeft Manuel de smaakprofielen opgesteld die je bij elke gin terugvindt. Hij heeft met de vijf categorieën gewerkt die voor gin gebruikelijk zijn en die te linken zijn aan botanicals:

CITRUS:

Aroma, afkomstig van citruszestes: citroen, limoen, sinaasappel, pompelmoes en mandarijn.

FLORAL:

Bloemige smaken of aroma's, afkomstig van bloesems en bloemen.

SPICE:

Kruiden uit de hele wereld en met uiteenlopende smaken, van zoete kaneel tot frisse koriander.

JUNIPER:

Jeneverbes. Traditionele London Dry Gin scoort hier altijd hoog; enkel nieuwe, meer experimentele gins durven de jeneverbes naar de achtergrond te duwen.

HEAT:

Afkomstig van bepaalde botanicals en de warmte van de alcohol.





DO'S FOR A PERFECT SERVE

VOORKOELEN EN SMELTWATER VERWIJDEREN

Een Perfect Serve maken begint steeds met het voorcoelen van het glas! Vul je glas met ijs en roer het ijs langs de binnenkant van het glas om het glas te koelen. Giet het smeltwater weg net voordat je de andere ingrediënten toevoegt.

VEEL IJS

Wees niet zuinig met ijs! Hoe meer ijs je toevoegt, hoe minder snel het zal smelten. Zo vermijd je een overvloed aan smeltwater. Om het hygiënisch te houden gebruik je best een ijstang als je een gin en tonic voor je gasten maakt.

AFMETEN

Door het afmeten van de ingrediënten zorg je ervoor dat je steeds opnieuw dezelfde gin en tonic kan maken zoals je gasten of jij zelf 'm graag lusten.

TONIC LANGZAAM TOEVOEGEN

Een goede gin en tonic bruist! Je wil de bubbels dan ook zo lang mogelijk in je glas houden. Dit doe je door de tonic traag toe te voegen. Dit kan door de tonic met behulp van een cocktaillepel langzaam langs de gedraaide steel te gieten of door je glas en flesje tonic schuin te houden om de hoek en landingsimpact te verkleinen.

STEEL

Serveer je een gin en tonic aan je gasten in een ballonglas? Neem dan steeds het glas aan de steel vast, zo vermijd je dat jouw lichaamswarmte het glas opwarmt (en het ijs doet smelten).

DONT'S FOR A PERFECT SERVE

~~TEVEEL TONIC~~

De ideale verhouding van een gin en tonic is persoonlijk: sommigen drinken hun gin en tonic graag met een verhouding van 2 maten tonic op 1 maat gin, of 3-op-1, anderen gaan voor 1-op-1. Maar als je een volledig flesje tonic toevoegt krijg je vaak een verhouding van 4 maten tonic op 1 maat gin. Hierdoor gaat alle finesse van de gin verloren. Let dus steeds op het aantal centiliter tonic in het flesje! Bij flesjes van 20 centiliter voeg je best slechts een half flesje toe en geef je het flesje mee, zodat je gasten nog extra tonic kunnen toevoegen.

~~RIETJE~~

Een vaak voorkomende fout bij het serveren van een gin en tonic is dat er een rietje aan toegevoegd wordt. Er zijn 3 redenen om dat niet te doen. Als je iets drinkt met een rietje dan wordt het puntje van je tong overgeslagen, waardoor je veel smaakprikkelers mist. Ook de geuren van de botanicals worden niet opgepikt als je met een rietje drinkt. Als je de gin en tonic zonder rietje serveert worden je gasten verplicht om hun neus dicht bij het glas te brengen. En tenslotte nodigt een rietje ook uit om te roeren, en hieronder lees je waarom dat niet goed is.

~~TEVEEL ROEREN~~

Als je teveel roert in een gin en tonic gaat de tonic harder bruisen. Dat klinkt positief, maar het zorgt er voor dat het koolzuur sneller uit je tonic verdwijnt. De tonic zal dus niet lang bruisen. Eenmaal roeren na het toevoegen van de tonic is voldoende om de tonic goed te mengen met de gin.

~~WALSEN~~

De gin en tonic wordt vaak geserveerd in een groot ballonglas en dat doet ons denken aan wijn. Met wijn wordt vaak gewalst om de aroma's tot leven te wekken. Bij een gin en tonic heeft het echter tot gevolg dat de bruisende bubbels sneller uit de tonic verdwijnen.

~~OVERDRIJVEN MET GARNITUREN~~

Garnituur kan een extra dimensie geven aan een gin en tonic, maar het mag geen bouillon worden. Voeg maximum 2 verschillende garnituren toe en zorg ervoor dat deze goed afgestemd zijn op de gin. Het is nooit de bedoeling dat deze toevoegingen de smaken van de gin overstemmen, maar net wel om bepaalde smaken en geuren extra in de verf te zetten.