

Cocktails

A bartender in a blue shirt and cap is pouring whiskey from a large, faceted glass decanter into two smaller, textured glasses filled with ice. The scene is set in a bar with a dark, textured mat on the counter. The background is blurred, showing shelves of bottles and a stainless steel shaker. The word "Cocktails" is overlaid in white text on the decanter.



i.e. sok évvel: Az alkohol megjelenése



Az alkoholos italok készítése és fogyasztása egyidős az emberiséggel, már a kőkorszaki ember edényeiből tudtak alkoholmaradványokat

kimutatni. Az alkohol szó maga az arab „**al-kuhl**” kifejezésből származik, és eredetileg a szemfestsítésre használt színes port jelentette, ahol a por finomságára, finomítására való utalás miatt vált az alkoholnál is használatos. Az iszlám általi tiltásáig (VII. század) a Közel-Kelet akkori népei is fogyasztottak alkoholt, sőt a borfogyasztásnak,

az areni hegyekben 6500 éves borkultúrájának magas szintje alakult ki és volt általános. De ismerték és dokumentálták a lepárlás technikáját is (pl. al-Kindi arab tudós), de a desztillált alkohol még a parfümök, illatszerek gyártásában kapott szerepet.

1650. éve: Az erjesztett italok



Az erjedés, erjesztés egy természetes folyamat (magától is végbemegy), míg a lepárláshoz emberi beavatkozás (lepárló készülék) kell, ezért alakult ki a világon mindenhol elsőként a helyi mezőgazdasági alapanyag erjesztett ital céljára való felhasználása. Az európai borkultúra jelenleg feltárt legrégebbi emléke Örményországban van, az Areni hegyekben 6500 éves borkultúrájának maradványait találták meg. De éppúgy ősi eredetű a sör (gabonából), a japán **szaké** (rizsből), a mexikói **pulque** (erjesztett agavelevél) vagy az indiai **toddy** (a pálmafa begyűjtött, erjesztett nedve)

i.sz. 1000: A lepárolt italok



A lepárlás módszerét sokáig szerzetesek, kolostorok ismerték, és őrizték, mint féltve őrzött titkot (gyógyszerek, esszenciák készítésére alkalmazták), de a középkorban a lepárolt alkohol fogyasztási és élvezeti cikké kezdett válni. Az 1100-as években a salernói egyetemen dokumentálták a lepárlást (aqua ardens-nek, égő víznek nevezték). A **whisky** első írásos említése **Skóciában 1494-ből** (egy gabonát whisky gyártásához oklevél), **Írországban 1405-ből** (egy klánvezér halála whisky fogyasztása kapcsán) származik, míg Lengyelországban a **vodkát 1405-ből** származtatják („Akta Grodzkie” okiratban írták le először), akkor még „**aqua vitae**”-nek az élet vizének nevezzék (pl. ősi kelta nyelven „uisge-beatha”)

1500-1600: Kialakulnak a főbb italfajták



A lepárlást Európában az 1400-as években kezdték italok gyártására használni, a nevek gyakran az induló „aqua vitae” (élet vize) elnevezésre utalnak (uisge-beatha → **whisky**; francia eau-de-vie; **vodka** = vízcseke) vagy a gyártási módra utalnak (égetett bor = „brandwijn” → **brandy**: holland hajósok hozták a lepárlás tudományát Franciaországba.

A boróka latin neve (Juniperus) alapján elnevezik a **gint**, ami a holland jenever/genever-ből gyorsan angol nemzeti itallá válik (bár a gin feltalálását az olaszok is magukénak vallják a szerzetesek alkohol-lepárló tevékenysége alapján!).

Amerika meghódításával és a lepárlási technika elterjesztésével megszületett a **rum**, a **tequila**.

A lepárlás a Távol-Keletre is eljutott, ahol már nem csak rizs-bort (pl. szakét), hanem rizs-szeszt (Japánban szocsu-t **Shōchū**-t) is kezdtek készíteni.

