



Dirty Martini: το απολαυστικά αμαρτωλό κοκτέιλ που θα αγαπήσετε



Το ξέρετε ήδη: το Dry Martini είναι η ενσάρκωση του κλασικού κοκτέιλ. Δεν γνωρίζω κάποιον που να μην το έχει δοκιμάσει στη ζωή του, ανεξάρτητα αν από τότε το λάτρεψε ή δε θέλει να το ξαναδεί στα μάτια του. Βλέπετε η παρασκευή του θέλει τέχνη. Άσε που δεν είναι κι όλα τα martinis τα ίδια.

Την κλασική εκδοχή στη συνταγή του έχουν διαδεχτεί αμέτρητες άλλες που έχουν οδηγήσει σε άλλες διαστάσεις το συγκεκριμένο ποτό: από το 50/50 Martini, το οποίο ακολουθεί πιστά τη φιλοσοφία των ίσων μερών μεταξύ gin και dry vermouth, μέχρι το Perfect Martini που αγαπά τη διάκριση μεταξύ γλυκού και ξηρού vermouth. Προσθέστε στη λίστα και όλες τις παρασκευές που έχουν κατάληξη σε 'tinis (δυστυχώς, πολύ συχνά το παρακάνουν σε ποσοστά ζάχαρης), αλλά και αυτά σε περίεργα χρώματα που για μένα κακώς θεωρούνται ότι ανήκουν σε αυτή την κατηγορία – είναι κάτι εντελώς διαφορετικό, το οποίο ισορροπεί επικίνδυνα στα όρια που θέτουν η αισθητική και η γεύση στη φαντασία του εκάστοτε bartender και στην ανάγκη του για εντυπωσιασμό.

Προσωπικά, αυτό που λατρεύω είναι το salty και πολύπλοκο Dirty Martini. Σύμφωνα με την ιστορία, η καταγωγή του χάνεται κάπου στο 1900- 1901 όταν ο νεοϋρκέζος John O'Connor, την ώρα που εργαζόταν σκληρά πίσω από την μπάρα, είχε την έμπνευση να προσθέσει μια ελιά ως γαρνιτούρα, η οποία εξελίχθηκε αργότερα ως σήμα κατατεθέν. Καθώς οι δεκαετίες περνούσαν, αυτή η προσθήκη, εκτός από την ίδια την ελιά συμπεριέλαβε και ένα splash από την άλμη στην οποία φυλάσσεται ο καρπός, προφανώς γιατί οι πελάτες που το ζητούσαν άρχισαν να «εθίζονται» στο αλμυρό ταίριασμα και απαίτησαν παραπάνω ένταση στη γεύση. Σταδιακά, οι φανατικοί της dirty εκδοχής άρχισαν να πολλαπλασιάζονται σε αριθμό και μαζί με αυτούς και η φήμη του συγκεκριμένου κοκτέιλ – ο Franklin D. Roosevelt, μάλιστα, ο 32ος Πρόεδρος των ΗΠΑ το εγκαθίδρυσε στον Λευκό Οίκο, κατά τη διάρκεια της θητείας του.

Έκτοτε η σαγηνευτική προσωπικότητά του, πέρα από το κοινό, γοήτευσε πολλούς bartenders οι οποίοι βελτίωσαν τις τεχνικές παρασκευής, αλλά και την πρώτη ύλη: ένα Dirty Martini που σέβεται τον εαυτό του έχει artisan άλμη ελιάς και φρέσκο, παγωμένο



dry vermouth. Να πω σε αυτό το σημείο πως ενώ το gin είναι η κλασική επιλογή, η βότκα μπορεί να αντικαταστήσει το βοτανικό της «ξαδερφάκι» επάξια – ήδη, από τη δεκαετία του 1970, το κάνει άλλωστε με μεγάλη επιτυχία. Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε, δηλαδή, είναι να διαλέξετε ανάμεσά τους, ανάλογα με τη διάθεση και το γούστο σας.

Το Dirty Martini δε θα επισκιάσει ποτέ τη φήμη του Dry Martini, αλλά αυτό δε σημαίνει ότι δεν μπορεί να αποτελέσει τη δική σας dirty απόλαυση. Ζητήστε το στο αγαπημένο σας μπαρ (έστω κι αν προς το παρόν σας το σερβίρουν σε τραπέζι κι όχι όπως του πρέπει, στη μπάρα) ή φτιάξτε το απλά ακολουθώντας την παρακάτω συνταγή:

Υλικά:
62, 5ml gin ή vodka
15 ml dry vermouth
15 ml άλμη ελιάς
2- 4 ελίτσες για τη γαρνιτούρα

Σε mixing glass με μπόλικο πάγο ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από τις ελιές. Ανακατέψτε καλά και στραγγίξτε το περιεχόμενο σε ένα καλά παγωμένο ποτήρι κοκτέιλ. Περάστε σε οδοντογλυφίδα τις ελιές και γαρνίρετε.