

## De belofte van Ricardo Sporkslede

# Holland cocktail

De ontwikkeling die Nederland als cocktailland doormaakt, vertoont overeenkomsten met onze positie als gastronomisch land. Traditioneel stelden we weinig voor maar de laatste jaren neemt de kwaliteit in hoog tempo toe. Het gaat zo hard met de cocktails dat we zelfs in het buitenland serieus genomen worden, zegt Ricardo Sporkslede, oprichter van The Fabulous Shaker Boys en Bartender Network. “We zijn tegenwoordig welkom in Londen, het walhalla van de bartenderscultuur.”

**H**et leek op een gegeven moment een belofte te worden die maar niet ingelost werd. De cocktail, zo kon je van alle kanten horen, zou het he-le-maal gaan maken in Nederland. En toen bleef het stil. Want behalve de avantgardistische zaken in voornamelijk Amsterdam en Rotterdam bleef de cocktail een marginaal verschijnsel waarvoor ze in de provincie hun neus ophaalden. Redenen: te duur, te ingewikkeld, te lang wachten vanuit het perspectief van de gast. Voor de ondernemers gold het spiegelbeeld van deze bezwaren: een bar neemt te veel ruimte in, vraagtekens bij het rendement en onzekerheid over de mogelijkheid om goed personeel te vinden die een mooie cocktail kunnen bereiden.

De bezwaren tegen cocktails lijken inmiddels ingehaald door de tijd, zegt Ricardo Sporkslede. Hij heeft de ontwikkelingen van nabij meegemaakt. “De laatste drie jaar gaat het steeds beter. Ik denk dat we nu wel kunnen claimen dat Nederland een volwassen bartenderscultuur heeft opgebouwd”, zegt Sporkslede die met zijn bedrijf Fabulous Shaker Boys een grote bijdrage heeft geleverd aan de verspreiding van het cocktailgelooft in Nederland. “Er zijn nu een groot aantal zaken die een topbar runnen, die zich kan meten met de rest van de wereld. Maar daarnaast zie je in de provincie ook steeds meer horeca die dan misschien niet beschikt over een heel uitgebreide cocktailkaart maar in ieder geval een paar goede cocktails kan serveren.”

### Kennis

En juist in die verspreiding kun je het succes van de cocktail aflezen, zegt Sporkslede: “De topzaken zijn de voortrekkers en de mainstream volgt. Juist de aanwezigheid van cocktailfaciliteiten bij de wat kleinere, minder in het oog springende zaken bewijst dat niet alleen consumenten maar ook onderne-



Ricardo Sporkslede in actie

mers de cocktail hebben ontdekt en als vaste waarde hebben omarmd.” Ricardo ziet dit succes internationaal weerspiegeld. “Londen wordt wereldwijd gezien als de belangrijkste maatstaf op bargebied. Hospitality en service staan er op het hoogste niveau. Daarnaast is er een enorme barscene die zeer competitief is en door de concurrentie de kwaliteit omhoog stuwt.” Het is volgens Sporkslede dan ook een eer om aan Londense barwedstrijden mee te mogen doen. “Wij waren met de Shaker Boys in Londen geboekt en dan ben ik best trots. Ik denk dat we na Londen en Stockholm zo’n beetje de derde of vierde plek bezetten van de beste cocktaillanden. Dat is geen slechte positie als je kijkt naar de beperkte tijd dat we nog maar bezig zijn.”

Invloeden die de populariteit van de cocktail in Nederland hebben beïnvloed zijn volgens Sporkslede vooral te vinden in de hoek van de drankmerken die zich volop profileren bij de bartenders. Sporkslede: “Bols en andere merken hebben de laatste jaren allerlei programma’s opgezet om de bartender te ondersteunen en te trainen. Dat doen we zelf ook. Je ziet dat nu ook het middensegment van de horeca veel aandacht krijgt. Het draait nu dus om kennis, kennis en nog eens kennis.”

