

BAAR KODUS

Bar10der'il on kümme funktsiooni: see segab puuvilju ja taimi, pressib mahla, koorib, lõikab, segab, filtreerib, valab ja kaunistab. Võimalik kasutada ka korgitseri ja pudeliavajana. Umbes 30 eurot. bar10der.com



Apostrophe di Alessi, mille disainer on Gabriele Chiave, on roostevabast terasest apelsinikoorija. Diameeter 2,5 cm, kõrgus 6 cm. Maksab 18 eurot. alessi.it

Alati värskete drinkide ja kokteilide jaoks: Kitchen-Aidi blender Artisan on varustatud 550 W mootoriga ja 6 erineva kiirusega, mis võimaldavad purustada ka jääd. Hind 249 eurot. kitchenaid.com



Ettore Sottsassi 79 aastal disainitud Alessi shaker Boston on valmistatud klaasist ja roostevabast terasest. Mahutab 50 cl-i, diameeter 9 cm ja kõrgus 28 cm. Hind 84 eurot.



Vasakul, ülalt alla: **Maurizio Stocchetto**, 53aastane, baari Basso di Milano (barbasso.com) omanik; **Mattia Pastori**, 28aastane, Western Europe Diageo Reserve World Class 2013 võitja; **Matteo Vanzi**, 34aastane, esikohaomanik võistlusel Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender.

Seda kinnitab täiesti omaette klassi kuuluv baarmen Maurizio Stocchetto, isa mantlipärija, kokteilitempli Bar Basso di Milano omanik. Tema isa Mirko mängis pärast sõda koos sõbra Renato Haussmanniga, kes oli samuti suurepärase baarmeni, keskes rolli kultuspaiuga Bar dell'Hotel Posta di Cortina enneolematus eduloos, mida külastasid rahvusvahelised ettevõtjad, kirjanikud ja poliitikud.

"Baar kuulub minu perekonnale juba alates aastast 1967," ütleb Stocchetto. "Ei saa muidugi öelda, et nende viiekümne tegevusaasta jooksul pole ette tulnud keerulisemaid aegu ja ega praegugi kerge ole. Kuid kliendid pole meid kunagi reetnud. Mispärast? Segatud jookides on ilu ja maitset, seda enam, et meie baaris serveeritakse kokteile džässmuusika taustal. Kokteilidel pole mingit pistmist ülepingutamise ja selle tagajärgedega."

Šeiker, pintsetid jää võtmiseks, mõõteklaas, mahlapress, blender, noad puuviljade ja kaunistuste lõikamiseks... Õiged töövahendid on hea kokteili valmistamisel asendamatud, kuid enne kui asuda Oregoni või Skarabeust valmistama (retseptid leiab nendelt lehekülgedelt), on hea meelde tuletada, et baarmeni-ametit niisama lihtsalt juba selgeks ei õpi. Kui meil tänapäeval kokteilidest puudu ei tule, tuleb selle eest tänada baarmene, kes on viimastel aastatel suutnud turul valitsevat nõudlust väga hästi tabada ja oma ametioskusi üha uuendanud.

"Nende hulgas, kes kokteilibaare külastavad," jätkab Stocchetto, "on enamik püsikundead. Paljud on traditsionalistid ja valivad pigem vanu klassikuid, nagu Rossini või Martini Cocktail, kui lokaali erikokteili, milleks meie puhul on Valenegroni. Samas on ka tösi, et tänapäeval on aina rohkem neid, kes hindavad uudseid pakkumisi. Ja siin tuleb mängu oskus olla julge, leiutada midagi uut."

Kasvada, kasutada oma taiplikkust, vabastada oma fantaasia. "Alati on inimene see, kelle tõttu muutus sünnib," ütleb Matteo Vanzi, kes võitis konkursi Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender oma kokteiliga, mis kannab nime The Pastorini (Perfect Lady) ja koosneb džinnist, äädika ja suhkruga segust, Martinist, rohelisest teest, St. Germainist ja kadakamarjabeseeküpsisest. "Õppisin seda oma õpetajatelt Daniele Gentililt ja Massimo D'Addariolt. Ka nüüd, mil töötan Hotel de Russie Stravinskij baaris Roomas, on kõige saladus endiselt soovi-

ÜLEVAL: kuus tunnustamatut viinamarki, mis on paljude kokteilide koostises. Vasakult: Belvedere (Poola), Absolut (Rootsi), Grey Goose (Prantsusmaa), Ketel One (USA), Skyy (USA), Konik's Tail (Poola).