

MARTINI

KAI ALL TIME CLASSIC KAI MONTEPNO COCKTAIL!

Όταν βλέπει κανείς πως η International Bartenders Association συγκαταλέγει το Dry Martini στην κατηγορία των "Unforgettables", τότε είναι ευνόητο πως μιλάμε για ένα διακρονικό cocktail. Ρίχνουμε μια ματιά στις θεωρίες πατρότητάς του και αναζητούμε την αυθεντική συνταγή και τις μεταμοντέρνες παραλλαγές της.

Κείμενο Αλεξάνδρα Παπαδημητρίου

Πρόκειται για ένα before-dinner-cocktail το οποίο οφείλει να πληροί συγκεκριμένες προϋποθέσεις (υλικά, ποσότητες, μεθόδο παρασκευής, γαρνιρώμα και αερόβρισμα) προκειμένου να ανταποκρίνεται στα επιλέγαντα στάνταρ της IBA. Συγκεκριμένα, αναμενγόντος 6 cl gin με 1 cl dry vermouth σε mixing glass με παγάκια. Χτιζόμενα καλά και συρώνονται σε παγωμένο ποτήρι martini. Γαρνίρονται με μια σταγόνα ελαίου λεμονιού (από τη φλούδα του) ή με ελιά.

Ιστορία & εξέλιξη

Η ακριβής προέλευση του Martini δεν είναι ξεκάθαρη. Δεκάδες cocktails με συνόμια και υλικά παρόμοια με το σύγχρονο Martini έκαναν την εμφάνισή τους σε οδηγούς bartending στα τέλη του 19ου αιώνα. Για παράδειγμα, στο "Bartender's Manual" το 1888 υπήρχε μια συνταγή για ένα ποτό που αποτελούνταν από μισό ποτήρι kraft Old Tom Gin και μισό ποτήρι kraft vermouth. Στα 1863, ένας Ιταλός ποτοποιός που ειδικεύοταν στο vermouth άρχισε να προώθει και να διαφημίζει το προϊόν του υπό το brand Martini. Το προϊόν διατίθεται μέχρι και σήμερα και είναι γνωστό διεθνώς ως "Martini & Rossi".

Και οι εναλλακτικές θεωρίες προέλευσής του -όπως εξάλλου αυμβάνει και με τα περισσότερα δημοφιλή και επιτυχημένα cocktails- δεν έχουν τελειωμό... Από τη θεωρία που θέλει το Martini να αποτελεί μια μορφή



ξέλιξης του cocktail Martinez, το οποίο σερβίραν στο ξενοδοχείο Occidental στο Σαν Φρανσίσκο γύρω στα 1860, όπου και σύνταξαν δύο ήθελαν να πάρουν το απογευματικό φέρι για την κοντινή ομώνυμη πόλη, μέχρι το πρώτο Dry Martini να συνδεσει την ύπαρξή του με τον bartender που το πρωτοδημιούργησε στο ξενοδοχείο Knickerbocker στη Νέα Υόρκη (1911-2).

Η περίφημη Ποτοσαγρέουση δώμας και η αναπόφευκτη ευκολία με την οποία κυκλοφορούσε παράνομα το προχειροφτιαγμένο gin οδήγησαν στην άνοδο του Martini ως το πλέον κυριαρχο cocktail του 20ου αιώνα στις ΗΠΑ. Η άρση και η ελεύθερη πλέον διακίνηση των αλκοολούχων ποτών, ανάμεσά τους και το υψηλός ποιότητας gin, απλά απογειώσαν την όποια παρασκευαστή εξέλιξη του. Στα 70's και τα 80's το Martini έφτασε να θεωρείται παλιομοδικό για αυτά και αντικαταστάθηκε από ποι ιντριγκαδόρικες παρασκευές. Το κλίμα αντιπράφηκε κάπου στη δεκαετία του 1990, με αποτέλεσμα από τότε και μέχρι σήμερα να έχουν δημιουργηθεί δεκάδες εναλλακτικές προτάσεις που είτε αφορούν ουδαστικές παραλλαγές του κλασικού Martini είτε βασίζονται στην κατάληξη "-ini".

Πολλές φορές ο όρος "Martini" χρησιμοποιείται για να χαρακτηριστούν διάφορα cocktails τα οποία σερβίρονται μεσά στο αντίστοιχο ποτήρι και κατά τα άλλα ελάχιστη ή/και ουδέμια σχέση έχουν με το κλασικό martini και την όποια παραλλαγή του βάσει gin/vermouth ή γαρνιτούρας. Χαρακτηριστικά αναφέρουμε τα εξής: Appletini, Peach Martini, Chocolate Martini, Espresso Martini και άλλα.

