

KOMBINEERI JA JOO

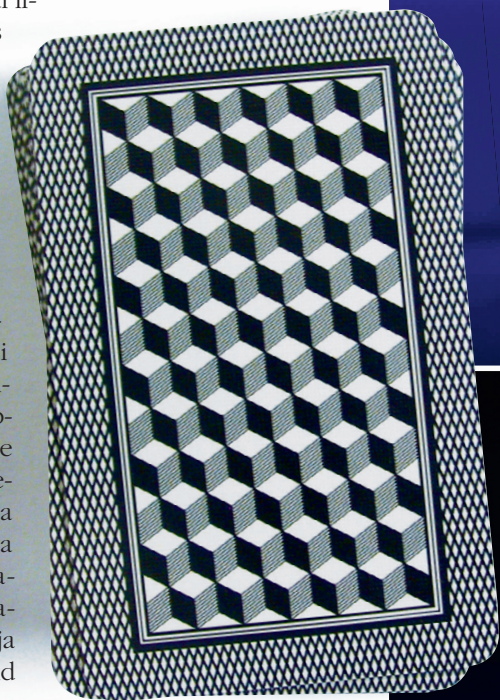
kiire läbisõit, on siiski hea võimalus, et lasta tal meile rääkida viimastest trendidest kokteilimaailmas ja selle ameti saladustest.

Kell on 11 hommikul ja mõte alustada alkohoolsete segude maitsmist pole just väga kutsuv. Kuid uudishimu proovida selle superstaarist kokteilisegaja loomingut aitab kõhklused ületada. Ja Winchester näitab, et igale kellaajale sobib oma kokteil. Ta kasutab võimalust, et valmistada Aviation, see oli moes 1930ndail – džinn, Maraschino liköör, suhkrusiirup, sidrunimahl –, ja serveerib selle martiiniklaasi. Tundub, nagu jook Proseccot, jook maitseb värske, kergelt kihiseva ja nauditavana. Niisiis igati sobiv sel kellaajal.

Selleks, et seltskonnas n-ö jääd lõhkuda, jutustab ekspert kokteiliajalooost anekdoodi: “13. mai oli ülemaailmne kokteilipäev, kuna 1806. aasta samal päeval ilmus Ameerika ajalehes The Balance and Columbian Repository esmakordselt kokteili definitsioon.” Ettevõtliku ja maheda pilguga, tänu taevasinistele silmadele, räägib Angus Winchester entsüklopeedilise täpsusega, kuidas head drinki valmistada. “Kokteili õnnestumine sõltub algebrast. Teisisõnu magusate ja mõrude jookide vahetusest, nagu Campari ja sidrunimahl või magusa puuviljamahlaga segatud džinn, samuti peavad tugevamaitseelised ja nõrgema maitsega joogid olema tasakaalus. Nõrga maitsega element võib olla näiteks jää,” selgitab Winchester. “Siit edasi olemasolevaid kokteile katsetada ja uusi välja mõelda on juba lihtne.”

Nüüd tulevad mängu kogemused, inspiratsioon, kohalike hea kvaliteediga komponentide miksimine: “Iiri moejuuksuri Philip Tracey esimeseks sõuks segasin kokteili Mr. Pig in Paradise, koostisosadeks Tanqueray Ten Gin, ananass, ingver, suhkrusiirup. Nimi oli austusavaldus kunstniku koerale Mr Pigile ja klubile Paradise, kus üritus toimus.” Tollel peol mekkis Winchesteri loomingut selline staar nagu Naomi Campbell.

“Rohkem kui eksperimenteerida meeldib mulle vanu 1930–1940ndatel moes olnud kokteiliretsepte koguda. Ja inimesed hindavad mineviku juurde tagasipöördumist. New Yorgis näiteks avati viis aastat tagasi Pegu Club (77 West Houston street, www.peguclub.com), mis on inspireeritud Pegu Clubist Rangoonis Birmas, mida inglased 19. sajandi lõpus väga hindasid. Algu-



> ANGUS' PERFECT DRY MARTINI

- 50 ml/ TANQUERAY TEN GIN'I
- 25 ml/ NOILLY PRAT' KUIVA VERMUTIT
- ÜKS OLIIV
- ÕHUKE SPIRAAL SIDRUNIKOOREST



Vala vermut mikserisse. Lisa džinn ja jääkuubikud. Mikserda. Vala segu ilma jääkuubikuteta külma martini-klaasi. Kaunista oliivi ja sidrunispiraaliga. Serveeri jääkülma pitsi vermutiga.

Kokteili tüüp: KLASSIKALINE



> TANQUERAY RICKEY

- 50 ml/ TANQUERAY TEN GIN'I
- 20 ml/ LAIMIMAHLA
- SOODAT



Kalla jääga täidetud tumblerisse 50 ml Tanqueray Teni džinni. Pigista joogile juurde poole sidruni mahl ja lisa sooda. Enne serveerimist sega hästi läbi.

Kokteili tüüp: KLASSIKALINE