1650: A punch – 1:2:3:4 az első „koktél”



Valószínűleg Indiában alakult ki, az európai hajósok, kereskedők a bor és sör helyettesítőjeként fogyasztották, és a Brit Kelet-Indiai Társaság mutatta be Angliában. Nevét a hindu „**pāñc**” (öt) szóból származtatják, ami az ottani összetevőire utal: alkohol, cukor, citrom, víz és ízesítő fűszerek). Jamaica 1655-ös elfoglalásával, és a rum alapanyagként való használatával az **angol punch** recept is kialakult, még kis versikébe is foglalták: "One of Sour, Two of Sweet, Three of Strong, Four of Weak," (vagyis 1 rész savanyú, 2 rész édes, 3 rész erős, 4 rész gyenge), amivel az első kevert ital receptúráját is megadták: 1 rész citromlé, 2 rész cukor, 3 rész rum, 4 rész víz.

1740: A grog – rum, víz, citrom



Forrás: threeofstrong.com
Eredete a „rum ration”, a brit Királyi Haditengerészet (Royal Navy) által alkalmazott rum fejadag, más szóval a „tot”, melyet 1970-ben (egészen pontosan 1970. július 31-én) szüntettek meg. A napot „Black Tot Day”-nek (a rum fejadag fekete napjának) nevezik, és a döntés a legénység körében nem volt népszerű!

A fejadagot Edward Verdon admirális kezdte alkalmazni a hajóján 1740-ben, akkor még **fél birodalmi pint** (1 pint = 5,68dl) mennyiségben (később többször csökkent!). Tehát majdnem 3 dl rumot kapott minden tengerész naponta (ráadásul 57%-osat!). Ez is már „leszabályozása” volt az addig hajóként eltérő mértékben és módon alkalmazott gyakorlatnak!

A **rumot 1:4 arányban vízzel hígították, délben és este osztották, majd a skorbut ellen citromlé/limelét is adtak hozzá...és kialakult a grog!** (Verdon admirális hívták Old Grog-nak, a mindig viselt ‘grosgrain’ bordázott (kord) mintájú selyem kabátja miatt)

PERNOD RICARD HUNGARY

Koktél története 2.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

1750: A „gin craze” Angliában

1800: a sling

1806: A „cocktail” első meghatározása

1820: James Burrough Beefeater gin

1824-30: A cocktail-bitterek megjelenése



A „gin örület” épp nem a kulturált alkoholfogyasztás, hanem ellenkezőleg, a mértéktelen vedelést jelentette, amit később törvényekkel fékeztek meg, és indították el a minőségi gin 1800-as évekbeli kialakulását. De vissza az örült időkre: nézzük csak mit csinál ez az szony a fenti képen!?



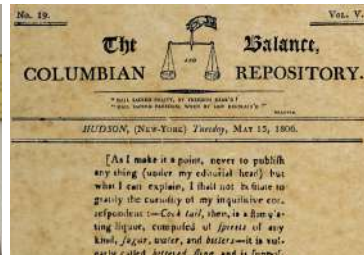
William Hogarth: Gin Lane c. képe 1751-ből. Látható a Tate Gallery-ben



A sling (nevét a német „schlingen” – nyelni, nyelet szóból származtatják) nem volt más mint a tálban szervírozott punch egyszemélyes, pohárnyi változata. Itt is tartva az 1 savanyú, 2 édes, 3 erős, 4 gyenge arányokat.



A Singapore Sling mai receptje is megőrizte az ízek harmóniáját
3 cl Gin
1.5 cl Cherry liqueur
0.75 cl Cointreau
0.75 cl Bénédicte
1 cl Grenadine
12 cl Pineapple juice
1.5 cl Lime juice
1 dash Angostura



A cocktail szó eredete nem bizonyított, de első definiálása a Columbian Repository New York-i újságban történt 1806 május 13-án, amikor a szerkesztő egy olvasói levélre válaszul elmagyarázta, hogy a „**koktél bármilyen szeszes ital, cukor, víz és bitterek**” elegye, a 'bittered sling' (igazolandó, hogy a sling akkorra már elterjedt italfogyasztási mód volt) vulgáris neve”. Az 1850-es évekre általánossá vált az italok likőrökkel, abszinttel, bitterekkel történő ízesítése, nem utolsósorban azért, mert az alap italok (whiskey, gin, brandy) nem mindig voltak kiemelkedő minőségűek (pl. a whiskey érlelése is gyerekcipőben járt), így hozzáadott ízekkel tették őket kellemesebbé. Az Old Fashioned-típus (alapital, cukor, bitter) lehetett az első koktélpróbálkozások egyike.



