



Ας μιλήσουμε για cocktails

Το Dry Martini, ο James Bond και η κλασική συνταγή



Dirty martini

Προσωπικά, πιστεύω ότι το Martini δεν είναι απλά ένα cocktail, αλλά μια κουλτούρα. Κλασικό, κομψό, διαχρονικό, κοσμοπολίτικο και θα τολμούσα να πω εξαιρετικά ειλικρινές κυκλοφορεί σε εκατοντάδες παραλλαγές, γεγονός που το καθιστά επιπλέον και λαοφιλέ, αφού ο καθένας μπορεί να ανακαλύψει ανάμεσα τους την ιδανική εκδοχή για τον δικό του ουρανίσκο.

Η ιστορία του καλύπτεται από ένα πέπλο μυστηρίου, καθώς κανείς δεν ξέρει ακριβώς πότε εμφανίστηκε για πρώτη φορά. Μπορεί να ανακαλύφθηκε στην Καλιφόρνια κατά τη διάρκεια του Gold Rush, περίπου δηλαδή το 1949 ή 50 χρόνια αργότερα από έναν bartender στη Νέα Υόρκη, σε κάθε περίπτωση όμως η εμφάνισή του τις τελευταίες δεκαετίες του 19ου αιώνα. Σε κάθε περίπτωση οι

«ειδικοί» συμφωνούν ότι αποτελεί εξέλιξη του Martinez που κατάγεται με τη σειρά του από το θρυλικό Manhattan και ότι η πρώτη καταγεγραμμένη, επώνυμη αναφορά σε αυτό παρουσιάζεται στον οδηγό Bartender Manual, το 1888.

Φυσικά, ελάχιστα θυμίζει το πώς πίνεται σήμερα, καθώς το Martini προοδευτικά από γλυκό εξελίχθηκε σε ξηρό cocktail. Σε κάθε περίπτωση όμως, όπως καταλαβαίνετε, δε χρωστά την ύπαρξή του στον περιβόητο James Bond!

Παρεμπιπτόντως, μιας που τον ανέφερα, ο ιδανικός τρόπος παρασκευής του Martini με ανάδευση κι

όχι με χτύπημα (stirred, not shaken αγαπημένη 007), καθώς στη δεύτερη περίπτωση το αποτέλεσμα είναι πιο νερωμένο, σίγουρα πιο ήπιο και χάνει τη γνωστή του διαφάνεια. Πολύ σημαντική, βέβαια, είναι η



Dry martini

Vesper martini



ποιότητα του gin που θα επιλέξετε, όταν θα το φτιάξετε στο σπίτι, οπότε προτιμήστε ένα καλό London-style, στο οποίο θα προσθέσετε λίγο dry vermouth και orange bitters (παρακάτω θα βρείτε την κλασική συνταγή). Στο τέλος θα γαρνίρετε με μια φλούδα λεμονιού, την οποία θα στρίψετε πάνω από το ποτήρι λίγο πριν το σερβίρισμα, προκειμένου να τονώσει με τα αρωματι-

κά έλαιά της το cocktail σας. Εναλλακτικά, αντί για λεμόνι, μπορείτε να προτιμήσετε για γαρνιτούρα δύο πράσινες ελιές, που θα περάσετε σε οδοντογλυφίδα. Επειδή η σωστή θερμοκρασία είναι το ζητούμενο φροντίστε να έχετε παγώσει από πριν το gin, αλλά και το ποτήρι στο οποίο θα το σερβίρετε.

Προσωπικά, αγαπώ πολύ την παραλλαγή του Dirty Martini που

φτιάχνεται με την προσθήκη χυμού από ελιές, την οποία εμπνεύστηκε -κατά πως φαίνεται- το 1901, στη Νέα Υόρκη ο bartender John O' Connor, αλλά και το Vesper Martini, που χρωστά την ύπαρξή του στον Ian Fleming, τον συγγραφέα - «μπαμπά» του James Bond. Η συνταγή όπως την περιγράφει ο μυθικός πράκτορας στο "Casino Royale," πάει ως εξής «Three measures of Gordon's, one of vodka, half a measure of Kina Lillet. Shake it very well until it's ice-cold, then add a large thin slice of lemon peel. Got it?» Συμφωνώ μαζί σου James στα υλικά, αλλά θα επιμείνω. Stirred, not shaken!

The Dry Martini Cocktail

Υλικά:

- 75 ml Gin (όπως Beefeater London Dry Gin),
- 15 ml Extra Dry vermouth (δοκιμάστε το Noilly Prat Extra Dry),
- 1 dash Orange bitters, φλούδα λεμονιού

Βάζετε τα υλικά σε ένα mixing glass με πάγο και ανακατεύετε μέχρι να κρυώσουν. Στραγγίζετε, κατόπιν, σε ποτήρι cocktail και γαρνίρετε με τη φλούδα λεμονιού.

Vesper martini

