HBMEO TRENDS

dranktrends 2018

inleiding

Wat drinken we in 2018-2019? De trend-forecasters van HBMEO zetten alle internationale dranktrends van dit jaar op een rij. Naast algemene trends richten we ons specifiek op wijn, cocktails en softdrinks. We gaan komende jaren een interessante periode tegemoet die ons sterk doet denken aan een eeuw terug, de tijd van de drooglegging. We drinken bewuster dan ooit en de ontwikkelingen op het gebied van alcoholvrije dranken, cocktails en premiumization zijn niet te remmen.

new prohibition

De consument is steeds meer bezig met zijn gezondheid en gaat daarom ook steeds bewuster om met alcohol. Grote groepen consumenten lassen een alcoholvrije periode in van enkele weken om te laten zien dat ze zonder drank kunnen. Met trots verkondigen ze hun persoonlijke drooglegging door dit te verspreiden met kleurige armbandjes en andere symbolen. Na Dry January ontstaat ook Dry Feb, beide vaak gekoppeld aan goede of persoonlijke doelen. Het wakkert de discussie over de schadelijke effecten op onze gezondheid, maar ook op onze maatschappij flink aan. Alcohol wordt steeds vaker gezien als ‘het nieuwe roken’. Langzaam ontstaat een zelfde soort klimaat als in de jaren ’20, precies een eeuw na de Prohibition, >>

De Prohibition ontstond omdat de kerk de drankproblematiek aan banden wilde leggen. Het is nu niet de kerk die zich hard maakt voor het aan banden leggen van alcohol, maar onze hedendaagse ‘religie’: sociale media en onze onze nieuwe levensovertuiging: gezondheid.

Door het rap groter wordende draagvlak zal ook de politiek zich komende jaren meer gaan uitspreken over (overmatig) alcoholgebruik. Al zitten we in een tijd waarin de burger voelt dat hij geen overheid nodig heeft om dingen aan de kaak te stellen of te veranderen. Het is een tijd waarin acties, stakingen en campagnes hoogtij vieren. >>

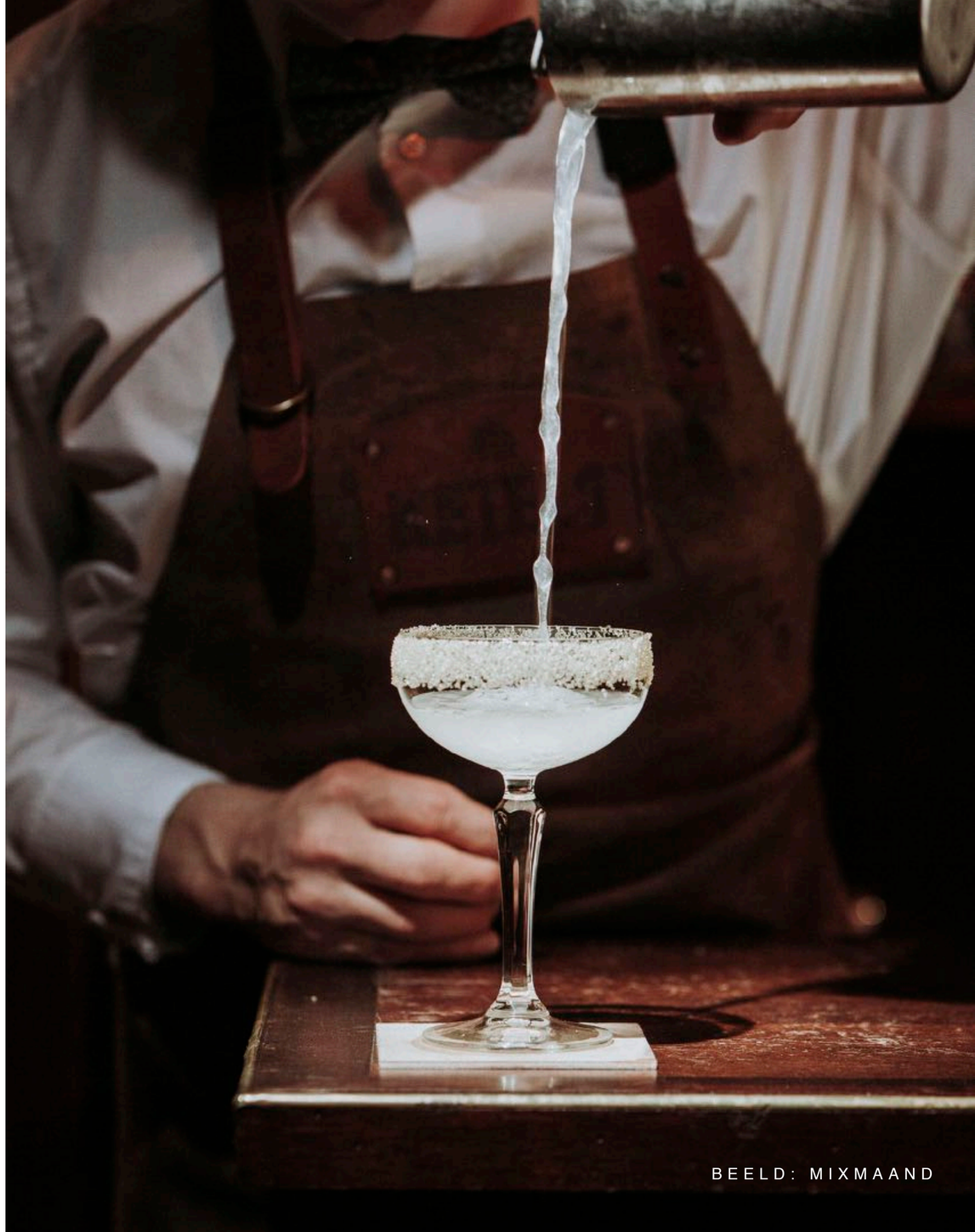
Bij trends is er ook altijd een contrabeweging. Naast alle kritische geluiden over de negatieve impact van spirits, ontstaat ook nu weer een pro-alcohol-beweging. Er is een grote groep consumenten die juist de *spirits* viert en zich uitspreekt vóór het drinken van alcohol.

