

LECTIA DE MIXOLOGIE ÎN 4 PASI CLASICI

„TE ROG, DOUĂ COCKTAILURI SPECIALE” ESTE O REPLICĂ PE CARE O PUTEAM AUZI PÂNĂ NU DE MULT ÎNTR-O RECLAMĂ TV ȘI CARE EXPRIMĂ MODUL ÎN CARE SUNT ÎNTELESE ÎN ROMÂNIA BĂUTURILE PREPARATE: CEVA COLORAT, SERVIT ÎNTR-UN PAHAR INTERESANT ȘI NEAPĂRAT CU UMBRELUȚĂ. IAR DACĂ SUNT CONSTRUIE ÎN STRATURI, ATUNCI BARMANUL ESTE CU SIGURANȚĂ PROFESIONIST. ȘI NE GÂNDIM GREȘIT.

FOTOGRAFII DE CAMIL DUMITRESCU
DE MARIUS GOGOAȘĂ (CO-FONDATOR/MANAGER EXQUISITE BAR SOLUTIONS)
ASISTAT ÎN PREPARARE DE BOGDAN COSTINIU (BAR EXPERT EXQUISITE BAR SOLUTIONS)



PASUL 1: Vodka Martini

Martini, o băutură pură, cristalină, considerată regele cocktailurilor. Multă vreme, în special în perioada anilor '30-'40, în America, cuvântul „Martini” era sinonim cu ideea de cocktail. De atunci, a devenit un simbol, un accesoriu al puterii (a fost asociat frecvent cu figuri precum Churchill și Franklin Delano Roosevelt) și o expresie a stilului.

America a introdus lumii misterele cocktailului „Martini”, dar în același timp Franța, Anglia, Germania și Italia și-au atribuit originea acestei băuturi enigmatice.

Indiferent când și unde a fost inventat, multă vreme numele se referea la un amestec în proporții diferite de gin și vermut. Renumitul agent Bond (James Bond) a dus la schimbarea bazei alcoolice, de la gin la vodcă. Sean Connery, în interpretarea faimosului agent 007, consuma Martini pe bază de vodcă.

Astăzi, aproape orice băutură servită într-un pahar în formă de V și având ca bază alcoolică vodcă intră în marea categorie de cocktailuri Martini: paharul cunoscut în forma clasică de „cocktail glass” este denumit astăzi „martini glass”.

REȚETA:

- > **Pahar:** Martini prerăcit
- > **Garnitură:** măslină verde
- > **Metoda:** stir (Herry Johnson style) / fine strain
- > **Ingrediente:**
 - vodca Skyy 90
 - vermut sec Cinzano

PROPORȚII WET: 3/1, **DRY:** 5/1, **DUSTY:** gheața sau paharul sunt stropite cu vermut.

VARIANTĂ: FRESH VODKATINI

Schimbăm măslina verde cu coajă de lamâie; adăugăm cinci picături de Fee Brothers lime-mint bitter.



No. 203

ESQUIRE BIG BLACK BOOK TOAMNĂ '10

Cocktailul este o băutură stimulantă compusă din țării de orice tip, zahăr, apă și biter” este prima definiție dată termenului „cocktail” și a apărut în 1806, în publicația *Balance and Columbian Repository* din New York. Termenul definește o categorie de băuturi preparate de la începutul sec. XIX (din care fac parte Martini, Old Fashioned și Manhattan), categorie urmată apoi de multe altele: juleps, collins, fizzes, sours, daisies, flips, coblers, coolers etc. Așadar, „cocktailurile” sunt doar un punct din lungă listă a „băuturilor preparate”, o listă cu o istorie consistentă ce a fost împărțită de David Wondrick, un bar-specialist de nivel mondial, în trei perioade importante: Arhaică (1800-1830), Barocă (1830-1880) și Clasică (1880-1920).



PASUL 2: Mint Julep

Denumirea vine de la arabi („juleb = apă de trandafiri”) și băutura este reprezentativă pentru sudul Statelor Unite, fiind servită la „Kentucky Derby”, legendara cursă de cai ce se ține anual în prima sâmbătă din mai și pe parcursul căreia se consumă circa 80.000 de Mint Juleps.

Primele referințe au apărut în 1803, când un julep putea fi preparat cu rom, brandy sau whiskey, dar până la sfârșitul secolului XIX bourbonul a devenit baza generală a acestei băuturi. În Marea Britanie a fost introdusă de scriitorul Frederick Marryat, care a popularizat-o într-una din cărțile sale, Jurnal din America.

Cheia băuturii este paharul din metal bine răcit, plin cu gheață, și posibilitatea de a lăsa câteva ore menta în siropul de zahăr sau bourbon.

