

Zomerse cocktails

De cocktail is weer helemaal in



Waar het woord 'cocktail' oorspronkelijk vandaan komt is niet bekend. Volgens één theorie zou de naam afstammen van een gemixt drankje dat 'Coquetel' heette. Dit drankje werd geserveerd aan Franse officieren in de zuidelijke staten van Amerika tijdens de Amerikaanse onafhankelijkheidsoorlog. De Britten beweren dat het woord 'cocktail' afkomstig is van het bezinksel dat van de bodem van de vaten sterke drank werd gehaald en in het Engels 'Cocktailings' werd genoemd. Dan is er nog een theorie die beweert dat cocktails werden bedacht door een Iers-Amerikaanse kroegbazin, Betsy Flanagan. Zij zou haar creaties hebben versierd met vrolijk gekleurde veren van vechthananen. Het verhaal gaat dat een Franse klant zo ondersteboven was van het bijzondere drankje, dat hij zijn glas hief en een toast uitbracht met de woorden: 'Vive le cocktail!'

De cocktail is de afgelopen jaren steeds populairder geworden. Reden voor Top Shops om met Johan van Rijswijk (Sapa Pana Travel), Luud en Marie-Louise Martens (Leon Martens Juwelier) en Didi Whitlau (Hotel de l'Europe) te proeven van - en te praten over - cocktails. We spreken af in Fredy's Bar van Hotel de l'Europe in hartje Amsterdam, waar we gastvrij worden ontvangen door bartenders Rick Welcker en Gert Jan Jansen. Zij gaan een aantal cocktails 'shaken' met een Zuid-Amerikaanse achtergrond.

Het eerste wat Johan van Rijswijk, founder van Sapa Pana Travel, opvalt is dat Hotel de l'Europe is aangesloten bij 'The leading Hotels of the World'. Als directeur van een reisorganisatie kent hij natuurlijk zijn plekken. Johan herkent feilloos elk hotel in Zuid-Amerika uit de gids van de 'The leading Hotels of the World'. Hij kent Zuid-Amerika als zijn eigen broekzak en organiseert 'tailor made' reizen door het hele continent, tot aan Antarctica toe. Op de vraag van Didi of hij ook andere continenten opneemt

in zijn programma, antwoordt hij dat dit op korte termijn gaat gebeuren. Via het Chileense eiland Paaseiland is het mogelijk om door te vliegen naar Tahiti, hoofdeiland van Frans Polynesië. Met de toevoeging van deze bestemming wil hij een start maken met het verkennen en aanbieden van andere delen van de wereld. Johan vertelt vol verve en we zijn helemaal onder de indruk, zeker wanneer hij het Sapa Pana Travel-reisinspiratieboek boven tafel haalt. De woorden 'sapa' en 'pana' zijn ontleend aan het 'Quechua', de taal van de Inca's en betekenen 'unieke reis'. En aan de vergezichten in het boek kan het zeker niet liggen. En aan de kwaliteit van de verblijfplaatsen ook niet, verzekert Johan. Hij werkt alleen maar samen met hotels en gidsen waar kwaliteit en gastvrijheid hoog in het vaandel staan. Mensen maken het verschil. Een vriendelijk woordje bij aankomst, die persoonlijk boodschap op je kamer. Het zit hem in de kleine dingen.

op Zuid-Amerikaanse wijze

We blijven in Zuid-Amerikaanse sferen als de eerste cocktail er aankomt. Een Pisco Sour. Deze frisure cocktail wordt gemaakt van, hoe kan het ook anders: Pisco. Dit is een sterke drank die wordt gedistilleerd in Peru en in Chili. Hij smaakt erg lekker en we zouden hem dan ook graag in één teug willen leegdrinken. Maar dat is niet handig, zeker niet omdat er nog een paar andere cocktails voor ons gemaakt worden.

Luud en Marie-Louise Martens schuiven gezellig aan. Ze worden overvallen met de vraag wat hun favoriete cocktail is. Voor Marie-Louise is dat een Bloody Mary, voor Luud een Piña Colada. Volgens de overlevering werd deze cocktail in 1954 uitgevonden door een barman uit San Juan. Het is dan ook de nationale drank



van Puerto Rico. Luud en Marie-Louise zijn nog nooit in Zuid-Amerika geweest. En dat terwijl er toch behoorlijk wat edelstenen worden gevonden, wat natuurlijk elke juwelier aanspreekt. Didi is wel al eens in Zuid-Amerika geweest voor een congres, maar ze heeft toen niet veel kunnen zien van dit bijzondere continent. Didi is geen grote reizigster, ze geniet van stedentripjes en korte

vakanties. En als je in een hotel werkt, heb je altijd wel een beetje een vakantiegevoel. Hotel de l'Europe opende in 1986 zijn deuren. Het hotel beschikt over een honderdtal schitterende kamers, variërend van luxe één- en tweepersoonskamers tot suites en een penthouse met royaal uitzicht over de Amstel. ▶



Luud en Marie-Louise Martens
Johan van Rijswijk
en Didi Whitlau





Dan de volgende cocktail: een Caipirinha. De Caipirinha ('boer' of 'plattelandsbewoner' in het Portugees) is een Braziliaanse cocktail die bestaat uit limoen, Cachaça, ijs en suiker. Johan vertelt dat Brazilië, waar deze cocktail natuurlijk veelvuldig gedronken wordt, veel meer is dan het land van feesten. Brazilië heeft ongerepte natuurgebieden als de Amazone en de Pantanal, één van de grootste moeraslanden ter wereld en een regio waar je het meest uitbundige dierenleven van Zuid-Amerika vindt. Daarnaast vind je er aan de kust en in de binnenlanden charmante dorpjes met prachtige koloniale gebouwen, waar de tijd lijkt te hebben stilgestaan en natuurlijk een oneindige kuststrook met rijke groene heuvels en kleine verlaten strandjes met rustig water in schilderachtige baaien. We sluiten onze ogen, nemen een slok en dromen helemaal weg.

Dan Antarctica. Daar wordt geen sterke drank gebotteld. Toch weet onze bartender een passende cocktail te mixen en wel een 'Hot Toddy'. Deze warme cocktail doet ons een beetje denken aan een grog. Maar we kunnen ons voorstellen dat deze drank op het dek van een ijsbreker voor de kust van Antarctica een echte opsteker is. Maar dan komt de bartender Rick aan met de laatste cocktail. Speciaal voor Luud heeft hij een Piña Colada gemixt. En dat bevalt. Luud is geen cocktaildrinker bij uitstek, maar als er dan iets gedronken moet worden, dan een Piña Colada.

We praten nog een tijdje verder, maar waar de cocktail nu echt vandaan komt? Wij komen er niet uit. Wel kijken we er naar uit om deze godendrankjes te drinken, ergens op een strandje heel ver weg...



Recepten

Pisco Sour

Glas – Champagneflûte
50 cc Pisco
25 cc Verse limoensap
25 cc Suikersiroop
½ Eiwit
3 Druppels Angostura

Caipirinha

Glas – Tumbler
60cc Cachaça
8 Partjes limoen
2 Theelepels rietsuiker

Hot Toddy

Glas – Cognacglas
60 cc Bacardi Reserva
30 cc Suikersiroop
15 cc Verse citroensap
15 cc Honing
120 cc Heet water
1 Vanillestokje

Piña Colada

Glas – Longdrink
50 cc Rum
20 cc Verse limoensap
15 cc Suikersiroop
90 cc Verse ananassap
5 cc Cocos



www.sapapanatravel.nl

www.leurope.nl

www.leonmartens.com