Door de protesten en de wetten die het alcoholgebruik aan banden gaan leggen, krijgt het drinken van alcohol ook weer wat spannends. We gaan bijvoorbeeld zien dat er clandestiene bars komen, vergelijkbaar met de speak-easy's. En er komen meer evenementen waarbij alcohol gevierd wordt. Ook illegaal alcohol stoken wordt gezien als spannend. >>

Daarnaast ontstaat er een hernieuwde belangstelling voor cocktails. Dit keer niet om de kwaliteit van slechte alcohol te verdoezelen of om te maskeren dat we alcohol drinken, maar juist om het leven te vieren en te laten zien dat we stijl en smaak hebben. De verkrijgbaarheid van goede cocktails en bijzondere mixen wordt steeds groter en ook leert de consument hoe hij deze zelf kan bereiden, onder meer door masterclasses. Cocktails en longdrinks passen bij de trend van bewust drinken en premiumization: als we alcohol bestellen, dan kiezen we voor een luxedrankje dat met zorg is bereid. Met kwalitatieve ingrediënten, passend bij ons persoonlijke smaakprofiel. Bartenders zijn de nieuwe chefs geworden en de Nederlandse cocktail-scene wordt steeds groter. >>

BEELD: MIXMAAND

Er wordt sowieso veel meer geld uitgegeven aan kwalitatieve dranken. Massa-labels maken plaats voor boutique-spirits. We zien komende jaren ook dat rum terugkomt. Een drank die grappig genoeg eveneens populair werd in de tijd van de drooglegging, omdat gin en vodka toen moeilijker verkrijgbaar waren en rum in overvloed beschikbaar was. Dat wil niet zeggen dat gin verdwijnt. Dit is een vaste categorie geworden en bevindt zich momenteel in de tweede ‘golf’. Daarnaast zien we langzaam de hernieuwde belangstelling voor versterkte wijnen opkomen, zoals vermouth, port en sherry. >>



BEELD: MIXMAAND

Met het bewust drinken van premiummerken, laten we zien dat we het leven vieren. En ook dat vormt een parallel met de jaren ’20 in de Verenigde Staten, waarin we het leven vierden met uitzinnige feesten, jazz-muziek en vooral opvallende drankjes. Drinken wordt een lifestyle. Ondanks deze vrolijke excessen is er een belangrijke ommekeer in onze samenleving. De gezondheidsgeest is uit de fles en laat zich niet meer terugstoppen. Alcoholvrije en gezonde dranken gaan de concurrentie keihard met spirits aan. De ontwikkeling van alcoholvrije cocktails en zelfs alcoholvrije spirits gaat hard. Softdrinks schudden hun softe imago van zich af en nemen de lead. <<

DRANKTRENDS 2018

dranktrends

BEELD: SEEDLIP

drank trends 2018

Circulaire cocktails, de Milano-Torino, groenten in je glas, kleur-kleur-kleur, comeback kid chardonnay, alcoholvrije spirits, slaapdrankjes, on demand softdrinks, koffiecocktails, manzanilla, maisbier en honingwijn. Dit is een greep uit de dranktrends van 2018. Dit jaar gaan we voor gezond. We gaan steeds bewuster drinken, hebben een internationale blik: van Aziatische smaken tot Afrikaanse dranken. Zelfs voormalige local hero’s reizen de hele wereld over. We willen verrast worden door afwijkende smaken, maar ook door andere verpakkingen, nieuwe wijngebieden en flesformaten. Premium mixers worden leading en het ultieme avondje uit is een kroegentocht op niveau, waarbij je signature-drinks proeft in verschillende etablissementen.

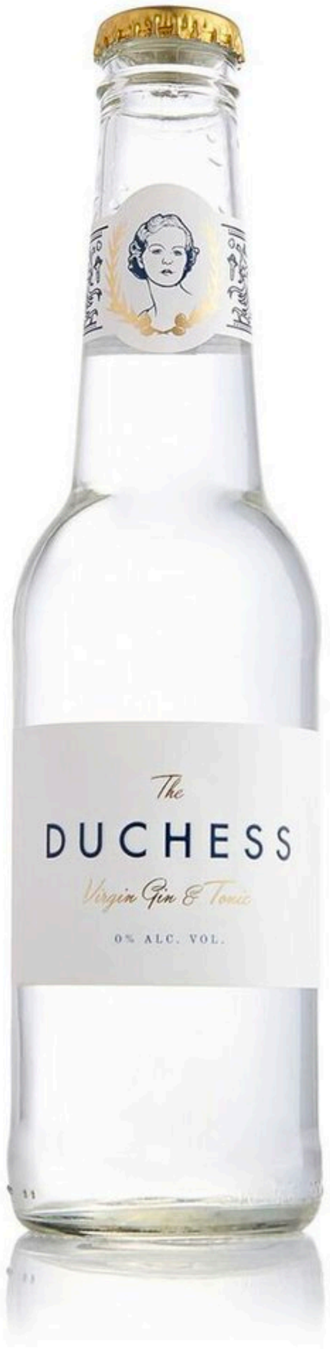
non-alcoholic spirits

NOLO is dé dranktrend van 2018. Bijzonder is een gloednieuwe categorie: de alcoholvrije spirits. Gemaakt, zoals een spirit, op basis van botanicals, maar zonder alcohol. Ideaal om een alcoholvrije cocktail mee te mixen, zoals de Nogroni.

BEELD: SEEDLIP

like a vir’gin

Deze zomer is het volstrekt normaal om een gin & tonic zonder alcohol te bestellen. Deze trend komt uit Zuid-Afrika en verovert de hele wereld. Een non-alcoholische, ambachtelijk gemaakte gin-tonic met botanische extracten en natuurlijk gezoet. Het laat zien dat het drinken van een alcoholvrij drankje minstens zo elegant kan zijn als een cocktail.



BEELD: THE DUCHESS

BEELD: BRONX BREWERY

glocal

We zitten al twee jaar in een golf van internationalisering. Na de jaren van nationalisme en daarna regionalisme, waarbij de nadruk kwam te liggen op regionale producten, zoals speciaalbier en typische streekgebonden likeuren, zien we nu dat juist deze *local heroes* de hele wereld overgaan. Want een Kölsch drinken in New York is minstens zo hip als een biertje uit de Bronx bestellen in Parijs. We combineren probleemloos verschillende culturen en keukens, want de wereld wordt steeds kleiner. Duurzaam is deze ontwikkeling niet, al zien we wel vaker dat succesvolle regioproducten van ver weer lokaal geproduceerd gaan worden.

african drinks

Hibiscussap, tamarindesap, baobapvruchtensap (boeya). Waar afgelopen jaren Azië sterk in opkomst was, zien we nu dat Afrika hét continent is waar de inspiratie vandaan komt. Wat dacht je van umqombothi, een bier gemaakt van maïs, of honingwijn, vergiste wijn met honing of de palmwijn, een alcoholische drank, gemaakt van het sap van palmbomen. Afrika is als vakantiebestemming dit jaar enorm in trek en dat zorgt ervoor dat steeds meer mensen de verrassende smaken van dit continent leren kennen en waarderen.

hibiscus tea

Deze thee is met name populair in Afrika, maar verovert de wereld in recordtempo. Van hibiscus-thee wordt gezegd dat het positieve eigenschappen heeft. Zo zou het een te hoog cholesterolgehalte en te hoge bloeddruk te lijf gaan. Ook heeft de drank een kalmerende werking. Het is een zuur smakende thee (eigenlijk infusie) en wordt daarom gedronken met honing en citrusvruchten. Behalve warm, wordt hij gebruikt als verkoelende drank in de vorm van *iced tea*.