1820-ban az elsők között alapított egy londoni patikus, James Burrough gin-lepárlót, és a gyógyszer-szaktimból átvett tapasztalatával kiváló minőséget tudott produkálni. Az ilyen másodlepárlású, utólagos ízesítés és édesítés nélküli ginekből nőtt ki a mára törvénybe iktatott "London (dry) gin" típus. A "dry" (mint száraz) az italknál arra utal, hogy nincs benne hozzáadott cukor. Burrough eredeti üsteje még mindig működik: ezen készül a Beefeater Burrough's Reserve, tölgyfahordós érlelést is kapó "sipping gin".



A Beefeater gin mára a dokumentáltan legtöbb díjat begyűjtő gin-márka lett.



Angostura

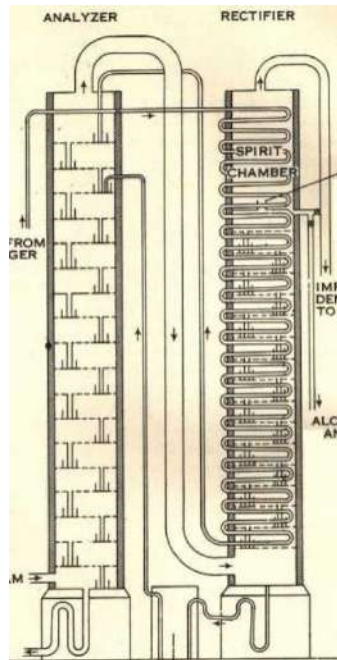
Venezuelában, Angostura városban (jelenleg Ciudad Bolívarnak hívják) hozta létre 1824-ben a német Johann Gottlieb Benjamin Siegert, aki orvosként szolgált Simón Bolívar hadseregében. A nevét a városról kapta, és állítólag semmi köze az angostura kéreghez (ami szintén Dél-Amerikában honos, gyógyszerzatban használt, ráadásul íze keserű, de úgy tartják, az Angostura bitter nem tartalmazza), amivel gyakran összekeverik a név eredetét. A recept titkos, elemzői a tárncicot (ennek keserű gyökerét), a fahéjat, a szegfűszeget azonosítják benne. Mindenesetre karakteresen keserű, fűszeres. Már 1873-ban díjat nyert a bécsi Világkiállítás (ezért van a címkén a Ferenc József portré), népszerűsége az USA-ban, a fellendülő koktélkultúra következtében teljesedett ki. Elengedhetetlen összetevője a Manhattan koktélnak. 44.7% alkoholfokkal palackozzák.

Peychaud's

1830-ban Antoine Amédée Peychaud, egy Haitiről származó, New Orleansban letelepülő gyógyszerész alkotta meg. Ízvilága enyhébb, édesebb, gyümölcsösebb, mint az Angostura. Szintén a tárncicot tartják az alapjának, amihez érezhető ánizsosság és menta társul. A franciás kultúrájú New Orleans hivatalos koktéljának mondott Sazerac meghatározó összetevője.

Érdekes sztorija van az Angostura túlméretezett címkéjének: állítólag az alapító leszármazottai, két Siegert testvér hozta így össze: egy kiállításra készülve akarták megújítani a csomagolást, ahol egyikük a palackot, másikuk a címkét tervezte és gyártatta. Elméretezték a dolgot, de a határidő miatt már nem volt idő korrigálni. Így vettek részt a kiállításon, és utána így is maradt, és vált a márka szimbólumává.

1830: Coffey still, az oszloplepárló

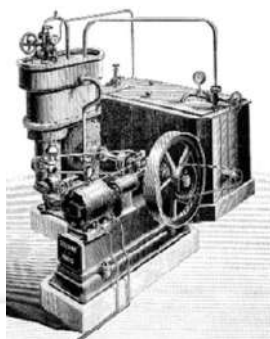


1832-ben egy ír korábbi vámtiszt találta fel és szabadalmaztatta. Lágyabb ízvilágú, könnyedebb, illatosabb párlatot desztillál, mint a hagyományos rézüst (pot still), általában magasabb szeszfokra. A grain whisky-k lepárlásában, vodkánál vált általánossá, de használják más italfajtáknál is.