### Drooglegging

Nu Nederland zo’n volwassen cocktailland is geworden, zijn de trends op cocktailgebied steeds belangrijker. Ieder jaar verandert er wel iets in de receptuur, zie je comebacks van klassiekers of de lancering van nieuwe smaken en bereidingswijzen. Sporkslede ziet tijdens zijn internationale bezoeken aan cocktailbeurzen dat de trend van dit moment de Amerikaanse drooglegging is. Sporkslede verklaart: “De

# land

prohibition time duurde van 1920 tot 1932 en in tegenstelling van wat je zou verwachten was het een heel creatieve periode. Niet alleen in de gastronomie veranderde er veel, ook op het gebied van cocktails werden spannende ontdekkingen gedaan." De drooglegging als inspiratie heeft op cocktailgebied interessante, klassieke cocktails voortgebracht zoals de Side Car, de Arnaud en Bloody Mary, weet Sporkslede. "De illegale cafés uit die tijd werden Speak Easy's genoemd. Het waren vage maar soms ook heel sjieke tentjes waarvan je er in New York alleen al meer dan tien duizend had. Schrijvers en kunstenaars kwamen samen in de Speak Easy's. Het was een vernieuwende tijd."

## Comeback

Dat resulteert vandaag de dag in de comeback van een aantal 'doodgewaande' cocktails, zegt Sporkslede. "Zo'n Piña Colada, daar kon je een jaar of vijf geleden echt niet meer mee aankomen. Dat was not done. Maar tegenwoordig is deze cocktail helemaal terug, al geven de meeste bartenders er wel hun eigen invulling aan. Klassiek met een twist gezegd. Nu is de Piña Colada voor de zomer misschien een beetje zwaar, want dan wil men over het algemeen wat frisser en fruitiger smaken." De zomer is volgens Sporkslede dan ook de uitgelezen periode voor classics als de John Collins met jenever en de Gin Fizz. Jenever? Sporkslede: "Als je nu naar Londen gaat dan wordt daar al weer volop met jenever geshaked. Dat is echt opvallend. Zo gebruikt de bartender van 2007, Charles Vexant, ook jenever. Men zoekt smaken op die wat meer uitgesproken zijn."

Volgens Sporkslede maakt Nederland zich op voor een hete zomer wat de cocktails betreft. Nu de service en de presentatie zo'n inhaalslag hebben gemaakt, is het tijd voor de laatste eindsprint. Want we zijn er nog niet, zegt Sporkslede. "Het gaat goed. De bewustwording is er. Maar ik denk dat er nog steeds ondernemers zijn die niet precies weten waar ze nou moeten beginnen met hun cocktailbar. Het is goed daar van tevoren over na te denken. Je hebt maar anderhalve meter nodig om een cocktailunit in te richten. Dat valt mee. Maar het begint of eindigt natuurlijk allemaal met know how. Je kan wat dat betreft beter een paar goede cocktail aanbieden dan een heel grote kaart hebben met cocktails die je niet goed kunt maken." Sporkslede denkt dat het goed gaat met het inlossen van de Hollandse cocktailbelofte: "Ik heb er echt alle vertrouwen in."

## Ricardo's favorieten:

- 1 Arnaud**  
 Glas: Coupe  
 Methode: Roeren in mixglas  
 Ingrediënten:  
 30 ml Plymouth Gin,  
 30 ml Rode Vermouth,  
 30 ml Bols Creme de Cassis.  
 Garnering: Ziest of Orange
- 2 Disaronno Colada**  
 Glas: Hurricane  
 Methode: Blenden  
 Ingredienten:  
 50 ml Disaronno Originale,  
 15 ml Orgeat siroop,  
 25 ml Cocotara Coconut Cream,  
 100ml ananassap  
 Garnering: Ananas met kers.
- 3 John Collins**  
 Glas: High Ball/Sling.  
 Methode: Shake en Strain en aftoppen met Schweppes Soda.  
 Ingredienten:  
 40 ml Bols jenever,  
 25 ml citroensap,  
 20 ml suikersiroop, aftoppen met Schweppes Soda.  
 Garnering: Lemon wheel
- 4 Tommy's Margaritha**  
 Glas: Martini of Coupe  
 Methode: Shake en strain  
 Ingrediënten:  
 50 ml Tequila Sauza Hornitos (100% Agave),  
 30 ml limoensap,  
 25 ml agavesiroop  
 Garnering: partje limoen
- 5 Side Car**  
 Glas: Martini  
 Methode: Shake en strain  
 Ingrediënten:  
 30 ml Rémy Martin Cognac,  
 20 ml Apfeln, 10 ml citroepsap,  
 5 ml suikerwater,  
 15 ml appelpulp