

Jenever in de mix

Cocktail moet jenever hip maken



Wodka en jenever zijn zowel familie als tegenpolen. Aan de basis worden ze op dezelfde manier gemaakt, in de praktijk verschillen ze qua imago van elkaar als dag en nacht. Wodka hip, jenever bedaagd. Langzamerhand zijn de rollen aan het omdraaien.

TEKST: SANDER VAN WERKHOVEN



Jenever als basis voor de mix? Het was lange tijd ondenkbaar. Het oer-Hollandse distillaat had zijn imago tegen en kreeg maar geen voet aan de grond in de hippe wereld van cocktailshakers en mixologists. Wodka daarentegen had de wind juist flink in de rug. Merken als Absolut, Smirnoff, Grey Goose, Belvedere en Stolichnaya profiteerden de laatste decennia flink van de cocktailhype die ook Nederland overspoelde. Bij veel horecabedrijven is tegenwoordig een gedeelte van de bar ingericht om à la minute cocktails te kunnen bereiden. In Amsterdam kwamen meerdere hippe cocktailbars zoals Vesper en Door 74. Distillateur Bols begon eveneens in de hoofdstad een eigen Bartending Academy waar horecaondernemers en hun personeel zich kunnen bekwamen in het mixen, shaken en vervolgens presenteren van de drankjes.

Wodka geldt als ideale basis voor de mix. Zeker de betere merken hebben een zachte smaak en ontberen de karakteristieke smaakeigenschappen van bijvoorbeeld whisky of cognac. Het vaak forse alcoholpercentage van rond de veertig procent geeft veel cocktails wel de kick die ze nodig hebben. Qua imago overvleugelde het heldere distillaat zijn Hollandse evenknie jenever. Dat dankzij het eveneens vaak neutrale smaak karakter weliswaar

prima in de plaats van wodka gebruikt kan worden, maar lang genoeg moest nemen met een rol in de marge.

Daarin komt langzamerhand verandering. In het cocktailcontinent bij uitstek - de Verenigde Staten - heeft een nieuwe generatie shakers de recepturen uit de beginjaren van de cocktail ontdekt. En oude jenever komt in veel van die recepturen voor. Het leidde bij Bols twee jaar geleden al tot de introductie van een jenever waarin relatief veel moutwijn zit verwerkt. Zoals voor de komst van de neutraler smakende jonge jenever heel gebruikelijk was.

Speciale tafelkaartjes

Bij Ketel 1 (Nolet) in Schiedam is de tendens ook opgepikt. Volgens promotionmanager Michel Meenderman is jenever toe aan het krijgen van een nieuwe uitstraling. "De markt daalt nog wel, maar wij houden nog steeds goed stand. In de betere horeca wordt onze jenever geschonken." Daarnaast zette Ketel 1 recent een mixconcept in de markt dat het Hollandse distillaat onder de aandacht van een hipper uitgaanspubliek te brengen. Om dit te realiseren zijn onder andere tafelkaartjes gemaakt die een aantal varianten aanprijzen. Opvallend is ook het speciale glas dat is ontworpen. Het heeft veel weg

van een forse, maar dan doorzichtige, bamboestengel.

De mixdranken op basis van jenever worden actief gepromoot tijdens Binnenpret. Iedere eerste en derde vrijdag van de maand dé Ketel 1-borrel op locatie. Een avond die naar eigen zeggen in het teken staat van de coolness van Nederlandse merken, omlijst met muziek, lifestyle en entertainment. De gelegenheid bij uitstek, volgens het merk, om eens een bijzondere mixdrank met Ketel 1 te proeven. Aan de speciaal ontworpen bar kan worden gekozen uit een uitgebreid assortiment.

Dat kan ook op de thuisbasis van het merk, in Schiedam. Jeneverstad van oudsher. Waar het bedrijf nog steeds is gevestigd. Wel nadat er drastische besluiten werden genomen door de tiende generatie van dit familiebedrijf. Carel Nolet die het roer eind jaren zeventig overneemt van zijn vader besluit niet veel later uitsluitend nog jonge jenever te maken. En niet langer een keur aan distillaten zoals altijd gebruikelijk was. Begin jaren negentig komt daar een wodka bij die lange tijd uitsluitend in de Verenigde Staten wordt verkocht, Ketel One Vodka. Recent kreeg Proost een exclusieve rondleiding door het bedrijf. Die liet duidelijk zien dat de traditie wordt gekoesterd én dat diezelfde traditie een belangrijke rol speelt voor de toekomst van het bedrijf.