1850: A jég használata és a jégkészítés Frederic Tudor, a „jégkirály”

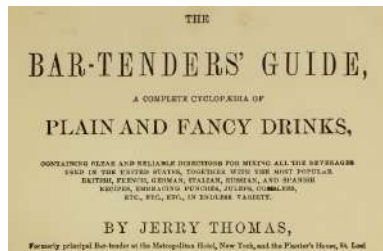


Az 1800-as évek elején a jeget már hűtésre széles körben használták, de itálkba még ritkán tették közvetlenül (mert nem voltak tiszták!). A jeget északon, édesvízi tavak jégéből vágták, fűrészpör és szalma használatával szigetelték, vermekben tárolták, de képesek voltak hajókon az USA-ból a karibi szigetekre, sőt Indiába is szállítani. 1933-ban a legnagyobb szállító, Frederic Tudor 180 tonnás jégszállítmánya 26.000 km megtétele után 100 tonna jéggel érkezett meg Calcutta-ba. Tudor az elkövetkező években több, mint 200.000 dollárt keresett csak az indiai jégszállítókkal (ma ez több tíz millió!). Az 1850-es években jégkészítő gépekre is több szabadalmat jegyeztek be, viszont a mesterséges jégkészítés elterjedését épp a tavakról vágott, természetes jéggel kereskedő nagyvállalkozók akadályozták.



Megjelentek az ért jéggépek, de igazi áttörést jóval később, 1920-as években a freon gáz kifejlesztésével értek el. Addig főképp a különböző jegek tiszta részét (pl. „shaved ice”) használták italokhoz.

1862: az első koktélkönyv – Jerry Thomas



Bar-Tender's Guide: How to Mix Drinks or The Bon-Vivant's Companion - Jerry Thomas, a "Professor", több amerikai nagyváros hotelbárjaiban és saloon-jaiban volt gyakorló bartender, majd 1862-ben megírta a világ első koktélkönyvét, ami recepteket és készítési eljárásokat írt le. A koktélok főképp az eddigre kialakult punch-okat, tej és tojás alapú egg-nog-okat, flip-eket, citromlével és koktél bitterekkel készített sour-okat, a whisky toddy-t és hasonló forrítalokat írja le. Az első kiadásban az Old Fashioned még nem, de a Mint Julep már szerepelt. Korlátozott elterjedtsége miatt néhány koktálnál említi a szódát (akkor Seltzernek is hívták), és az itálba teendő tiszta jeget (a befagyott tavakról vágott jeget hűtésre már igen, de itálba téve még nem nagyon használták). Az 1800-as években még több kiadásban frissítették és bővítették.

1870: Jerry Thomas – a Blue Blazer



Blue Blazer

Jerry Thomas tekinthető az első "flair" bartendernek is. A San Francisco-i El Dorado gambling (szerencsjáték) szalonban kitalált, látványosan lángoló Blue Blazer koktélját így készítette: tégy egy "wine-glass" Scotch whisky-t egy füles fémedénybe ("mug"), kis adag forró vizet egy másikba, gyújtsd meg a whisky-t, és keverd össze a vízzel úgy, hogy magasról a lángoló folyadékot csurgatod az edények között. 4-5 átöntés után izesítsd egy teáskanál cukorral és citromhéjjal, majd szolgálj fel whiskys pohárban ("tumbler"). A Professor kiemelkedő fizetésként heti 100 dollárt is megkeresett, amennyit még az Egyesült Államok aalelnöke sem, jegyzik fel róla.



Koktél története 4.



