



PROSECCO MADE ME DO IT

60 SPRANKELENDE COCKTAILS

AMY ZAVATTO
MET ILLUSTRATIES VAN RUBY TAYLOR

Spectrum

HET BEGIN

Het is 1868. Schrijfster Louisa May Alcott publiceert haar klassieker *Little Women*. Australië is niet langer een strafkolonie van Engeland. Afro-Amerikanen krijgen stemrecht in de Verenigde Staten. De Franse geoloog Louis Lartet vindt de eerste resten van de cro-magnonmens. En Antonio Carpenè maakt de allereerste fles mousserende prosecco, afkomstig van de mooie heuvels van Conegliano en Valdobbiadene in Noord-Italië.

Carpenè had niet durven dromen dat er aan het begin van de 21e eeuw overal op de wereld uitbundig geproost zou worden met zijn bruisende schuimexperiment. Maar waarom niet? Prosecco is betaalbaar en maakt bubbelwijn voor iedereen bereikbaar. Jarenlang was mousserende wijn voorbehouden aan bijzondere gelegenheden: de toast bij een huwelijk, bij een geboorte, bij promotie op het werk, tijdens de feestdagen... Maar hoe zit het met al die andere dagen van het jaar waarop een glas bubbels een glimlach op je gezicht tevoorschijn kan toveren? Prosecco wekt de eetlust op, kust met zijn mooie, fruitige aroma's je zintuigen wakker en is een superverleidelijke partner aan tafel.

Van de bekende Bellini (zie bladzijde 27) tot de verfijnde Ship to Shore (zie bladzijde 56): prosecco geeft ze pit en levendigheid. Gecombineerd met vruchtensap of likeur, of met alles daartussenin, vormt het een makkelijk drankje van maar twee ingrediënten, dat je razendsnel in elkaar zet. Als onderdeel van een uitgebreidere cocktail geeft prosecco met zijn frisheid en energieke belletjes de smaken en aroma's extra glans. Net als mosterd, boter en melk zou het altijd in je koelkast moeten staan.



Prosecco Made Me Do It brengt je in de juiste stemming. ('O, gaat het heel hard sneeuwen? Snel even prosecco halen!') Je zult zien dat deze zestige cocktails – van kinderlijk eenvoudig en klassiek-met-een-twist tot nooit eerder vertoonde creaties – onmisbaar worden in je *home bar*. En als het aan mij ligt, zullen ze je ook inspireren om je eigen variaties te bedenken met deze heerlijk charmante Italiaanse mousserende wijn. Laat die champagnedrinkers hun flessen maar bewaren voor dat ene moment dat nooit komt. Proseccodrinkers hebben veel meer lol.

COSA È PROSECCO?

'Wat is prosecco?'

Deze vraag werd me heel vaak gesteld. Net als:

'Dat is toch champagne?'

'Dat is toch zoet?'

'Dat is toch goedkoop spul?'

Maar toen leek de wereld een aha-ervaring te hebben en zag je opeens overal prosecco. Glaasje prosecco voor het eten? Maar natuurlijk! Een lichte spritz om de keel te smeren als je met vrienden iets gaat drinken? Zeker weten! Wijnkaarten en cocktailmenu's liepen over van de keuzes in deze Italiaanse schuimwijn. En toch... de vraag 'Wat is prosecco?' blijft rondzingen. Het is populair! Het is lekker! Het is Italiaans! Meer hoeft je niet te weten, toch? Het is toch allemaal hetzelfde? Maar als het de moeite waard is ervan te genieten als het door je keel glijdt, dan is het ook de moeite waard er iets meer van te weten, omdat die kleine kennisbubbeltjes je uiteindelijk helpen de beste wijnen te kiezen en dus lekkerder spul te drinken. Is prosecco goedkoop? Wel in vergelijking met goede champagne (die trouwens alleen zo genoemd mag worden als hij is gemaakt in de Champagnestreek



DE RECEPTEN

Venetian Spritz.....	23	Of Course	84
Prosecco Saba	24	The Seelbach	87
Bellini (Traditional).....	27	Rosabel	88
Tropical Bellini.....	28	Pink Sgroppino.....	91
Rossini.....	31	Sparkling Bonaparte.....	92
Autumn Bellini.....	32	Break the Silence	95
Southern Life	35	Grown-up Lemonade....	96
Fragola Fizz	36	Nature, Nurture.....	99
Climb Every Mountain ...	39	Fizzy Watermelon	
Sbagliato	40	Margarita.....	100
Sbagliato 2.....	43	Leghorn Spritz.....	103
Sparkling Crusta.....	44	Sunshine Superman.....	104
Italian 75.....	47	Border Pass.....	107
Cheers to Sal.....	48	Islay Sour.....	108
Sicilian Spritz.....	51	Sunday in the Park	111
Cherry-Oh.....	52	Today's Winner	112
Green Eyes.....	55	Luxe Life.....	115
Ship to Shore	56	Air Mail	116
Shiny Nail	59	Countess Crawley.....	119
Felice's Ferragosto	60	How Blue am I	120
Come on in.....	63	Tequila Sunrise & Shine... 123	
Positano Pop	64	70s Tequila Sunrise.....	124
Bubbly Jack Rose.....	67	Felix's Other Fizz.....	127
Garden Walk.....	68	Kiwi Cooler.....	128
Seeds of Change.....	71	PUNCH	
Dance Party.....	72	Key Punch.....	131
Tiziano	75	Christmas Brunch Punch 132	
Grand Avenue Frolic	76	Fizzy Lemonade Punch ..	135
Mimosa SUD	79	Sparkling Sidecar Punch 136	
Rise of the Mojito	80	Greyhound Punch.....	139
Puccini	83	Bardstown Punch.....	140



