

LOW ON ALCOHOL, RIJK AAN SMAAK

Een cocktailtje tegen de dorst

Tijdens de feesten schuift het sociaal aanvaarde uur om te beginnen drinken naar voren. Stijlvol klinken nog voor de zon onder is? We vroegen bartender Olivier Jacobs van de Gentse cocktailbar Jiggers vijf recepten voor laag-alcoholische cocktails.

Tekst Barbara Serulus — Foto's Diane Hendrixx



Cocktails met een lager alcoholpercentage zijn zeker niet nieuw”, vertelt Olivier. “Er zijn een aantal klassieke stijlen die inzetten op een milde roes. Denk aan een Spritz of sher-

rycocktails zoals de adonis of bamboe. Ook cobbler, drankjes op basis van wijn en fruit, waren populair. Vroeger werd er meer overdag gedronken. In oude cocktailboeken vind je dan ook meer longdrinks: verfrissende dorstlessers waarvan je kunt blijven drinken.”

In Jiggers staan altijd een aantal lichte of non-alcoholische cocktails op de wekelijks wisselende kaart. “Alcohol in je cocktail geeft een kick”, zegt Olivier. “Als je er minder van gebruikt, is het de uitdaging om geen flets drankje te serveren. De makkelijkste oplossing is om suiker toe te voegen, maar dat is valsspelen. Ik ga op zoek naar kracht in kruidige dranken en aromatische limonades. Voor in de bar maak ik die zelf. Ik sta elke week in mijn keuken te juicen, infuseren, fermenteren en brouwen.”

Bij lichtere cocktails moet je oppassen dat de drankjes niet verwateren en zo de smaak verdunt. “Waar je bij een martini stevig roert zodat het ijs de straffe cocktail een beetje aanlengt, wil je dat bij deze recepten absoluut niet”, legt Olivier uit. “Ik raad aan om je dranken koud te zetten en grote ijsblokken te gebruiken zodat je geen slappe cocktails krijgt.”



1

NOTIONS OF SPRING *kruidig, zijdezacht, bruisend*

Wij gebruiken voor deze cocktail in de bar een kruidenlimonade met alsem, pepermunt, venkel, kamille, salie en duizendblad. Die laten we fermenteren zodat hij licht bruist. Thuis kun je die vervangen door een lekkere tonic.

INGREDIËNTEN

**3 cl walnotenlikeur
(nocino)**

Tonic om af te toppen

Giet de notenlikeur in een tumbler met een blok ijs. Top af met de tonic en werk af met een stukje kaas en walnoten.



2

2

OCEAN POTION *droog, dorstlessend, aromatisch*

Voor deze cocktail is de eau de vie op basis van frambozen van de Belgische distilleerderij van Biercée heel geschikt. Een eau de vie heeft een hoog alcoholpercentage, maar dat omzeil ik door er minder van te gebruiken dan in een klassieke cocktail.

INGREDIËNTEN

1,5 cl eau de vie van Frambozen

3 cl droge vermout

1 cl verjus (of citroensap)

1 cl suikersiroop

Aanvullen met koude kamillethee

Afwerken met kamillebloempje

Vul een longdrinkglas met ijsblokken, giet alle ingrediënten in het glas en top af met de kamillethee. Roer en serveer met een gedroogd kamillebloempje.

3

IT'S A SPRITZ!
*floraal, kruidig,
dorstlessend*

Amaro is een typisch Italiaanse kruidenbitter. Elke streek heeft zijn eigen versie naargelang de kruiden die er groeien. Spritz is een stijl van aperitiefdrankjes waarop je eindeloos kunt variëren: oorspronkelijk werd de bittere likeur aangelengd met spuitwater, maar nu drinken we het vaak met schuimwijn. Dit drankje heeft veel smaak zonder dat er veel alcohol in zit. Als je het nog lichter wilt maken, kun je de wijn weglaten en enkel aftoppen met vlierbloesemlimonade.

INGREDIËNTEN

4 cl amaro

4 cl sauvignon blanc

Aftoppen met

**huisgemaakte vlier-
bloesemchampagne of
vlierbloesemlimonade**

Citroenzeste

Vul een longdrinkglas met ijsblokken, giet alle ingrediënten in het glas. Roer en top af met de vlierbloesemdrank. Werk af met een stukje citroenzeste.

“Een Spritz heeft veel smaak zonder dat er veel alcohol in zit. Maak het nog lichter en vervang de wijn door vlierbloesemlimonade”



3



4

4

KIR ROYAL *fris, fruitig, zurig*

Deze klassieker maak ik al sinds mijn eerste job als bartender. Kir Royal heeft helaas een slechte naam omdat er vaak mierzoete cassislikeur wordt gebruikt en goedkope schuimwijn. Ik wou deze cocktail al lang in ere herstellen met goede ingrediënten. De cassislikeur die ik gebruik maak ik zelf van verse cassisbessen in de zomer. Omdat deze likeur al zoet is, zet ik er graag iets lekker droogs tegenover. Een funky pét-nat

past meer in ons verhaal dan een champagne. Het is een schuimwijn met een natuurlijke sprankel door wilde gisting.

INGREDIËNTEN

1,5 cl cassislikeur
Aftoppen met een
pétillant naturel

Giet de cassislikeur in een champagneglas, top af met de schuimwijn.



5

5

CIDER & BOOCH *fruitig, funky en snel*

Deze cocktail heb ik per ongeluk ontdekt toen ik op een avond in de bar cider aan het drinken was. Ik wou nog wat bijschenken, maar de fles was leeg. Ik vulde m'n glas dan maar bij met een geut kombucha en dat bleek perfect samen te gaan. Deze cocktail serveer ik altijd met een stukje kaas, liefst een oude schapenkaas van kaasmakerij Hinkelspel. Kaas is een goede compagnon voor cocktails: hij legt een laagje op je tong dat pas oplost als je een slok neemt van je drankje. Zo proef je de twee echt samen.

INGREDIËNTEN

Kombucha
Cider

Vul een longdrinkglas met ijsblokken, giet het glas voor de helft vol met cider, vul de andere helft af met kombucha. Werk af met een stukje kaas.