1881: A szifon feltalálásával elterjed a szóda

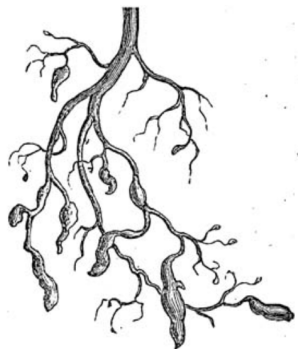
1880-90: A filoxéra – brandy → whisky

1800-as évek: A gin-tonic kialakul Indiában

1881-1900: Feltalálják a kólát és megszületik a Cuba Libre



A szénsavas víz készítésének módját Joseph Priestley fedezte fel 1767-ben, amikor az erjedő (így CO₂-t termelő) sör tartálya fölé edényben vizet tett, és a pezsgő levegőt, vagyis a széndioxidot ezen keresztül vezette el. 1772-ben erről tanulmányt írt, de a hétköznapi gyakorlatba, megfelelő eszköz hiányában, 1881-től ment át, mikor Thomas Henry, angol patikus feltalálta a megfelelő eszközt, tulajdonképp a szifon őst. Ezután váltotta fel az italok hígítására, keverésére a szóda az addig használt egyszerű vizet.



Az Amerikából behurcolt szőlőgyökértű kipusztította az európai szőlőket, így a brandy-nek is alapul szolgáló bortermelés súlyosan visszaesett. Ez esélyt adott a Scotch Whisky-nek, hogy az addig úriemberek italának számító brandy és cognac helyére lépjen. A brit katonasítek is lecsérélték a „B&S-t” másik itálra: az „S&S”-re (brandy és szódáról áttértek a Scotch és szódára)



A malária elleni keserű kinint kezdték el vízzel hígítva, majd gínt hozzáadva bevenni. Került bele lime és cukor, víz helyett szóda: megszületett a gin-tonic! Churchill nem viccelt: „A gin-tonic több angol életét és eszét mentette meg, mint a Birodalom összes orvosa” – mert így lehetett az angol katonákat rávenni, hogy rendszeresen bevegék a kinint!



John Pemberton, leszerelt katonasízt kezdett kísérletezni egy növényi alapanyagokon alapuló gyógyszernek szánt itallal, aminek első változata gyógyszertárakban volt kapható, és az alkotó állítása (sőt, reklámja!) szerint jó volt az emésztési zavarokra, elmulasztotta a fejfájást és gyógyította az impotenciát. A szénsav-gépek elterjedésével a gyógyszertárakban szódát nyomhattak hozzá, majd 1894-ben megjelent a palackozott változat. Más kólák is piacra léptek (pl. 1893-ban a Pepsi, akkor Brad's Drink néven).

A Cuba Libre (Szabad Kuba) volt a csatakiáltása a harcoló kubaiaknak az 1898-as spanyol-amerikai háború alatt, ami végül Kuba függetlenné válásával ért véget. Az ital kezdetleges formában korábban is létezhetett (rum, barna cukor, víz), de igazán népszerűvé az amerikai kóla Kubába való importálása után vált, amikor a végső recept is kialakult: rum, kóla, lime. A kubai népszerűséget követte a Cuba Libre elterjedése az USA-ban, majd a világ többi részén.





1914: Betiltják az abszintot



Az eredetileg fehér ürmöm tartalmú ital (nem likőr, mert nem tartalmaz cukrot) valamikor a lepárlás elterjedésének korában keletkezett az 1400-as években, de nevét először csak egy 1769-es neuchâtelai újságban írták le, melyben Suzanne-Marguerite Henriod a saját készítményét „Bon Extrait d’Absinthe” néven hirdette. Ebből a vállalkozásból alakult a Maison Pernod Fils, és a Pernod abszintmárka vált a legnépszerűbbé egészen az abszint 1914-es franciaországi betiltásáig. A betiltást a **fehér ürmömnek (bep bizonyosodott, hogy tévesen!)** tanúsított **hallucinogén hatás** okozta, pedig hát csak arról volt szó, hogy az 1900-as évek elején, az emberek keményen piáltak. Délután 5 órára („heure verte”, azaz „zöld óra” idejére) megtelek a kávéházak, és a vendégek kirendelték a „zöld tündéreket” (az abszintot “fée verte”-nek az ital zöldes színe miatt nevezték). Klasszikus fogyasztása vízzel hígítva, kockacukron átcepegetve történt, de koktélokban is használták. Aztán sajnos, mint az USA-ban is, társadalmi problémákat az alkoholfogyasztáson keresztül próbálták kezelni, ott teljes szesztilalmat bevezetve, Franciaországban az abszintot betiltva, amit több ország is követett. Az abszint helyére más **ániszitalok** léptek, a **Pernod** cég is átvált erre, és megjelentek az új márkák, mint a **Ricard pastis**. Az abszint pszichoaktív hatását tudományosan sosem bizonyították, és a 2000-es évekre az italok tujon-tartalmának (a tujon az ürmöm hatóanyaga) szabályozása után a **tilalmat visszavonták**. A poén az, hogy az engedélyezett tujon-tartalom teljesen megfelel annak, amit az abszintok gyakorlatilag is tartalmaztak, tehát az egész betiltás tévedésen alapult.

