

100 GID SELTSIKS

KOKTEILID IGAVESTI

MUUDKUI
SEGA

Klassika ning uus ja populaarne. Ajaloolised ja noored baarmenid. Koostisosad ja etiketid. Kõik selleks, et sõprade seltis klaase kokku lüüa.

TEKST MARCO GATTI - FOTOD ROBERTO SORRENTINO

VESI EI NÄITA KLASSI? Tõsi. Seda näitab hoopis kokteil. Seda alates 50ndatest, mil kõik imetlesid Angelo Zolat, keda hüüti šeikeri-Angeloks – parimaid baarmene ühendavate organisatsioonide, Itaalia Baarmenide Ühingu ja Rahvusvahelise Baarmenide Assotsiatsiooni karismaatilist tähte. Nüüd aga paistab rambivalgus noorte ja andekate peale, nagu Matteo Vanzi, kes on prestiižika konkursi Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender värskel võitja. Või Mattia Pastori, kes tegutseb Milanos asuva Armani Hoteli Bamboo baaris ning valiti mai lõpus Itaalia parimaks baarmeniks – seda pärast Diageo Reserve World Class 2013 West Europe'i finaali võitu. Viimast tähtsat konkurssi korraldab üks suuremaid kange alkoholi tarnijaid maailmas Diageo, mis peab oluliseks miksimiskunsti. Diageo toob baarmenieliidi otsingu tulemusena viiekümnes riigis meie ette kõige suurema ja olulisema *show* omataoliste hulgas.

Minevikku ja praegust aega ühendab asjaolu, et huvi segatud jookide vastu pole kuhugi kadunud.

Suvekokteilide
TOP

VALE- NEGRONI

1/3 Bitter Camparit, 1/3 punast vermutit, 1/3 kuiva vahuveini. Milano baari Basso baarmenide Mirko ja Maurizio Stocchetto looming: Negroni tavapärasest koostisosa, džinni, asendab kuiv vahuvein. Serveerida jääga ja kaunistada apelsiniviiluga.

Kõige nõutumate KOKTEILIDE TOP 10

1. Alexander - 2. Americano
- 3. Bloody Mary -
4. Caipiriña - 5. Martini Dry
- 6. Mojito - 7. Negroni -
8. Valenegroni -
9. Piña Colada - 10. Rossini