

CAMPARI®

Vier tips van mixologiste Sofie Ketels voor bittere, perfect geserveerde zomercocktails

Deze zomer je vrienden verrassen met creatieve en smakelijke cocktail presentaties? Dat lukt in een handomdraai met deze tips van mixologiste Sofie Ketels, winnares van de allereerste Campari Bartender Competition. “Voeg daar de bittere smaak van Campari bij en je speelt het deze zomer helemaal on trend.”



1. SWIRL VAN KOMKOMMER

“Komkommer geeft een extra frisse smaak aan je cocktail. Zeker bij de bittere Campari komt dat goed tot zijn recht”, vertelt Sofie Ketels. “En het geeft nog meer smaak af als je de komkommer op z'n langst snijdt, in plaats van in schijfjes. Hiermee kun je dan een mooie 'swirl' maken in je cocktail.”

Zo doe je het

Je snijdt met een dunschiller van boven naar beneden een lange sliert van de komkommer. Je laat de sliert in een longdrink glas zakken tot het uiteinde op de bodem ligt. Daarop komt een ijsblokje, waar je de komkommer overheen vouwt. Dit herhaal je, zodat de komkommer doorheen je glas 'kronkelt'.

Deze decoratie past perfect bij de Americano. Zo maak je deze cocktail:

- Long drink glas
- Vullen met stevig koud ijs en de swirl van komkommer
- 3 cl Campari
- 3 cl Cinzano
- 5 cl spuitwater
- Zeste van citroen* erover uitknippen

* Citruszestes zijn alleen een meerwaarde indien ze goed gewassen worden. Dit werkt het best met water en azijn.

CAMPARI®



2. KAVIAAR VAN TAPIOCA

“Tapioca (pareltjes van maniokwortel, te koop in de betere supermarkt) kan je infuseren met Campari, zodat je een rode kaviaar-look krijgt. Dit ziet er niet alleen leuk uit, het is ook een absolute smaaksensatie. Het ploft namelijk uiteen in je mond, zodat je plots een extra Campari-smaak ervaart.”

Zo doe je het

Je kookt de tapioca, laat hem uitlekken en daarna mariner je hem in een goede scheut Campari. Daarna kan je deze rode ‘kaviaar-bolletjes’ toevoegen aan je cocktail. Ook dit past perfect bij de Americano.

3. BOLLETJE LIMOEN-IJS

“Citrusvruchten hebben etherische oliën in hun schil die een aparte smaak geven. Ze zijn dus perfect als decoratie én smaakversterker in bittere cocktails. Elke citrusvrucht geeft een andere smaaksensatie.”

Zo doe je het

Je wast de limoen goed met koud water en azijn. Je snijdt er een vormpje uit (bijvoorbeeld een kroontje) en stopt dit in een bolvormige ijsvorm. Laat dit vollopen met water en vries het in. Een grote bol ziet er niet alleen leuk uit, het smelt ook trager, waardoor je cocktail minder verwatert.

Deze decoratie komt helemaal tot zijn recht in een zomerse en verfrissende Campari Tonic. Zo maak je deze:

- Groot wijnglas
- Vullen met ijs (goed koud ijs, niet half gesmolten)
- 5 cl Campari
- 2 partjes limoen* uitknippen
- 15 cl tonic eventueel langs barspoon rustig naar beneden laten lopen, en een zachte ‘swirl’ geven.

CAMPARI®



4. GEROOKTE KRUIDEN

“Een takje gerookte tijm of rozemarijn geeft een extra kruidige, gerookte en zuiderse toets aan je cocktail. Bovendien ziet het er apart uit.”

Zo doe je het

Je steekt een takje tijm of rozemarijn in brand en blust het in de cocktail 'Kingston'. De bittere smaken en het warme gevoel van de rum in deze cocktail past perfect bij de gerookte kruiden.

Zo maak je de 'Kingston':

- 2,5cl Campari
- 2,5cl Appleton Estate Signature Blend
- 2,5cl Cocchi dio Torino
- ijs toevoegen
- een kleine minuut roeren om een verwatering te bekomen van ongeveer 40%
- afgieten
- nieuw ijs toevoegen
- een zeste van sinaasappel* uitknijpen
- gebrande tijm toevoegen

* Citruszestes zijn alleen een meerwaarde indien ze goed gewassen worden. Dit werkt het best met water en azijn.

OVER CAMPARI

Campari is een hedendaagse en charismatische klassieker. Het recept, dat vandaag nog altijd op dezelfde manier gemaakt wordt als in 1860 in Novara, fungeert ook als basis voor heel wat andere bekende cocktails in de wereld. Campari is een alcoholische drank waarbij de typische bitterzoete smaak wordt verkregen uit planten, fruit en kruiden, aangevuld met suiker en gedestilleerd water.

Met zijn typische rode kleur, intense aroma en bitterzoete smaak staat Campari symbool voor intrige en plezier, wat vanzelf leidt tot een stimulerende drinkervaring. Deze waarden maakten het merk Campari dan ook beroemd over heel de wereld. Campari is uitgegroeid tot een icoon van Italiaanse passie, stijl en uitmuntendheid.



OVER CAMPARI GROUP - WWW.CAMPARIGROUP.COM

Davide Campari-Milano S.p.A is samen met zijn filialen (Gruppo Campari) uitgegroeid tot een wereldwijde producent in de drankindustrie. Het merk is actief in meer dan 190 landen, met een leidende marktpositie in Europa en Amerika. De groep werd opgericht in 1860 en geldt vandaag als zesde grootste speler in de drankindustrie wereldwijd.

De portfolio telt meer dan 50 merken en omvat een uitgebreid assortiment van alcoholische dranken (corebusiness), wijnen en frisdranken. Onder de internationaal gerenommeerde merken vind je onder meer Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY en Wild Turkey.

Het hoofdkantoor is gevestigd in Sesto San Giovanni, Italië. De Campari Groep heeft wereldwijd 14 fabrieken en 4 bottelarijen, en een eigen distributienetwerk in 16 landen. De groep stelt ruim 4.000 personen tewerk en de aandelen van het moederbedrijf, Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) staan sinds 2001 genoteerd op de Italiaanse beurs.

VOOR MEER INFORMATIE

Hilde Meus | RCA PR | +32 11 59 05 97 | hilde@rca.be | www.rcapress.be