cold brew coffee

Cold brew is een manier van koffiezetten waarbij gemalen koffie wordt vermengd met koud water of water op kamertemperatuur, dat vervolgens in een halve dag tot een hele dag in een afgesloten container in de koelkast blijft staan, tot het op de gewenste smaak is. Daarna wordt het mengsel gefilterd. Het wordt vaak verward met iced-coffee, waarvoor warme koffie wordt gebruikt. *Cold brew* kun je in de zomer serveren met ijsblokjes en op elk moment met warme/koude melk, water of infuseren met alcohol. Je kunt het zo’n twee weken in de koelkast bewaren. Het is een fijne oplossing als je weinig tijd hebt om koffie te maken en wel een cafeïne-shot kunt gebruiken.

canned beer

Waar blikjes bier vroeger nog werden geassocieerd met bouwvakkers en studenten, komen er nu steeds meer premiumbiertjes op de markt die in een bijzonder blikje zijn verpakt, voorzien van de meest mooie designs. Deze wordt ook gerust in de betere horeca geserveerd. Zonder glas, want bier uit een koel blikje smaakt heerlijk. Ook wijnen en andere dranken kiezen steeds vaker voor het hippe blik.

pubcrawls plus

BEELD: SPANJE TOTAAL

Kroegentochten kunnen echt niet meer. Je schaamteloos voltanken met bier en shots, past echt niet meer bij deze tijd. Maar de stad doorkruisen met bijvoorbeeld een thematische cocktailtour, een vermouth-tour, een sherry-tour, of een mini-wijnreis daarentegen is helemaal nu. In de verschillende bars staat een signature-drink gereed, liefst met een bijpassend hapje. Het gaat niet om de hoeveelheid alcohol, maar het proeven van verschillende smaken en de combinatie van educatie en entertainment.

BEELD: STOCK

advocaat

Advocaatje leef je nog? Jazeker! Advocaat is weer helemaal terug. En dan niet om in een vrolijke lichte roes de oude dag mee door te komen, maar als trendy nagerecht. Huisgemaakt, uiteraard. Deze dikvloeibare eierlikeur, gemaakt van eieren en brandewijn, wordt niet gedronken, maar gelepeld. De kleur geel is dit jaar belangrijk in de horeca. In het interieur, maar ook op het bord en in het glas. In de moderne receptuur van advocaat, een likeur die al bestaat sinds 1825 en in verschillende landen een eigen variant kent, wordt een beetje citroensap gebruikt, om het iets frisser te maken.

no water

Aan de hype dat mensen overal hun plastic waterflesje meenamen gaat dit jaar definitief een einde komen. Niet alleen zijn al die plastic verpakkingen onnodig, ook het drinken van de inhoud is overschat. De overdosis water is zelfs belastend voor het menselijk lichaam. Zoals alles op het gebied van voeding, moet ook water met mate genuttigd worden. Als we tussendoor iets consumeren, dan is het een gezonde shot, maar matigheid is de nieuwe maatstaf.

BEELD: STOCK

premium mixers

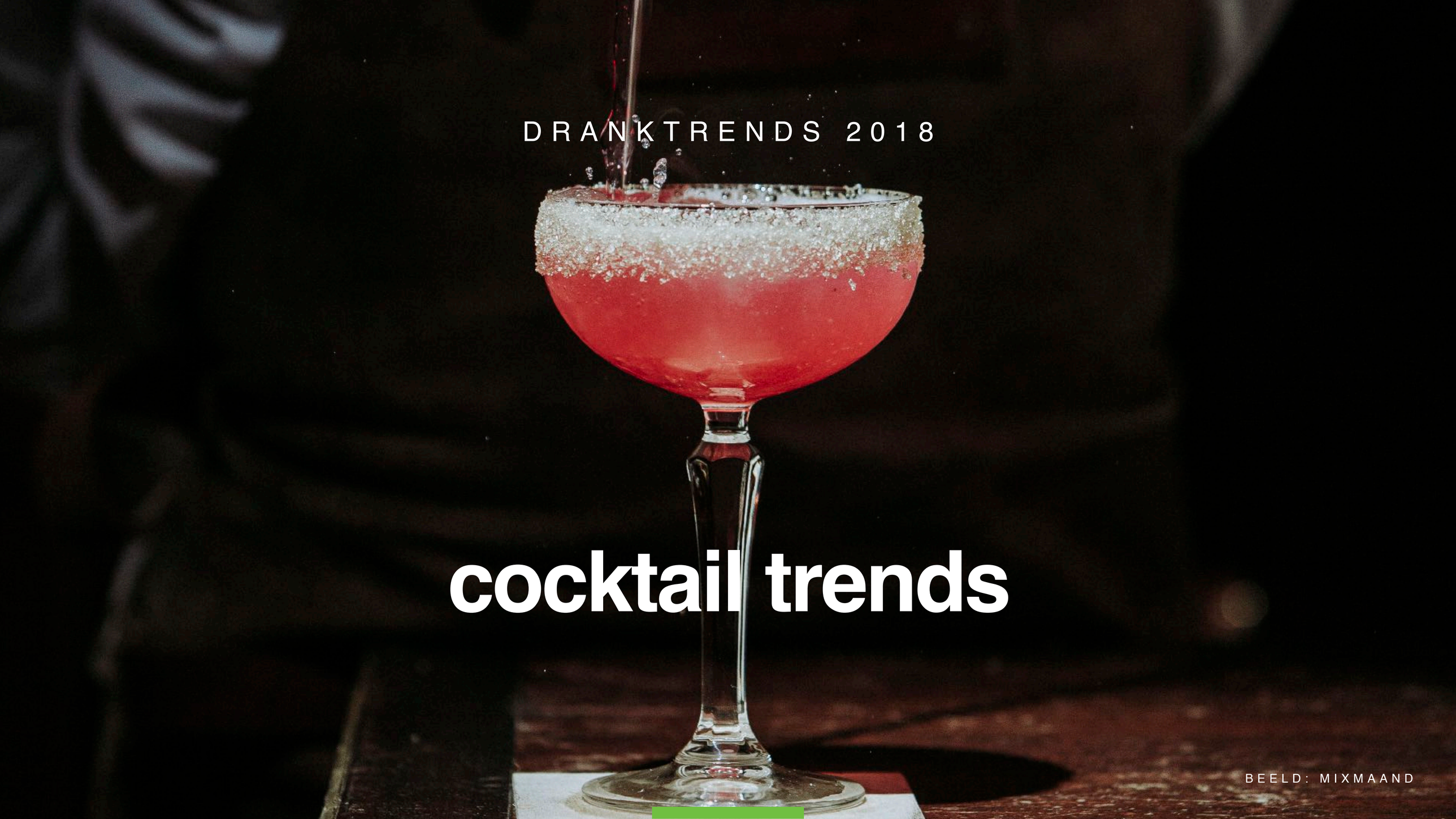
De rollen draaien om. Bestelden we vroeger nog een speciale gin en zochten we daar de meest geschikte tonic bij, tegenwoordig worden mixers steeds meer leading. Er komen steeds meer kwalitatieve tonics en andere frisdranken op de markt met een uiteenlopend smaakpallet. Bij deze verschillende smaken wordt vervolgens de juiste spirit gezocht. Of hij wordt gemixt met een andere softdrink of een sapje, want alcohol is geen must meer.

