

Serveren van gedistilleerd en likeur

Over het serveren van gedistilleerd zijn al aardig wat discussies geweest en er zullen er nog vele volgen. Een vaste regel is niet te geven. Toch zijn enkele aanwijzingen te geven die de serveerwijze van gedistilleerd wat begrijpelijker maken. Belangrijke onderdelen van het serveren van gedistilleerd zijn de temperatuur en het glaswerk. Voor meer inhoudelijke informatie verwijzen we naar 'Drankenkennis deel 2'.

Serveertemperatuur

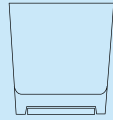
Alle binnenlandse of buitenlandse likeuren worden geserveerd op kamertemperatuur. Onder kamertemperatuur verstaan we een temperatuur tussen de 16°C en 18°C. Dit is absoluut noodzakelijk, omdat likeuren vaak gezoet worden met honing. Als een op honingbasis gezoete likeur gekoeld wordt, dan ontstaat er troebeling van de vloeistof. Likeuren worden in een coupe geserveerd die vooraf gefrappeerd wordt. Frapperen is het koud maken van het glas met behulp van een ijsblokje. Het ijsblokje wordt met een ronddraaiende beweging door het glas geleid waardoor het glas afkoelt. Na het frapperen wordt het ijsblokje uit het glas verwijderd. Als het glas hierna gevuld wordt met likeur, ontstaat er een mooie geur die de likeur in zich heeft. Het glas dat voor koffiëleuren bestemd is wordt niet gefrappeerd. Voor vruchtendistillaten zoals Poire Williams en Mirabelle zijn er twee opties. De eerste optie is de drank op kamertemperatuur inschenken in een gefrappeerd glas. De andere optie is dit distillaat uit de vriezer in een coupe te schenken. Bedenk dat de eerste optie de voorkeur van menig producent heeft. Drink serveren die in de vriezer sterk is gekoeld zal veel smaak en aroma verliezen door de lage temperatuur. Hier gaat het om de wens van de gast die de keuze zal maken voor een serveertemperatuur. Jeneverachtigen en kruidendistillaten worden origineel op koelkasttemperatuur, dat is circa 5°C, geserveerd. Wijn-distillaten, druivenresten distillaten en whisky worden op kamertemperatuur geserveerd. Deze dranken worden in een schwenker geserveerd. Dranken die op verzoek met ijs geserveerd worden gaan in een old-fashioned glas. Het kunstmatig verwarmen van glaswerk is echt af te raden.

Glaswerk

De keuze voor het te gebruiken glaswerk is afhankelijk van de soort drank. Sluitende voorwaarden zijn hier niet aan te verbinden. Hieronder een schema met voorbeelden waar de soorten het best tot hun recht in komen. Los van welk glaswerk dan ook, dient het glaswerk optimaal schoon te zijn.

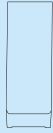
Soort drank	Glaswerk
Jenevers Vieux Brandewijn Arak	 <i>binnenlands gedistilleerd glas</i>
Advocaat Boerenjongens Boerenmeisjes	 <i>advocaatglas</i>
Whisky Whisky 'on the rocks'	 <i>old-fashioned glas</i>
Cognac Malt whisky Armagnac Fine Marc Metaxa Brandy Grappa Tresterbrantwein Rum	 <i>cognacglas</i>
Binnenlandse likeuren	 <i>kleine likeurcoupe</i>
Buitenlandse likeuren	 <i>grote likeurcoupe</i>
Vruchtendistillaten zoals: Calvados Kirchwasser Slivovitch	 <i>binnenlands schwenker gedistilleerd glas</i>

Campari ;
'on the rocks'
Cynar 'on the rocks'



old-fashioned glas

Anijsdrank



longdrink glas