WODKA EN JENEVER

Dat wodka en jonge jenever zowel qua uiterlijk als smaak op elkaar lijken is geen toeval. In de basis worden ze op dezelfde manier gemaakt. Jenever wordt gemaakt van granen. Deze granen worden gemout, vergist en gedistilleerd. Dit distillaat wordt vervolgens op smaak gebracht met jeneverbessen (zie foto), andere kruiden en een scheutje moutwijn. Moutwijn wordt gemaakt van gerst, tarwe, rogge en maïs, kan op hout hebben gelagerd, en heeft veel smaak. Het is in belangrijke mate de basis van oude jenever dat karakteristieker van smaak is dan zijn jonge broer.

Wodka bestaat eigenlijk maar uit twee ingrediënten: puur water en zuivere alcohol. Die zuivere alcohol kan gemaakt worden van ieder plantaardig product dat zetmeel of suiker bevat. Het zetmeel en de suiker worden tijdens het productieproces in alcohol omgezet.

De meeste wodka's worden gemaakt van granen, zoals maïs, rogge of tarwe. Andere wodka's bestaan bijvoorbeeld uit aardappelen, melasse, sojabonen of suikerbieten. Een goede wodka is zo helder en puur mogelijk van kleur en smaak.



BOB NOLET GEEFT DE RONDLEIDING

Authenticiteit en herkomst. Vooral in het buitenland zijn ze er dol op. Zo is de ontvangst in de historisch ogende maar spiksplinternieuwe molen uit 2005 eindigt de dag in de bijna futuristisch gestylede cocktailbar die recent werd gerealiseerd in een ander deel van het pand.

Daartussenin wordt duidelijk dat Ketel 1 vooral met de Ketel One Vodka de vleugels internationaal aan het uitslaan is. Mede het gevolg van de samenwerking die werd aangegaan met drankengigant Diageo, waardoor de distributiemogelijkheden sterk zijn vergroot. En een blik in het moderne distributiemagazijn laat zien dat het merendeel van de voor export gereedstaande dozen vodka bevatten.

Elfde generatie

Het oudste deel van de distilleerderij heeft een bijna museaal karakter. Het vuur onder de originele (distilleer)Ketel 1 wordt met een grote schep kolen gevoed. In dezelfde ruimte echter ook een paar nieuwe ketels die duidelijk maken dat de productie de laatste jaren flink werd uitgebreid. En er staat alweer een uitbreiding op stapel, vertelt Bob Nolet. Zoon van Carel Nolet en samen met zijn in Amerika wonende broer

Carel junior de elfde generatie aan het hoofd van dit familiebedrijf.

Uitgebreid doet hij uit de doeken dat de zachte smaak van zowel de Ketel 1-jenever als de vodka te danken is aan een zorgvuldig gecontroleerd distillatieproces. Waar de zogeheten voor- en naloop wordt gescheiden van het tussengedeelte. En om precies die in het midden gestookte alcohol gaat het. Dat is het zachtst van smaak en dé basis voor het eindproduct. Meerdere van deze 'tussenlopen' krijgen een filtering over houtskool, gaan bij elkaar in een tank en krijgen hier de tijd om te 'huwen'. Om jenever te maken wordt vervolgens een gedeelte op hout gelagerde moutwijn toegevoegd. De vodka blijft zo zuiver mogelijk. De ingangen die met name de vodka Ketel 1 verschaften in de bartenderswereld leidden er volgens Nolet toe dat een paar jaar geleden een Ketel One Citroen aan het assortiment werd toegevoegd. Prima geschikt om de populaire Cosmopolitan-cocktail mee te maken. Niet zonder trots vertelt Nolet dat 'zijn' merk present is bij de World Class Cocktailcompetitie waarvan de finale recent in New Delhi plaatsvond. "Daar worden alleen de topmerken geschonken."