BEELD: MIXMAAND

BEELD: FEVER-TREE

customized g+t

De gin-tonic hype leek misschien over, maar het tegendeel is waar. Gin-tonic is een vaste categorie geworden. Op het schap en op de menukaart. Met de grote hoeveelheid kwalitatieve gins en tonics van tegenwoordig kan er namelijk oeverloos gecombineerd en gevarieerd worden. Mensen gaan steeds bewuster letten op de merken die ze bestellen en gaan op zoek naar hun persoonlijke smaakvoorkeuren. In de horeca zien we dat er prijsdifferentiatie ontstaat, waarbij voor premium gin- en tonicmerken meerkosten in rekening worden gebracht.



DRANKTRENDS 2018

cocktail trends

BEELD: MIXMAAND

cocktail trends

01. Milano-Torino

De Milano-Torino, een cocktail van Campari en vermouth is dé cocktail van 2018.

02. Veggie-Filled Drinks

Groenten zijn God, in 2018. Ook in het glas maakt fruit steeds vaker plaats voor groenten.

03. Premium Mixers

Waar ooit de spirits leading waren, zien we nu dat tonics en andere mixers als uitgangspunt worden genomen.

04. No Alcohol Spirits

De non-alcoholtrend in combinatie met de gin-trend levert deze nieuwe drankcategorie op.

cocktail trends

BEELD: MIXMAAND

cocktail trends

05.Take-Away Cocktails

In het vliegtuig, de trein of hotelkamer. We willen overal een goede cocktail kunnen shaken.

06. Circular Cocktails

Sustainability wordt ook belangrijk in de bartending-scene. Weg met de rietjes en servetjes. Drink duurzaam.

07. Coffee Cocktails

Met de Espresso-Martini als trendsetter, wordt het aanbod aan koffiecocktails steeds rijker.

08. No/Low-Alcohol Cocktails

Mocktails zijn niet langer een ondergeschoven kindje, maar een serieus alternatief geworden.

milano torino

De Milano-Torino is dé cocktail van 2018. Het is de persoonlijke favoriet van veel bartenders, die vaak wordt gemaakt op momenten dat ze niet hoeven te werken. Misschien juist omdat hij zo simpel is, maar zo perfect van smaak met de juiste balans tussen bitter en zoet. Hij is bedacht in de 19e eeuw. Een deel zoete vermouth en een deel Campari in een glas met ijs, gegarneerd met een schijfje sinaasappel. De Campari komt uit Milaan, de vermouth uit Turijn, vandaar de naam. Het is de moeder van de Americano, waar nog soda aan toe wordt gevoegd.

BEELD: STOCK

BEELD: STOCK

veggie filled

2018 is het jaar van de groenten. We ontdekken dat we in cocktails en mixdrankjes het sap van fruit prima kunnen vervangen door dat van groenten en dat deze ook zeer geschikt zijn als decoratie. Groenten worden gezien als gezonder dan fruit en zijn verrassender dan het limoentje of de sinaasappelschijf. Het past bij de Grote Gezondheidsbeweging die nu gaande is. Als we al alcohol drinken, dan compenseren we dit met een gezond element.

BEELD: MIXMAAND

circular cocktails

Circular cocktails vormen een nieuwe trend in cocktailbars. Bartenders doen hun uiterste best om cocktails te serveren waarbij de garnering is gemaakt van gebruikte groenten- of fruitschil, er geen wegwerprietjes, servetjes en parapluutjes worden gebruikt en de ingrediënten het liefst huisgemaakt en natuurlijk zijn, zodat er geen onnodige verpakking weggegooid hoeft te worden. Het is uitgegroeid tot een ware sport en laten we eerlijk zijn: het is de meest smakelijke manier om bewust met het milieu bezig te zijn.

BEELD: STOCK

sour is the new bitter

Na de jaren van veel te zoete dranken, ontdekten we bitter, maar nu is het podium vrijgemaakt voor zuur. Afgelopen jaren zien we de belangstelling voor zure smaken op ons bord toenemen en dat gebeurt ook steeds meer in het glas. Denk dan niet aan de standaard citroen of limoen, maar aan andere mooie citrusvruchten, zoals bergamot, de kalamansi, de sumac, de Chinese kumquat, yuzu en de amantsu. Ook andere zure vruchten als de cranberry en de tamarinde. Zuur past bij de frisse smaak die mensen willen ervaren en wordt geassocieerd met gezond.

daiquiri

Een daiquiri is never out of style. Echte cocktailklassiekers zijn terug, met deze darling als een van de vlagdragers. Deze friszure cocktail is elegant en simpel. Een combinatie van rum, limoensap en suikerstroop. Het werd populair in de jaren ’40, toen whiskey en vodka moeilijk verkrijgbaar waren, maar rum ruim voorradig was. Het doet denken aan de grog die Britse zeelui aan boord dronken en werd grenzeloos populair in het Caribisch gebied. De naam komt waarschijnlijk van een strand bij Santiago. Een frisse opmaat naar de herontdekking van rum.

BEELD: STOCK

take-away cocktails

Aan boord van vliegtuigen, internationale treinen en hotelbars en op andere onderweg-plekken gaan komende jaren steeds meer cocktailboxen opduiken, waarmee je in een handomdraai een perfecte cocktail kunt bereiden, zonder dat je een opleiding tot bartender hebt moeten volgen. Gewoon door de juiste hoeveelheden en de juiste kwalitatieve ingrediënten te combineren. Een stijlvol alternatief voor de premixed cocktails die altijd iets chemisch lijken te hebben en een mooie manier van merken om zich te presenteren. Ook de minder chique versie, cocktails in take-away-glazen, gaan we steeds meer zien. Bijvoorbeeld op festivals.

BEELD: MINIBARBOX

BEELD: GREY GOOSE

coffee cocktails

Hij gonst al een tijdje, maar is in 2018 echt niet meer weg te denken van de menukaart: de espresso-martini. Wereldwijd wordt deze cocktail omarmd. Geen wonder: het is een combinatie van twee publieksfavorieten: koffie en alcohol. Deze cocktail heeft de weg vrijgemaakt voor andere koffiecocktails. Hier komen de werelden van de barista en bartender bijeen. Dit jaar zien we koffiecocktails op de kaart verschijnen die bijzonder creatief zijn, vernieuwend van smaak en presentatie. Niet alleen wordt espresso gebruikt, maar ook nieuwe zettechnieken. Door de juiste koffiesmaak te combineren met de toegevoegde alcohol en andere ingrediënten, ontstaan nieuwe smaaksensaties.

no/low alcohol cocktails

Zoals in restaurants vroeger de vegetarische schotel altijd een treurig moetje was op de menukaart, zo was de mocktail de vloeibare lotgenoot hiervan. Maar mocktails zijn niet langer kindercocktails of voorbehouden aan zwangere vrouwen. Tegenwoordig staan non-alcoholcocktails bloedserieus op de kaart. Ze worden omarmd door bartenders, die ervoor zorgen dat je soms nauwelijks nog verschil proeft met een cocktail waarin alcohol is verwerkt. De perfecte oplossing voor mensen met stijl, die ook een fijne avond kunnen hebben zonder de obligate alcohol en geen zin hebben om zich te beperken tot fantasieloze frisdrank.