Οι πιο γνωστές παραλλαγές

► **Dry Martini:** Περιλαμβάνει ελάχιστο (μία-δύο σταγόνες ίσως) dry vermouth. Ένα Wet Martini αναφέρεται στη χρήση μεγαλύτερης ποσότητας.

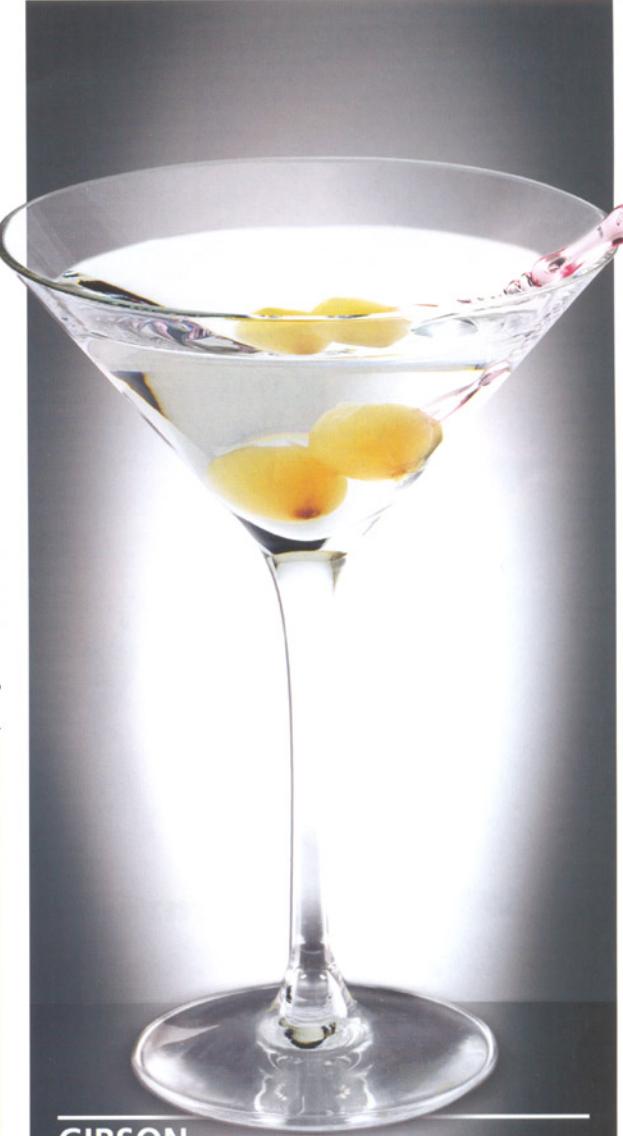
► **Perfect Martini:** Βασίζεται σε μείγμα ίσων μερών dry και sweet vermouth.

► **Vodka Martini (ή Kangaroo):** Αντικαθιστά το gin με vodka και συχνά χρησιμοποιεί φλούδα λεμόνι σαν γαρνιτούρα. Αυτή η παραλλαγή έγινε γνωστή σε όλο τον κόσμο από τον υπερκατάσκοπο James Bond, ο οποίος το ζητούσε "shaken, not stirred"...

► **Vesper:** Παρασκευάζεται από gin, vodka και Kina Lillet, τα οποία κτυπάμε στο shaker μέχρι να παγώσουν καλά και σερβίρουμε με μια σφίνα/φέτα λεμόνι.

► **Dirty Martini:** Οφείλει την ονομασία του στην ελάχιστη άλμη (από το βάζο με τις ελιές) που προστίθεται στο ποτήρι.

► **Gibson:** Είναι ένα Dry Martini το οποίο δύναται σαν γαρνιτούρα πίκλα-κρεμμύδι αντί για ελιά.



GIBSON

ΥΛΙΚΑ

- 60 ml gin
- 10 ml dry vermouth

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πινούμε όλα τα υλικά με παγάκια σε shaker και κτυπάμε καλά. Σουρώνουμε σε παγωμένο ποτήρι martini. Γαρνίρουμε με πίκλα κρεμμυδι και σερβίρουμε.

BRONX



ΥΛΙΚΑ

- 30 ml ήκέρ gin
- 15 ml ήκέρ sweet red vermouth
- 10 ml dry vermouth
- 15 ml χυμός πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε όλα τα υλικά με πάγκια σε shaker και ριζόμερη καλά. Συρώνουμε σε παγωμένο ποτήρι martini.