TIZIANO

Deze sprankelende cocktail, die is uitgevonden in Venetië, dankt zijn kleur aan fijngestampte blauwe druiven. De inspiratie voor de naam komt van de zestiende-eeuwse schilder Titiaan, die eigenlijk Tiziano Vecellio heette. Hij gebruikte graag de paarsrode tint van de druivensiroop in deze cocktail. Waar ik woon kun je aan het eind van de zomer overal lekker zoete blauwe druiven krijgen, dus gebruik ik die om een siroop te maken die dit Italiaanse goedje een kleurige twist geeft.

Ingrediënten

30 ml druivensiroop (zie bladzijde 17)

90-120 ml prosecco brut

Bereiding

Giet de druivensiroop in een flûte. Vul aan met de prosecco.

GRAND AVENUE FROLIC

In de stad waar ik opgroeide, heb je een oud hotel dat Chequit heet. Ze hadden daar vroeger een geweldige bar, waar het de hele zomer door avond aan avond feest was. Dat was in de jaren 80. Je zag veel neon en asymmetrische kapsels, je had Depeche Mode, er werd gedanst en er werden tropische, zomerse, felgekleurde dingen gedronken, zoals de Madras - een drankje dat heel populair was onder mijn vriendengroep. In de loop der jaren stapte ik over op minder zoete, 'serieuzere' cocktails. Maar wie wil er nou serieus zijn als het om cocktails gaat? Zeker als er bubbels in zitten. Deze opgeleukte Madras is extra lekker met een scheutje prosecco extra dry erdoor. Leve de jaren 80.

Ingrediënten

45 ml wodka
22 ml cranberrysap
22 ml versgeperst sinaasappelsap
30 ml versgeperst limoensap
15 ml Cointreau
90 ml prosecco extra dry
reep limoenschil, als garnering

Bereiding

Vul een cocktailshaker met ijs. Giet de wodka, het cranberrysap, het sinaasappel- en limoensap en de Cointreau erin. Schud goed en giet door een zeefje in een smal, hoog glas dat is gevuld met ijs. Vul aan met de prosecco, garneer met de limoenschil en steek er een rietje in.



OF COURSE

Als je meloen marineert in zoete marsala, geeft dat het vruchtvlees een zoet en tegelijk pittig accent. Ik gebruik hiervoor graag honingmeloen, maar kies vooral het soort meloen dat je het lekkerst vindt (of gewoon de meloen die je toevallig in huis hebt).

Ingrediënten

170 g honingmeloen, in blokjes gesneden

120 ml zoete marsala

90 ml prosecco extra dry

Bereiding

Doe de stukjes meloen in een kom en giet de marsala eroverheen. Dek af en zet 2-4 uur in de koelkast.

Pureer dan in een blender of keukenmachine. Je hebt meer dan genoeg voor een aantal drankjes; wat je over hebt kun je een dag of 2 bewaren in een luchtdicht afsluitbare pot. Giet 60 ml van de puree in een tulpvormig glas en vul aan met de prosecco.



FIZZY WATERMELON MARGARITA

De watermeloen moet wel een van de meest dorstlessende vruchten van de hele wereld zijn. En hij heet ook niet voor niets zo: deze vrucht met zijn vrolijke kleur bestaat voor 92% uit water. Ik hoef je niet te vertellen dat hij ondanks al dat water goed smaakt – en die smaak wordt in dit geval nog eens fantastisch opgepept door een beetje prosecco extra dry.

Ingrediënten

90 ml watermeloenpuree (zie bladzijde 18)

30 ml tequila silver

15 ml triple sec

22 ml versgeperst limoensap

15 ml eenvoudige siroop (zie bladzijde 16)

60 ml prosecco extra dry

3 bevroren blokjes watermeloen, als garnering

takje verse munt, als garnering

Bereiding

Doe de watermeloenpuree, de tequila, de triple sec, het limoensap en de siroop in een met ijs gevulde shaker. Schud goed en schenk door een zeefje in een met ijs gevuld extra groot whiskyglas (350 ml). Vul aan met de prosecco. Rijg de bevroren blokjes watermeloen aan een cocktailprikker en voeg met het takje munt toe als garnering.