BEELD: MIXMAAND

BEELD: STOCK

asian twist

De Aziatische keuken wordt wereldwijd steeds groter en we raken gewend aan Aziatische smaken en producten die zich ook vaak uitstekend lenen voor cocktails. De fusion-trend, die we al jaren zien in Aziatische restaurants, wordt ook steeds groter in de cocktailwereld. Westerse cocktails krijgen een Asian twist, door het gebruik van een Aziatisch element. Denk aan lychee, yuzu, garam masala, shiso-bladeren, sake of thee. In wereldsteden zien we steeds meer Asia-inspired cocktailbars en ook steeds meer Aziatische restaurants in Nederland voegen een cocktailbar toe.

BEELD: STOCK

functional cocktails

Je voelt je minder schuldig als je een cocktail drinkt, als deze ingrediënten bevatten die een positief effect hebben op het menselijk lichaam. Dit willen mensen graag laten zien en dat kan door opvallend gekleurde cocktails, waar kurkuma (koenjit of tarmariek) in is verwerkt, waarvan wordt gezegd dat dit goed werkt tegen hersenaandoeningen als Alzheimer. Hello yellow! Dit is absoluut dé kleur van 2018, die we niet alleen in het glas zien, maar ook in horeca-interieurs. En wat denk je van de groene tegenhanger op basis van Matchu-thee of andere gezonde poeders, zoals algenpoeder. Als we natuurlijke kleurstoffen gebruiken, dan zijn het opvallende kleuren die aangeven dat niets is opgewassen tegen de natuur.

DRANKTRENDS 2018

wine trends

BEELD: YUSTE / AURORA

wine trends

01. Sustainable Wines

We kiezen voor duurzame wijnen, het liefst gekoppeld aan een goed doel.

02. Nolo Alcohol Wine

We drinken steeds bewuster en willen licht-alcoholische wijnen of kwalitatieve alcoholvrije wijn.

03. Manzanilla

De dame onder de sherry’s, wordt deze frisse drank wel genoemd. Ze leidt de herontdekking van sherry in.

04. Chilled Red Wine

Hoezo rosé? Deze zonnige zomer drinken we koele rode wijn op het terras.

wine trends

BEELD: STOCK

wine trends

05. Size Matters

Magnumflessen zijn toch echt feestelijker dan zo’n huiselijk formaatje. Dé wijntrend van 2018.

06. Wine Bars

Wijnbars rukken op. Goede wijnen per glas, met een bijpassend gerechtje is wat we willen.

07. Spanish Vermouth

De vermouth-trend groeit door. Toegankelijk geprijsde Spaanse vermouth doet het goed.

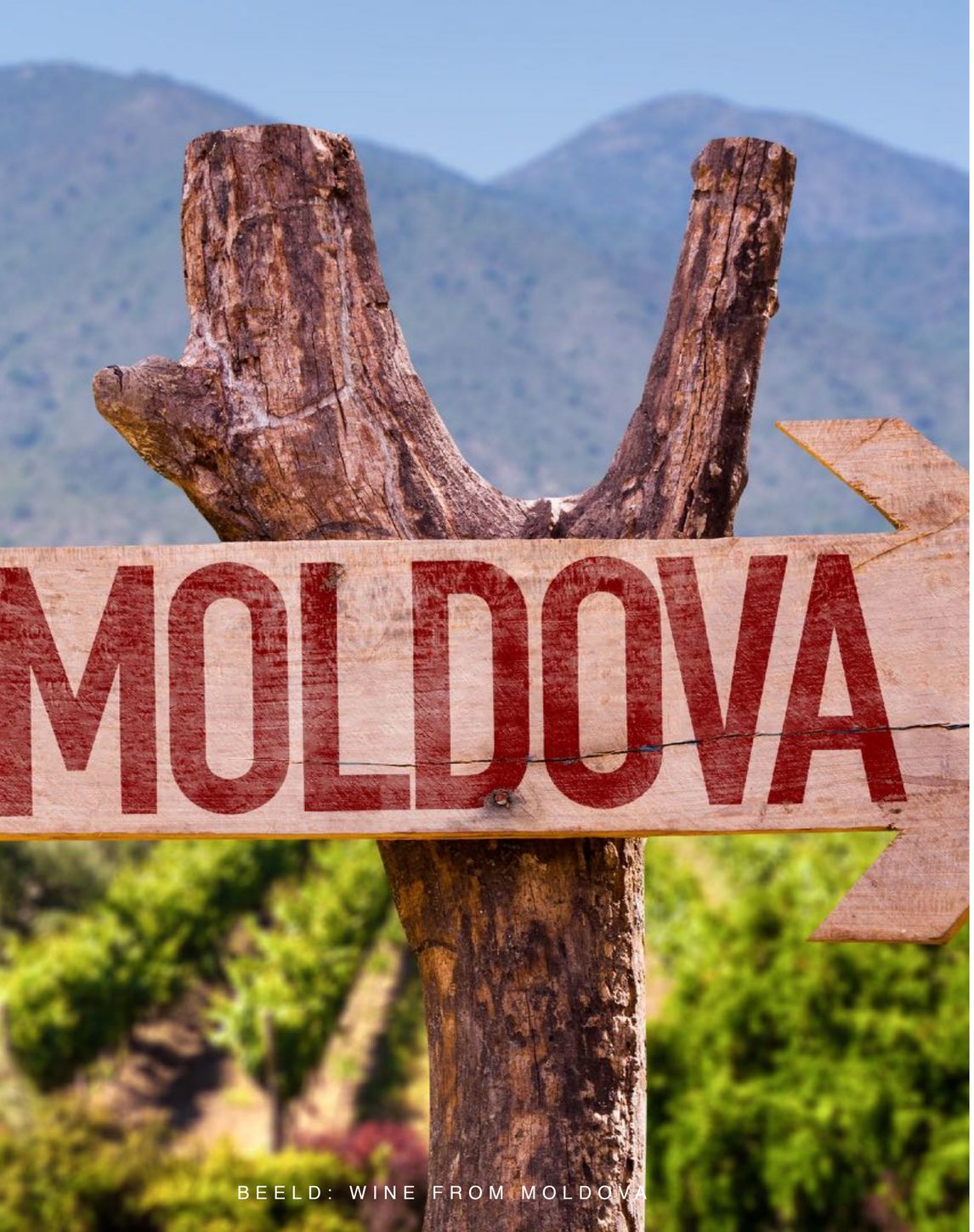
08. Comeback Chardonnay

Hoezo ABC? Chardonnay mag écht weer in 2018. De druif wordt uit het verdomhoekje geplukt.

