Cocktail - De Vlier

NEGRONI

De Negroni is een klassieke, bittere cocktail. Hij doet perfect dienst als eetlustopwekker en is dus uitermate geschikt als aperitief. De Negroni heeft al lang zijn plaatsje veroverd in de geschiedenis door zijn volle smaak en simpliciteit. Bekend over de hele wereld, behoeft deze cocktail geen verdere uitleg. Beloon jezelf met een leuke pauze in het zonnetje, met een Negroni in de hand.

De Negroni is een variant op de Americano, een mix van Campari, vermout en bruiswater. De Negroni werd geboren toen Graaf Negroni van Firenze in 1919 de barman van zijn staminee Caffè Casoni vroeg om zijn favoriete cocktail wat straffer te maken. Waarop de barman, ene Fosco Scarselli, geen bruiswater maar gin aan de Americano toevoegde. Om het verschil met de Americano duidelijk te maken garneerde de barman de cocktail met een appelsienschijfje in plaats van een citroenwieltje.

Sindsdien is de Negroni uitgegroeid tot een van de populairste vermoutcocktails. De cocktail wordt door experts vaak genoemd als een der meest onderschatte cocktails. De cocktail is eenvoudig om te maken vanwege de gelijke delen van de 3 ingrediënten, maar door die eenvoud wordt hij vaak ook verkeerd geserveerd. Een goede Negroni vereist een zekere punch, daarom is het aan te raden een gin met een hoog alcoholgehalte te gebruiken. Verder is het ook een kwestie van de balans te vinden tussen bitter en zoet. De bittere toets mag niet verloren gaan maar vooral ook niet overheersen, daarom gebruik je best een zoete vermout. In Amerikaanse bars wordt de Negroni vaak verkracht door de cocktail 'straight up' te serveren in een Martini-glas (zonder ijs dus). Een correcte verdunning is het geheime ingrediënt van de perfecte Negroni. Dilluteer de cocktail door de mix te stirren, met 20 tot 30 swirls aan de binnenrand van een (met ijsblokjes gevuld) meng-glas, en serveer de cocktail 'on the rocks' in een Old Fashioned glas.

Recept Negroni
- 3 cl. Campari,
- 3 cl. zoete vermout
- 3 cl. gin in
- giet samen in een mixglas
- Vul het mixglas met ijs
- Stir een 20-tal rotaties
- Strain in een Old Fashioned glas met ijs en een appelsienschijfje of een stukje sinaasappelschil

Negroni Sbagliato

Op de klassieke Negroni kan je trouwens ook variaties toepassen:

Zo is er de Negroni Sbagliato. Sbagliato betekent zoveel als verkeerd, fout. Een foute Negroni dus. Daarin vervang je de gin door Spumante. En dit was dan de inspiratie voor deze cocktail van vanavond:

De Negroni Sbagliato Lampone

Ik wou er iets Belgisch van maken, en had op de foodpairing website gezien dat vermout zich ook ideaal laat combineren met frambozen (Lampone in het Italiaans). Wat is er Belgischer dan bier? Dus een biercocktail. Het toeval wil immers dat in een brouwerij hier vlakbij, De Vlier uit Holsbeek, fantastische aperitiefbieren gebrouwen worden. Waaronder ook de Ferme Framboos, een friszuur frambozenbier. Ik stel u dus voor:

Recept
- 5 cl. Lillet Blanc
- 3 cl. Gancia Rosso
- 10 cl. Ferme Framboos

Giet deze drie samen in een groot wijnglas of ginglas. Voeg 1 grote, mooi ronde ijsblok toe (eventueel met een framboos erin). Stir een 10-tal rotaties en garneer met een, op een spies gestoken, reeks frambozen.

Deze Negroni is een echte Sbagliato, want er zit geen Vermouth in (Lillet is een quinquina, Gancia is een Amricano en Ferme Framboos, tja, dat is helemaal een zot geval.