



## Ας μιλήσουμε για κοκτέιλς-Negroni

**Δ**εν ξέρω πολλούς που μπορούν να αντισταθούν στη γοητεία ενός καλοφτιαγμένου, βαθυκόκκινου Negroni. Στατιστικά μιλώντας, τα τελευταία πέντε χρόνια είναι το δεύτερο πιο ευπώλητο κοκτέιλ στον κόσμο, σύμφωνα τουλάχιστον με την ετήσια έκθεση Drinks International, ενώ στο Instagram, το hashtag του έχει κάνει πάνω από μισό εκατομμύριο posts.

Αξίζει να σας πω ακόμα λίγα πράγματα για αυτό:

- Το Negroni έχει συμπληρώσει τα 100 χρόνια ζωής. Κατά πάσα πιθανότητα το iconic cocktail πρωτοπαρουσιάστηκε στην Ιταλία περίπου το 1900. Ο θρύλος λέει ότι ο κόμης Camillo Negroni ζήτησε από τον bartender Fosco Scarselli του Caffè Casoni, να ενισχύσει λίγο το Americano το οποίο διάλεγε συνήθως. Κι αυτός είπε αντί στη σόδα βάζοντας gin και αντί για φλούδα λεμονιού, για γαρνιτούρα, διάλεξε μια φλούδα πορτοκαλιού.
- Η γοητεία του οφείλεται, ανάμεσα στα άλλα και στην απλότητα της συνταγής του. Αποτελείται από τρία υλικά: gin, κόκκινο vermouth και Campari. Ακολουθώντας κανείς τον χρυσό κανόνα παρασκευής του (1/3 από κάθε συστατικό) μπορεί να το φτιάξει εύκολα και στο σπίτι.
- Η ποιότητα του gin που θα χρησιμοποιηθεί μπορεί να κάνει τεράστια διαφορά. Δεν μιλάμε τόσο για τη σύστασή του spirit, αλλά περισσότερο για αυτό που ονομάζουμε quality of production. Αυτός ο παράγοντας επηρεάζει καθοριστικά τον βοτανικό χαρα-



Το βραβευμένο Aegean Negroni του The Clumsies

κτήρα του gin και επομένως τη συνολική του εικόνα. Για να καταλάβετε πόσο σημαντικό είναι, να υπενθυμίσω ότι η παρουσία του καλείται να δουλέψει ως γέφυρα, ως ειρηνευτικός πρέσβης μεταξύ της πίκρας του Campari και της γλυκύτητας του vermouth.

- Στην αγορά κυκλοφορούν αρκετά κόκκινα bitter aperitifs. Λυπάμαι, μπορείτε να παίξετε με διάφορα gins και είδη vermouth, αλλά το κλασικό Negroni περιέχει μόνο Campari.
- Το καλοκαίρι που μας πέρασε το

περιοδικό Time Out δημοσίευσε τη λίστα ποτών του για το 2019, έναν ολοκληρωμένο οδηγό για τα καλύτερα μπαρ στον πλανήτη (τριάντα έξι κοκτέιλ, είκοσι επτά πόλεις, δεκαοχτώ χώρες). Στην κορυφή αυτής της λίστας βρέθηκε το Aegean Negroni του The Clumsies, μια απίθανη παραλλαγή στις μπλε αποχρώσεις του Αιγαίου.

- Ο Orson Welles πέρα από το ότι έγραψε για το Negroni το 1947 στην εφημερίδα Coshocton Tribune, κατέληξε στο συμπέρασμα ότι «Τα bitter κάνουν καλό στο συκώτι, το gin κάνει κακό, άρα στο Negroni βρίσκουμε την απόλυτη ισορροπία». Δε βρίσκω τον λόγο να μην τον ακούσετε.
- Τα bars που αγαπώ για το Negroni τους είναι το Odori (Σκουλενίου 2, πλατεία Κλαυθμώνος) και το Barreldier (Βουλής 7, Στοά Μπολάνη).



Negroni