BEELD: WINE FROM MOLDOVA

sustainable wines

Wijn met een verhaal is in. En het liefst een duurzaam verhaal. En dan gaat het niet zozeer om biologische of natuurwijnen, maar wijnen die een goed doel dienen. Zoals het ondersteunen van een lokale community of zoals bij Wine from Moldova, een wijn die een heel land uit het economische slop moet gaan trekken.



BEELD: WINE FROM MOLDOVA

unexplored wine regions

Moldavië en Georgië waren dé wijnlanden van de voormalige Sovjetunie. Landen met een wijntraditie van duizenden jaren. Vooral in Moldavië hebben veel internationale wijnspecialisten zich gevestigd die de moderne technieken toevoegen aan deze traditionele wijnen, waardoor de kwaliteit steeds beter en stabieler wordt. Ook andere onbekende regio's worden herontdekt. Wijntoerisme wordt ingezet als interessante manier om een land te verkopen en is een interessante aanjager voor de economie.

BEELD:
OUD, REUCHLIN & BOELEN

nolo alcohol

Alcohol is het nieuwe roken. In plaats van alcohol rigoureus af te zweren, is er natuurlijk ook de mogelijkheid om de alcohol-intake te matigen. Bijvoorbeeld door dranken te nemen met een lager alcoholgehalte. We ontdekken hoe fijn het is om géén kater te hebben na een nacht uitgaan en dat het ook veel calorieën scheelt als je minder drinkt. Wat ons over de streep trekt is de steeds groter wordende keuze aan non-alcoholische dranken. De kwaliteit van alcoholvrij bier is afgelopen jaren sterk gestegen, door technologische verbeteringen en dat gebeurt nu ook met wijn. Ook het aanbod en de kwaliteit van alcoholvrije cocktails worden groter. In plaats van helemaal alcoholvrij is een laag alcoholgehalte ook een oplossing. Er zijn steeds meer goede wijnen verkrijgbaar met een lagere ABV.

size matters

Magnums winnen snel terrein. In een restaurant, bar of op een feestje is er niets leuker dan rondgaan met een fles van formaat. Maar ook kleine flesjes of flessen met afwijkende vormen doen het goed, dit jaar. We willen verrast worden, zeker als we geld spenderen buiten de deur. Voor mensen die denken dat het alleen gaat om de inhoud: zij hebben ongelijk. De vorm is tegenwoordig minstens zo belangrijk. Ook miniatuurflesjes wijn, boxen, blikjes, alles wat anders is dan een standaardfles mag komend jaar op veel belangstelling rekenen. Alles om afstand te nemen van het stoffige karakter van deze eeuwenoude druivendrank.

BEELD: ALEKSANDER WINE

manzanilla

Manzanilla is een droge witte wijn gemaakt van de palomino-druif en gerijpt onder een gistlaag; ook wel ‘flor’ genoemd. Het is één van de vele verschillende typen sherry en vanwege de droge, frisse en delicate smaak een perfecte ‘instap-sherry’. Langzaamaan herontdekken we deze versterkte wijn, die een beetje kampt met een ouderwets imago, maar ter zijner tijd een logische opvolger is van vermouth. Manzanilla is de ‘dame’ van de sherry-wijnen. Ze wordt exclusief geproduceerd in Sanlucar de Barrameda.

BEELD:GRAPES UNLIMITED

BEELD: STOCK

chilled red

Al wint, naast chardonnay, ook rosé weer het vertrouwen terug als zomerwijn, we deinzen er tegenwoordig niet meer voor terug om op warme zomerdagen een rode wijn te bestellen. Lekker gekoeld, uiteraard. Je moet wel weten welke wijnen je op welke temperatuur kunt serveren. Jonge, soepele, fruitige wijnen kun je wat koeler serveren dan vollere wijnen met meer tannine en structuur en bij wijnen die enige rijping hebben, is het zonde om ze echt koel te serveren. Maar moderne wijnen met veel fruit en een dikke, zachte structuur, doen het erg goed bij een lagere temperatuur. Tip: even in het vriesvak en dan in een dubbelwandige koeler (zonder ijs).

BEELD:GRAPES UNLIMITED

spanish vermouth

De vermouth-trend komt heel langzaam op gang, maar wordt door veel horeca nog steeds gepresenteerd alsof het een spirit is. En dat terwijl het een versterkte wijn is. Deze hoeft niet veel te kosten en wordt in volle glazen met ijs geschonken, met daarbij een schijfje sinaasappel. De Spaanse vermouths vallen op door hun ronde, rijke smaken. Spanje heeft zich in enkele jaren tijd ontwikkeld tot een van de belangrijkste vermouth-producenten en veroveren nu de wereld met hun rode vermouth en het ‘vermouth-moment’, waarbij met vrienden het leven wordt gevierd met vermouth, spuitwater en lekkere tapas.

BEELD: STOCK

niche-niche

Je verwacht het niet, maar uit streken die beroemd zijn vanwege hun witte wijnen, komen ook prachtige rode wijnen. En andersom: witte wijn uit regio's die befaamd zijn vanwege hun rode wijnen. Deze omkering rekent af met alle wijnclichés en dat is precies wat we willen. Verrast worden. In plaats van de massawijnen worden niche-wijnen steeds belangrijker. Een natuurlijke bubbelwijn als Pét-Nat bijvoorbeeld, We hoeven voor niche-wijnen niet meer per se naar een wijnspeciaalzaak, ook supermarkten bieden komende jaren steeds meer bijzondere, kleine wijnpartijen aan. Op=op.

BEELD: STOCK

everyday celebration

Nederland is definitief over zijn bubbelfobie heen. Waar we vroeger alleen een glas champagne dronken tijdens een bruiloft of de jaarwisseling, tegenwoordig is het de normaalste zaak om een glas bubbels te bestellen voor het eten of in een bar. Prosecco heeft de weg vrijgemaakt, maar nu zien we steeds meer bel-langstelling voor een kwalitatievere variant, zoals een mooie crémant of een champagne. En dan met name van de ‘Récoltants Manipulants’, de wijnboeren die druiven telen op hun eigen percelen, die al vaak honderden jaren in handen van de familie zijn. Soms verrassend hoge kwaliteit voor een beschaafde prijs, omdat zij geen dure marketing nodig hebben. En dan zijn bubbels zelfs op een doordeweekse dag en feestelijk hoogtepunt.

BEELD: THE FOUR HORSEMEN NEW YORK

wine bars

We kunnen er niet omheen: wijnbars zijn hot. Waar je vroeger in een bar nooit wijn durfde te bestellen zie je de kwaliteit van wijn in de horeca rap toenemen, maar voor wijnliefhebbers is een speciale wijnbar toch wel een feestje. Waar je verschillende topwijnen per glas kunt drinken en steeds vaker ook een bijpassend gerechtje kunt bestellen. Een leuk alternatief voor mensen die buiten de deur willen eten, maar niet de hele avond in een restaurant willen zitten. Naast de klassieke wijnbar zien we de opkomst van de champagneria, vermuteria, sherrybar en andere speciaalbars.

