

DRY MARTINI: EL REI DELS CÒCTELS

Podem considerar el "Martini" com el número 1 de la cocteleria. Aquest aperitiu combina la ginebra amb el vermut sec i l'essència de llimona.

És molt famós als Estats Units, on se'n consumeixen milers de milions d'unitats cada any.

És un còctel molt sec. Segons John Doxat, autor de tot un llibre sobre el Dry Martini, la proporció ha de ser d'una part de vermut per 11 de ginebra. Segons l'especialista David Embury és de 1 a 7.

Nosaltres agafarem com a base la recepta de l'Associació Internacional de Bàrmans, ja que entenem que les proporcions anteriors no són sinó una excusa per a beure ginebra "sola".



DRY MARTINI

1/4 Vermut blanc sec
3/4 Ginebra
Pell de llimona o oliva verda



Es prepara en vas mesclador remenant durant 20 segons de manera intensa però no bruscament. Prèviament haurem refredat la copa de còctel amb un glaçó fins que s'enteli el vidre.

La pell de llimona s'ha d'esprémer i no es recomana tirar-la dins la copa. Si la volem decorar n'hi podem posar una altra. L'oliva no és obligatòria: és qüestió de gust i efecte òptic. Si la fem servir haurà de ser verda i amb os. Si és farcida ho serà d'ametlla.

Encara que no podem considerar els Martinis com una sèrie de còctels sí que podem dir que de la fórmula original en surten moltes d'altres:

MARTINI MÈDIUM.- 3/5 gin, 1/5 vermut sec i 1/5 vermut vermell.

MARTINI DOLÇ.- 2/3 gin i 1/3 vermut blanc dolç

GIBSON.- Dry Martini amb una cebeta de les anomenades "perla".

MARTINI DRY NUEVA ORLEANS.- Amb unes gotes de Pernod.

MARTINI CHARTREUSE.- Un cop de Chartr. verd en lloc de vermut.

TEQUINI.- Tequila en lloc de ginebra.

VODKATINI.- Vodka en lloc de ginebra, dos cops d'angostura i podem decorar amb una oliva farcida de pebrot.

MARTINI JOHN DOXAT.- Mullar el gel amb vermut, llançar després el vermut i posar-hi la ginebra.

MARTINI 1862.- Dry Martini aromatitzat amb un cop de bitter, dos cops de marrasquino i decorat amb 1/2 rodanxa de llimona.