1920-33: Az USA szesztilalma / speakeasy bárók



1920-33 között volt érvényben a szesztilalom, de várt gazdasági és egészségügyi hatásai helyett a feketekereskedelem és a bűnözés lendült fel (pl. Al Capone Chicagóban: későbbi perében elhangzott, hogy 1 karton/12 palack whiskey-t 7\$-ért vett és 75\$-ért adott, több mint 10x-es haszonnal), így végül az általános tilalmat feloldották.

A tiltás hatására illegális bárók ún. "speakeasy"-k alakultak, amelyek álcázásként működtetett hotelek, üzletek hátsó szobáiban, pincéiben kínálták az italokat a fogyasztóknak. Híres hely volt a ma is működő 21 Club, amely a 21 W 52nd St, New York cím alatt nyílt meg 1930-ban, tehát a 21. házszámra kapta a nevét. A pincéi viszont össze voltak kötve álcázott átjárókkal a szomszéd pincékkel, így az italok szállítását és raktározását pl. a 19-es szám alatt végezték. Razzia esetén a személyzet joggal nyilatkozta: "a házban nem tartunk italokat"



A klub jelképe, a balkonnal sorakozó, festett, öntöttvas szokébabuk sora is a 30-as években létesült. A klubba járó gazdag istállótulajdonosok jelenítették meg rajtuk saját versenyszíneiket, és a szokék kihelyezése is egyfajta versengés volt közöttük.

1930: The Savoy Coctail Book - Harry Craddock



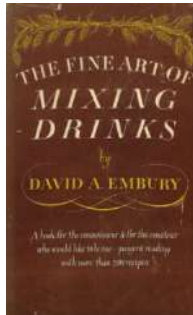
1930-ban a londoni Savoy Hotel adta ki koktélcönyvét, a The Savoy Cocktail Book-ot, amiben 750 koktélreceptet ír le Harry Craddock, a hotelben máig működő American Bar bartenderje. A koktélok típusaik és készítési módjaik szerint kategorizálja: Sours, Toddies, Filps, Egg Noggs, Tom Collins, Slings, Highballs, Fizzes, Coolers, Daisies, Juleps, Smashes, Frappé, PUNCHES...

A könyv második fejezete borokkal és Champagne-al foglalkozik. Nem csak alapitalok, hanem márkanevek is megjelennek, ahol a szerző ezt fontosnak érezte. Pl. Beefeater Gin, Plymouth Gin, (Kina) Lillet





1948: David Embury: The Fine Art of Mixing Drinks



David A Embury, meglepő módon egy hosszú ügyvédi karrier után, 1948-ben megírta a The Fine Art of Mixing Drinks című koktél-könyvét, amit sokán a koktél-készítés "Bibliájának" tartanak. Szisztematikus megközelítése nem csak koktélrecepteket eredményezett, hanem koktél-alapelveket, alap-koktélokat is meghatározott.

A minőség koktél alapelvei:

1. Jó minőségű, magas szeszfokú italokból készüljön
2. Sokkal inkább étvágygerjesztő, mint elteltető legyen. Ezért soha nem lehet sziruposan édes, nem tartalmazhat túl sok gyümölcslét, tojárt vagy tejszín.
3. Legyen száraz (vagyis nem túlcukrozott), alkoholosan erőteljes, de selymes és kellemes ízű
4. Legyen szép (a szemnek kellemetes)
5. Jól le legyen hűtve

A koktél alapanyagait 3 csoportba osztotta:

1. Alapitalok (base): a koktél fő összetevője, a jég nélküli koktél mennyiség legalább 75%-a. Rendszerint egy nagy italkategória: gin, rum, vodka, whiskey, stb.
2. Kiegészítők (modifying agents): a koktél karakterének kialakításában játszanak szerepet. A vermut, aperitif italok, keserűk, gyümölcslevek, cukor, tojás, tejszín
3. Ízesítők és színezők (flavoring and coloring agents): kis mennyiségben használt likőrök, koktél-bitterek, ízesített szirupok (pl. grenadine) Az összetevőket arányította (pl. 8:2:1), mely módszer ma is használatos koktélok leírásánál.