BEELD: STOCK

expensive wines

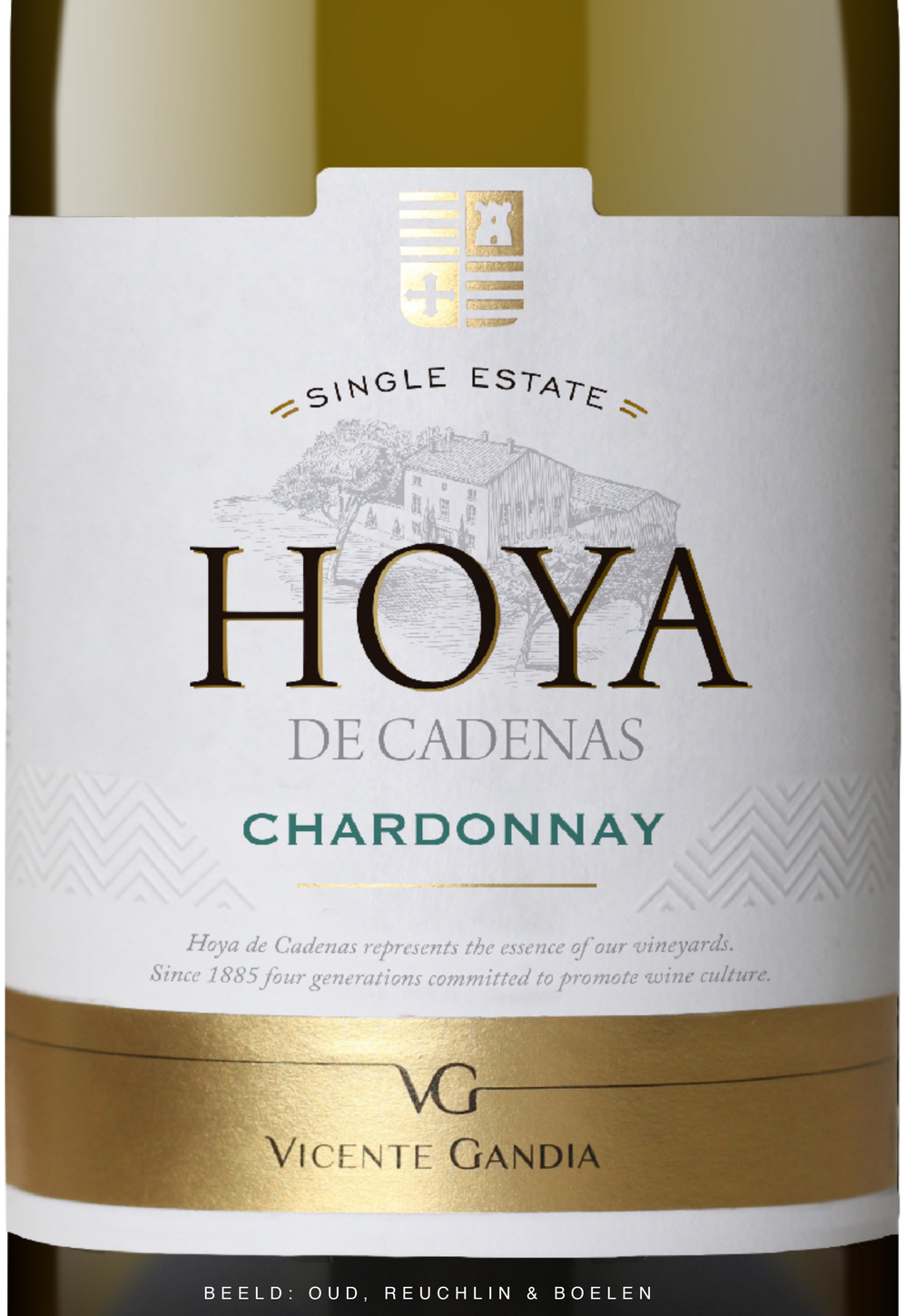
We kunnen het ons niet meer voorstellen dat de wijngrens voor veel liefhebbers op 5 euro lag en de gemiddelde aankoopprijs zelfs ver, ver daaronder. Tegenwoordig kiezen wijnliefhebbers liever voor een mooie fles die gerust een paar euro meer mag kosten. Liever minder glazen van een hogere kwaliteit. En hij hoeft niet in één keer leeg, want er zijn tegenwoordig technieken zat om één glas uit een fles te halen. Veel kwaliteitswijnen zijn tegenwoordig ook by-the-glass verkrijgbaar, zowel in de horeca als voor thuis.

comeback kid chardonnay

Er was een tijd dat er met enige arrogantie A.B.C. werd geantwoord, op de vraag welke wijn iemand wilde bestellen. Anything. But. Chardonnay. Deze wijn werd namelijk geassocieerd met slechte films en weggezet als huisvrouwendrankje. Niet zo gek: van een lieveling van wijnprofessionals werd hij plotsklaps omarmd door de massa. De wijn was opeens overal verkrijgbaar. Logisch: het is ook de gemakkelijkste druif op aarde, die overal ter wereld probleemloos groeit. En geen enkele druif/stijl heeft zo’n breed spectrum als chardonnay. De wijn vertelt veel over de regio waar hij vandaan komt en de technieken die zijn gebruikt bij de productie. Daarom doen mensen deze wijnstijl tekort, als ze zeggen: ik houd niet van chardonnay. >>

BEELD: STOCK

Maar het tij is gekeerd: chardonnay vecht zich terug. We herontdekken komende jaren de kwalitatieve chardonnays en de nieuwe stijlen. Wijnmakers hebben de productie van chardonnay afgelopen jaren aangepast aan de nieuwe wijnwensen. In plaats van de oaky, boterige stijl van weleer, is er nu meer behoefte aan een elegantere, frissere chardonnay met minder hout. De moderne chardonnays vallen op door hun balans, fruitige smaak en frisheid. We zien belangstelling voor een chardonnay uit koelere klimaten, waar wijnen worden gemaakt die minder hoog in de alcohol zitten, minder zwaar en frisser zijn. We realiseren ons dat we niet alle chardonnays over één kam kunnen scheren. Voor verschillende eet/drinkmomenten is er een passende chardonnay.



BEELD: OUD, REUCHLIN & BOELEN

soft drinks

Trussings
Small Batch
GINGER LIME
CRAFT FIZZ
300ML
Trussings
Small Batch
BASIL
CRAFT FIZZ
300ML
Small Batch
APPLE SAGE
CRAFT FIZZ
300ML
Trussings
Small Batch
MINT TEA
CRAFT FIZZ
300ML

BEELD: STOCK

health yeah!

