

'Gin zonder gin' rukt op



De Morgen - 08 Aug. 2018
Pagina 11

Een gids voor apothekers uit 1651 heeft meer dan 3,5 eeuw later geleid tot de productie van 's werelds eerste gedistilleerde likeur zonder alcohol. Na amper drie jaar gaat de miljoenste fles over de toonbank. Is 'gin zonder gin' dan zo lekker? Of is het Britse Seedlip vooral sterk in marketing?

Eerst even de puntjes op de i: Seedlip is geen gin. Want gin is een sterke alcoholische drank die wordt gemaakt door vergist graanbeslag te distilleren. Tweede vereiste: het drankje moet jeneverbessen bevatten. Bij wet is de bes zelfs de enige smaakmaker die verplicht in gin moet worden gebruikt. En laat Seedlip nu net níets met jeneverbessen te maken hebben.

Toch wordt het drankje als een soort alcoholvrije gin gepromoot. Met succes. Seedlip prijkt op de menukaart van de drie beste cocktailbars ter wereld. En op die van meer dan 250 Michelin- restaurants en 5.000 luxe hotels, restaurants en winkels. Bovendien verovert het drankje ook stilaan de 'gewone' markt, lees: de supermarkt. Van een paar duizend flessen in 2015 rondt het bedrijf binnenkort de kaap van een miljoen.

Het succes van de eerste 'gin zonder gin' is dan ook een voorbeeld van wat een goed verhaal kan doen. Toch volgens Manuel Wouters, manager van de Antwerpse cocktailbar Sips. "Had iemand vijf jaar geleden dit idee, hij zou worden uitgelachen", is hij overtuigd. "Dit drankje surft gewoon mee op de hype van de gin-tonics, de drank is leuk gepresenteerd en het verhaal is origineel."

Dat verhaal gaat zo. In 2013 was de Brit Ben Branson (nu 35) op reis met zijn verloofde en stapten ze een bar binnen, waar hij zich afvroeg: "What to drink when you're not drinking?" "Want wie een alcoholvrije drank voor z'n neus heeft, wordt nog altijd aangezien als een trieste idioot." Branson, die nooit drinkt, is een telg uit een 300 jaar oude landbouwersfamilie en woont in een 14de-eeuws boerderijtje op het platteland van Buckinghamshire.

In die lieflijke setting is Seedlip 'geboren'. Met dank ook aan het 367 jaar oude boek *The Art of Distillation*, waarin beschreven staat hoe apothekers alcoholvrije dranken brouwen in grote koperen ketels. "Ik dook mijn moestuin in, kocht zelf een koperen pot, zette die op mijn haardvuur en begon te experimenteren."

Katers

Twee jaar later werd Seedlip - vernoemd naar een mand die landbouwers vroeger gebruikten om te zaaien - geboren. De eerste duizend flessen gingen naar het Londense luxewarenhuis Selfridges en waren in een week tijd uitverkocht. Branson produceerde er nog eens duizend, die in drie dagen de deur uit waren. "Een reden waarom ik blij ben dat ik geen alcohol meer drink, is dat ik geen tijd heb voor katers", zegt hij in een interview. Want druk heeft hij het wel: vandaag produceert hij meer dan 30.000 flessen per maand.

Naar eigen zeggen wil Ben Branson van Seedlip geen luxemerk maken. "Al ziet iedereen hoe premium we zijn door gewoon naar onze fles te kijken." Die is inderdaad mooi, zelfs als interieurobject. Branson broedde zes maanden op het ontwerp. "Ik word bij alles erg geleid door herinneringen en geuren uit mijn kindertijd." Het boerderijleven, dus. Vandaar de vos, haas en eekhoorn. Ook de prijs is behoorlijk premium: 30 euro per fles. Dubbel zoveel als een fles Gordon's. Té prijzig, vindt Wouters, die het drankje al een paar keer geproefd heeft en het "puur aromatisch water" noemt. "Want ik zou niet weten wat Seedlip anders maakt dan een flesje Vittel met een smaakje."

Al zijn er dus ook veel fans van het niet-alcoholische brouwsel, dat verkrijgbaar is in drie variëteiten. Spice 94 bevat Jamaicaanse pimentbessen, kardemom en pompelmoes, Garden 108 heeft aroma's van erwtes, hooi, munt, rozemarijn en tijm, Grove 42 is de citrusversie. Alle varianten zijn vrij van suiker, calorieën en kunstmatige kleur- en smaakstoffen.

(FT)

Copyright © 2018 De Persgroep Publishing. Alle rechten voorbehouden