

# Zomers fris



De ideale zomerdrink is luchtig, verkwikkend en fris. Koolzuur voelt zich goed thuis in de zon en als er alcohol in het spel is, dan liever niet te veel.

**H**et kenmerk van een geslaagde mixdrank of cocktail is een goede verhouding tussen zoet/alcohol en zuur/bitter. Siropen, vruchtensappen en likeuren zorgen voor de suiker; citroen of limoen voor zuur; en triple sec, vermout, tonic of bitter lemon leveren de bitters. Elk seizoen vraagt om een prettige balans, maar in de zomer is een beetje extra zuur en bitter lekker, evenals frisse kruidigheid, vers fruit, wat minder alcohol en koolzuurbelletjes.

Professionele bartenders maken veel werk van het combineren van smaken en texturen, terwijl thuismixers het liever simpel houden. Misschien dat daardoor een klassieker als gin-tonic momenteel zo razend populair is. G&T is een verrassende hype, want er is niet veel nieuws te mel-

den over deze klassieke longdrink. Niettemin raakt de nieuwe generatie liefhebbers niet uitgepraat over gin- en tonicmerken en de perfecte matches van die twee, al of niet met toevoeging van kruiden, bessen, rode grapefruit, basilicum of een schijfje komkommer. De verklaring van het succes schuilt waarschijnlijk in die vrijheid en eenvoud. Het is een betaalbare luxe die iedereen zelf in de gewenste verhouding (en alcoholpercentage) in het glas tovert.

#### Nieuwe vrienden

Koolzuurhoudende drankjes zijn het hele jaar door populair, maar prosecco, sprankelende moscato, licht parelende wijnen zoals de Portugese vinho verde, spritzers (van alles met bruisend bronwater) of cider – ga vooral op zoek naar échte cider – bruisen het liefste tijdens zwoele avonden en nachten.

Een schuimend glas pils is de all time favorite van vooral mannen, terwijl rosébier, witbier en alcoholvrij of alcoholarm bier de laatste jaren nieuwe vrienden (rosébier vooral vriendinnen) maken. De relatief nieuwe biermixdrank Radler (bier met limonade van citroen of ander fruit) haalt deze zomerbieren echter in. Volgens het jaarlijks Nationaal Bieronderzoek van de Nederlandse Brouwers (voorheen Centraal Brouwerij Kantoor) scoorde Radler vorig jaar met een consumentenvoorkeur van 18 procent beter dan rosébier (14 procent) en alcoholvrij bier (17 procent). Ter vergelijking: 26 procent van de bierdrinkers kiest op zijn tijd voor witbier; 30 procent drinkt geregeld speciaalbier; bier met een tic zoals Desperados scoort 10 procent en de meeste mensen (82 procent) noemen pils als een van hun favoriete biersoorten. Met fris fruit, verkwikkend koolzuur en weinig alcohol (circa 2 procent) is Radler dan ook een perfecte zomerdrink. Overigens is Radler niet van vandaag of gisteren. Naar wordt gezegd is Radler een uitvinding van een Duitse caféhouder die deze mix bedacht in 1922 voor passerende fietsers (Fahrradler) die graag op zijn zonnige terras op adem kwamen.

Ook avontuurlijk zomers is wit- of rosébier on the rocks: in een lekker ruim glas met veel grote ijsblokken. Ijsklontjes mogen ook best bij eenvoudige (supermarkt)wijn, of die nu droog, zoet, wit, roze of zelfs rood is. Met wat bruisend bronwater erbij heb je een verkwikkende wijnspritzer. Is de wijn te mooi om te verdunnen, zet dan een emmer water met ijs op de (terras)-tafel om de fles koel te houden. Niets is zo'n afknapper als te warme wijn. Doe dat ook met rode wijn, want die is ook niet lekker meer boven de 16, maximaal 18°C. Eenvoudige rode wijn mag nóg wel iets koeler.

#### Ijsblokken

Over ijsblokjes gesproken: goed ijs is een kunst apart en cruciaal voor de kwaliteit van frisdranken en longdrinks. Hoe kouder de ijsblokken, hoe beter. Een goede diepvriezer krijgt het ijs richting -30°C, wat al gauw meer dan 20 graden kouder is dan uit het vriesvak van de koelkast. Grote, goed koude ijsblokken koelen de drank sneller, houden hem langer koud en verdunnen de drank niet met smeltwater. Tevens blijft het koolzuur langer sprankelend. Op een mooie lange zomer!

## Ijsthee

Misschien wel de lekkerste alcoholvrije zomerdrink. Zet thee zoals gebruikelijk, maar neem iets minder water, want de thee wordt nog verdund met ijs. Roer suiker of een andere zoetmaker door de warme thee. Voeg vervolgens veel ijs toe. Na anderhalve minuut is hij koud genoeg om te serveren. Drie varianten van theesommelier (ja, die bestaan) Robert Schinkel:

1. Zwarte lycheethee en honing. Garnering: een schijfje limoen.
2. Zwarte perzikthee met (demerara) rietsuiker. Garnering: een opengesneden aardbei.
3. Zwarte mangothee, lavendelsiroop en een paar druppels citroen. Garnering: een trosje rode bessen.

## Heerlijk home made

#### \*Pimm's Lemonade

Pimm's No. 1 is een theekleurig, op gin gebaseerd drankje met een alcoholpercentage van 25 procent. De Britten drinken het sinds jaar en dag als punch met citroenlimonade of ginger ale met stukjes appel, komkommer, schijven citroen en sinaasappel, gehalveerde aardbeien, muntblaadjes en ijsblokjes. Mixen met prosecco is ook lekker.

#### \*Self made rosébier

Simpel en lekker: doe een scheutje rode vruchtensiroop (aardbei, framboos, bes) in een glas en schenk daar pils of witbier bij.

#### \*Raketje

De Raket is een beroemd waterijsje, dat in een handomdraai als een cocktailversie op tafel staat. Mix (blauwe) bessenlikeur met sinas en serveer met veel ijsklontjes. Smaakt precies als het beroemde ijsje.

#### \*Hometrainer

Maak uw eigen Radler. Meng een halve liter blond bier of (Duits) witbier met een halve liter bruisend bronwater en het sap van twee citroenen waarin ongeveer 75 gram suiker is opgelost.

#### \*P&T

Droge witte port met tonic, ijsblokjes, een schijfje citroen en eventueel een blaadje verse munt is een verrukkelijk fris aperitief.