We worden steeds bewuster van onze gezondheid en dat alles wat we eten en drinken in rechtstreeks verband staat met hoe wij ons voelen. Zowel lichamelijk als geestelijk. We herontdekken de kracht van de natuur: de kracht van kruiden, de gezonde eigenschappen van vruchten en groenten. Vegan is niet meer voorbehouden aan een klein groepje ‘activisten’, maar wordt een ware lifestyle. Plant-based producten verdringen dierlijke producten in rap tempo, zo ook in de drankenwereld. Ook suiker toevoegen wordt een nieuw taboe. Dat wil niet zeggen dat er nooit ‘gezondigd’ mag worden. Er is altijd ruimte voor een ‘ongezonde’ drank, maar dan liever een kwalitatieve cocktail, een bijzonder biertje of een goed glas wijn. Kwaliteit wordt belangrijker dan kwantiteit.

NOA
ACTIVE
HERBS
BLUEBERRY &
BIRCH FLAVOR
ANTIOXIDANT
STILL HERBAL BEVERAGE
FREE FROM PRESERVATIVES

BEELD: 2FOOD

soft drinks

01. Sustainable

Softdrinks met afgekeurd fruit is een voorbeeld van duurzame softdrinks.

02. Spicy

Pittig is dé nieuwe smaak, die we ook terugzien bij ‘adult’ softdrinks.

03. Botanical

Dranken op basis van groenten en kruiden zijn dé trend van dit moment.

04. Fermented

Gefermenteerde dranken zijn gezond, zoals zwammendrankjes en waterkefir.

soft drinks

05. Sleepdrink

Energiedrankjes zijn uit, functional drinks zijn in. Bijvoorbeeld om beter te slapen.

06. On Demand

On demand gebrouwen frisdranken worden belangrijk in 2018.

07. Plant Based

Vegan is niet meer niche, maar plant-based dranken worden steeds belangrijker.

08. Boutique

Small-batch softdrinks zijn in. Premium drinks, op basis van natuurlijke smaken en ingrediënten.

BEELD: 2FOOD

taste the waste

Sustainability is een thema waar we niet meer omheen kunnen. Zeker geen kortstondige hype, maar een nieuwe werkelijkheid. Consumenten kijken steeds meer naar de duurzame gedachten achter merken. Dranken die gekoppeld zijn aan een goed doel, winnen aan populariteit, en merken die bijvoorbeeld iets doen tegen waste. Zoals een iced-tea die wordt gemaakt van fruit dat eigenlijk zou worden weggegooid omdat het dik, krom of lelijk is.

BEELD: 2FOOD

spice it up

Naast ‘zuur’ is ‘spicy’ de opvolger van ‘bitter’. Steeds meer mensen kiezen voor een alcoholvrij drankje, maar missen soms de *bite* van alcohol. Er is nu een generatie adult soft drinks, die mikt op een doelgroep van 18+. Een goed voorbeeld hiervan zijn de *spicy soft drinks.* Pittige frisdranken, die op smaak zijn gebracht met bijvoorbeeld gember, chillipeper of Timut-peper uit Nepal. Ook lekker in een mocktail.

BEELD: 2FOOD

botanical boost

Botanicals zijn hot. Steeds meer kijken we op het achterlabel van een drankje, om te zien wat de ingrediënten zijn. Kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen worden gelukkig steeds vaker vervangen door natuurlijke kleur-, geur- en smaakstoffen. We herontdekken kruiden en andere natuurlijke smaakmakers, die vaak ook nog een positieve werking hebben op de gezondheid.

BEELD: STOCK

fermented drinks

Steeds meer restaurants en bars verdiepen zich in de kunst van het fermenteren. Zorgvuldig verstopt voor de hygiëne-politie van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit staan maanden- of jarenlang emmers en potten te pruttelen. Ook in de drankwereld is de fermentatietechniek doorgedrongen. Kombucha, van onder meer zwarte of groene thee en de kombucha-zwam. Of Jun, van de jun-zwam en groene of witte thee. Een ander voorbeeld van zelf gefermenteerde drank is kefir, alleen maken we dit tegenwoordig niet meer van koemelk, maar van *plant-based milk*. Of we maken waterkefir.

BEELD: STOCK

functional drinks

We worden steeds bewuster van wat we eten en drinken. Als een drankje geen positieve (bij)werking heeft op het menselijk lichaam, waarom zouden we het dan nog drinken. We zien steeds meer natuurlijke addictieven die een gezonde eigenschap hebben. En dan niet een paar procent, puur voor het marketingverhaal, maar een bewezen werkzame hoeveelheid. Superpoeders, verpulverde natuurproducten met positieve eigenschappen, zoals algen, zeewier, theebladeren wortels en andere ingrediënten worden toegevoegd om softdrinks, koffie en andere dranken te verrijken. Dit verdringt de hype waarbij mensen de hele dag door aan een waterflesje lurken.

BEELD: NOX

sleep drinks

Energy-drinks liggen onder vuur, en maken plaats voor een nieuwe trend: slaapdrankjes. Deze *functional drink* is dé rustgevende tegenhanger en bevat natuurlijke plantenextracten, zoals mulungu en valeriaan, tilia en passiflora en zorgen voor een diepere slaap, waardoor je uitgeruster wakker wordt. Dit past binnen de trend dat we meer en beter willen slapen. Dit blijkt steeds meer één van de belangrijkste pijlers van een goede gezondheid.

BEELD: STOCK

on demand soda

De consument wil natuurlijke softdrinks en de consument krijgt dan ook natuurlijke softdrinks. Steeds meer horecazaken bieden ‘craft soda’s’ aan, waarbij *on demand* frisdranken kunnen worden gemaakt, op basis van kruidenextracten, verse sappen en spuitwater. Elke zaak creëert op deze manier zijn eigen *signature softdrinks*. Verfrissende drankjes die passen bij de snel veranderde smaak van deze tijd.

BEELD: STOCK

plant based milk

Melk van koeien blijkt keer op keer niet zo gezond te zijn als ons jaren is voorgehouden. Bovendien wordt niet elke melk op duurzame wijze gemaakt. Ook sojamelk ligt steeds meer onder vuur, maar inmiddels komen er ook meer smakelijke varianten van melk op basis van plantaardige producten. Bijvoorbeeld rijstmelk, amandelmelk, granenmelk, kokosmelk. De meeste worden gezien als een gezondere variant, mits ze niet in te grote hoeveelheden worden genuttigd. Koffietentjes bieden steeds vaker cappuccinos, macchiato’s en flat whites met plant-based melk aan.

small batch sodas

BEELD: TRUSSINGS

Softdrinks zijn de nieuwe spirits, dat moge duidelijk zijn. Steeds meer brouwtechnieken worden losgelaten op softdrinks om tot bijzondere smaken te komen. Massaproductie is over en small-batch softdrinks zijn helemaal je-van-het! Er wordt volop geëxperimenteerd met kruiden, groenten en andere natuurlijke ingrediënten. Omdat het natuurproducten zijn, variëren de smaken automatisch per batch.

HBMEO, 2018

COPYRIGHT

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Contact: info@hbmeo.com
Contact: info@hbmeo.com