Mint Julep a dat naștere categoriei de băuturi frapate în care se încadrează și faimosul Mojito.

REȚETA:

- > Pahar de julep plin cu gheață spartă
- > **Garnitură:** frunze de mentă
- > **Metoda:** bruise mint/stir
- > **Ingrediente:**
 - 2 părți whiskey Makers Mark
 - ¾ părți zahăr granulat sau sirop de zahăr
 - 6-8 frunze mentă
 - se completează cu sifon.



No. 303

ESQUIRE BIG BLACK BOOK TOAMNĂ '10

În Statele Unite urmează în anii '20 Prohibiția, perioadă în care barmanii mixează din ce în ce mai mult băuturile, pentru a acoperi calitatea proastă a alcoolului de contrabandă, iar apariția Hollywoodului, în anii '40, și succesul agentului 007, care consumă din anii '60 Vodka Martini „shaken, not stirred”, patentează termenul de „cocktail”. Anii '90 sunt o perioadă de reinventare a clasicilor iar secolul actual pune accent pe ingrediente unice, infuzii, mizologie moleculară și alte minuni.

Nicăieri în această lungă istorie nu sunt menționate umbreluțe, paie, maimuțe etc. De ce? Poate pentru că aceste băuturi sunt interzise minorilor, sau poate pentru că Homo sapiens consuma băuturi



PASUL 2: Aperol Spritz

Originile acestei băuturi se trag din timpul ocupației austriece în Italia din secolul XIX. Numele său derivă din verbul german „spritzen”, care înseamnă „a stropi/a spreia”. Soldații germani au folosit pentru Spritz vinuri locale, iar acest tip de Spritz se servește încă în unele baruri din Trieste și Udine. Cu timpul, baza acestei băuturi, a devenit faimosul aperitiv italian Aperol, produs încă din 1919 de frații Barbieri. Ritualul preparării de Aperol Spritz pleacă din Italia de nord și se răspândește în restul țării alături de variantele originale de Spritz. Cu toate acestea, în ultimul deceniu Spritz Aperol cu Prosecco a devenit cea mai populara variantă.

REȚETA:

- > Pahar de vin alb
- > **Garnitură:** felie de portocală
- > **Metoda:** build (în ordinea menționată)/stir
- > **Ingrediente:**
 - 2 părți Prosecco
 - 1 ½ părți Aperol
 - 2 dash(es) sifon



No. 403

ESQUIRE BIG BLACK BOOK TOAMNĂ '10

fermentate încă de după perioada ultimei ere glaciare și, așa cum arată descoperiri mai recente în Pakistan, putem chiar vorbi de distilare începând cu anii 800-1000 înaintea erei noastre. Am învățat deci de mii de ani să apreciem calitatea băuturilor alcoolice, fără să avem nevoie de culori și accesorii, iar un barman profesionist știe să le pună în valoare simplu sau prin băuturi preparate.

Ce trebuie să facem dacă suntem în partea cealaltă a barului? Să experimentăm diverse băuturi fermentate (cu accent pe „champagne”), să învățăm să „degustăm” un distilat sau să-l apreciem în băuturi clasice. Sau cel puțin să facem diferența dintre un Martini Cocktail și un vermut Italian.



PASUL 2: Campari Mojito

O băutură care își poate avea originile fie în secolul XVI, ca derivat al faimoasei băuturi „El Draque”, preparată pe bază de tafia sau aguardiente (strămoși ai romului), sau poate fi văzută ca o variantă de mojo sau mojado.

Cuba, în perioada dintre cele două războaie mondiale, mai ales în perioada Prohibiției americane, a avut acces la o vastă cultură de bar internațională. În mijlocul acestei culturi s-au aflat barmanii profesioniști, cei mai buni dintre ei fiind pregătiți în legendara școală din Havana Association Cantineros Cuba. Mojito a fost inventat de unul din acești profesioniști, după ce americanii au introdus în Cuba cocktailul „Mint julep”, iar barul „Bodeguila del Medio” este primul în care se presupune că a fost preparat. Pentru faimosul Campari, Mojito reprezintă inspirația anului 2010, împrumutându-și ingredientele pentru o combinație unică de gusturi dulce-acru-amărui, completate cu parfum de mentă și Campari.

REȚETA:

- > Pahar Collins plin cu gheață spartă
- > **Garnitură:** coajă de lime/frunze de mentă
- > **Metoda:** bruise mint/stir
- > **Ingrediente:**
 - 2 părți Campari
 - ½ părți suc fresh lime
 - 6-8 frunze menta
 - ¾ părți zahăr granulat sau sirop de zahăr
 - se completează cu sifon



No. 503

ESQUIRE BIG BLACK BOOK TOAMNĂ '10