

Angus Winchester seletab sammhaaval, kuidas ühte tema kokteilidest valmistada.

pärase Pegu Coctaili komponendid on džinn, sidrunimahl, Cointreau ja *angostura* bitter." Ühesõnaga, tõeline *vintage*-kokteilide apoloogia ja seda eriti džinni baasil. "1940ndateni peeti džinni parimaks kokteili destillaadiks. See on aromaadne, parfüümilt rikkalik naps, mis ülejäänud komponente hästi seob. Vodka aga pöörati vähe tähelepanu. 1939. aastal pandi Smirnoffi vabrikud müüki sümboolse hinnaga – 14 000 dollarit."

Teine eriline Pegu Clubi drink on Earl Grey Mat-tea-ni. "Earl Grey tee tõmmis jäetakse tunniks ajaks Tanqueray Teni džinni sisse (tees sisalduv bergamott harmoneerub ideaalselt džinni apelsinootidega), seejärel lisatakse sidrunimahl, suhkrusiirup ja lõpuks munavalge. Siis segatakse kõik komponendid kokku ja jooki serveeritakse martiiniklaasist." Mitmesugused kokteilikomponendid, ehkki need on sageli eri päritolu, sobivad omavahel hästi. Bergamott näiteks on lõunamaine vili, tee aga inglise oma.

"Kokteil on maitsete segu, mis sageli peegeldab kokteilide sünnimaad Ameerikat, mis omakorda on kui eri rahvaste segu." ☞



VIIS TOP LEVELI BAARI
MILANOST NEW YORGINI – PARIMAD JOOMISPAIGAD

PDT (PLEASE DON'T TELL)

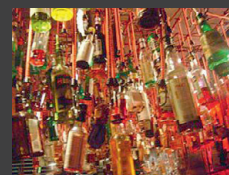
113 St. Marks Place, New York, www.pdtnyc.com. Üks eksklusiivsemaid baare linnas. Ka koha nimi viitab sellele, et tegemist on salajase paigaga vaid valitutele. Lokaali asupaiga infot veebilehelt ei leia, samuti pole baari ees mingeid silte. Ainult need, kes teavad, leiavad selle üles. Sissekäigu ees asub *hot dog*'i kiosk ja vööt-rada. Baari sissekäik käib telefoniputka kaudu. Klient siseneb putkasse, valib baari telefoninumbri ja annab endast teada. Siis avaneb



putka tagasein ja oletegi sees. *Hot dog*'i sööjad on sageli üllatunud, et inimesed sisenevad telefoni-putkasse ja välja enam ei tule.

DER RAUM

438 Church street, Melbourne, www.derraum.com.au. Kokteilides kasutatakse alati värsked puuvilja ja menüüs on 1920ndaist pärit alkohoolseid segu- sid, mis nüüdseks on peaaegu kadunud, näiteks Boker'si bitter. Lisaks leiab baarist nn musta nimekirja, kus seisab kirjas: "Ärge piinake oma maitsemis- meeli järgmiste jooki- dega: Midori, Malibu, Southern Comfort, Bundaberg Rum, Red Bull." Angus Winchester kinnitab: "Melbourne'i inimesed reisivad palju, naastes kodu- linna, toovad nad kaasa teisi kultuure ja mõjutusi, mistõttu see metropol ongi loomingulisemaid maailmas."



linna, toovad nad kaasa teisi kultuure ja mõjutusi, mistõttu see metropol ongi loomingulisemaid maailmas."

MONTGOMERY PLACE

31 Kensington Park, London, www.montgomeryplace.co.uk. Koht asub Notting Hillis ja baarmen on itaallane – Agostino Perrone – Inglismaa parim barista

2006. aastal. Igal juhul on Londoni ööelu Angus Winchesteri arvates huvitav ning moodustab olulise osa linna traditsioonidest. Ühesõnaga, Londonis mööda klubisid käia, see pole kunagi moest läinud.



NOTTINGHAM FOREST

Viale Piave 1, Milano, www.nottinghamforest.com. Selle Milano lokaali baarmen on Dario Comini, ühe kokteilisegajate perekonna kolmas generatsioon, kes eksperimenteerib jookidega vastavalt päevale, alustades lihtsamatest drinkidest toidu kõrvale, lõpetades 54 600kroonise luksus- kokteiliga. See on Cognac Louis XIII, mida serveeritakse šampanjapokaalist koos maasikaga, millele on paigaldatud poolekaraadne teemant. Nottingham Forest on tuntud ka n-ö molekulaardrinkide poolest. Väikeste kuulikeste sees, mis sulavad suus nagu liköörikommid, on tilgake kokteili.



PAPARAZZI

Laurinska 1, Bratislava, www.paparazzi.sk. Paparazzi asub 19. sajandist pärineva hoone südames, kus asub ka linna vanim pank. Äsja premeeris klubi igal aastal New Orleansis kogunev joogi- ekspertide assamblee Tales Of The Cocktail kui üks maailma 9 parimast baarist. "Viimasel korral jäin neljaks tunniks Paparazzisse, olles lummatud kohalike baarmenide töörütmist ja oskustest drinke valmistada," pihib Angus Winchester.



sirkel fabrics

Mööbli-, sisustus- ja dekoratiivkangad

MÖÖBLITÖÖSTUSTELE, ARHITEKTIDELE, SISEKUUJUNDAJATELE, SALONGIDELE, ERAKLIENTIDELE

SIRKEL FABRICS
Tatari 64, III korrus, A korpus
(Sissepääs hoovi poolt)
Avatud E-R 8.30 - 17.00

TEL 6 484 320
FAX 6 484 330
www.sirkelfabrics.ee
info@sirkelfabrics.ee

Lauritson's