Hat alap koktél:

- Daiquiri** (8:2:1) - rum, limélé, cukor
Manhattan (5:1) - whiskey, vermut + öntet Angostura
Martini (7:1) - gin, vermut
Old Fashioned (12:1) - whiskey, cukorszirup + öntet Angostura
Sidecar (8:2:1) - cognac, citromlé, triple sec
Jack Rose (8:2:1) - applejack (calvados), citromlé, grenadine

A hatból öt a mai napig meghatározó, népszerű koktél maradt, felmérésekben is a vezető koktélok között vannak.

1950-60: A kubai bárkultúra



"My mojito in the Bodeguita del Medio and my daiquiri in the Floridita"

Mindenki ismeri Hemingway híres mondását: „Mojito-mat a Bodeguita-ban, daiquiri-met a Floridita-ban”. És nem is viccelt: valóban ehhez a két "intézményhez", ikonikus Havana-i bárhoz kapcsolódnak ezen koktélok. Hemingway kapcsán ismerni kell még a Hotel Ambos Mundos-t ("Mindkét Világ" Szállót - utalva a régi, európai és az új világra), amelynek 511-es szobájában lakott az író 7 éven keresztül. Bizonyára csak véletlen, hogy a szálloda épp félúton van a Bodeguita és a Floridita közt, valamint, hogy a hotel 5. emeletén működik a teraszbár...ne kelljen sokat rohagálni a piáért! Bárok, mulatók, rum, koktélok, sztárok, tancsnők... - ez volt Havana világa az 1950-es években. A Tropicana cabaret (mulató) indította a világ első promotált légitársaságát az USA-ból 1946-ban, "Cabaret in the Sky" szlogenrel.

Európai bárok



Ma is topligás a londoni Savoy Hotel American Bar-ja, de a párizsi Harry's New York Bar is intézménnyé nemesült (sajnos ma már nincs meg a régi fénye), ahol a Side Car és a French 75 koktélokat megalkották, sőt egyesek a Bloody Mary-t is ide kötik (erről azért megoszlanak a vélemények). Az olasz Al Brindisi Ferrara-ban 1100-ig vezeti vissza létezését, a párizsi Ritz Hotel Hemingway Bar-ja (Martini-jéről híres), magát az író is gyakran látta vendégül

1986: Absolut Peppar



1986-ban lépett a piacra a világ első ízesített vodkája, az Absolut Peppar, egyenesen a Bloody Mary ízvilágához illesztve. Paprika, chili és jalapeño ízesítése teljesen természetes, hozzáadott cukrot sem tartalmaz, nem likőr, igazi vodka, 40% alkohollal. Rövidesen követte a Cosmopolitan-klasszikus Absolut Citron, majd sok más ízesítés



Koktél története 7.



1993: Super-premium vodka



1993-ra datálja megjelenését a lengyel Belvedere rozsvodka, mint a „világ első super-premium vodkája”, mint hirdetik magukról. A 90-es évek vodkalázaiban teltek, a 42 Below, a Grey Goose, a Ketel One, a Ciroc, az Absolut ELYX és sok más márka piacra lépésével. Szofisztikált, egyedi gyártási eljárások, alapanyagok és ízvilág jellemzi őket.

2004: Premium tonic



Kicsit talán meglepő, hogy a Fentiman's 1905-től létezik és gyártja Curiosity Cola-ját, de a premium tonikok berobbanását sokan a Fever Tree 2004-es megjelenéséhez kötik. Nevét a „kinin-fa” Indiában használatos megnevezéséből („láz-fa”) vették, és valóban természetes alapanyagokból, ízes, minőségi tonikkal járultak hozzá a gin élvezetéhez. Mára számtalan új márka a piacra lépett, mint pl. a Thomas Henry angol gyógyszerésről (aki már 1770-es években szénsavas vizeket ún. Seltzer-t gyártott) elnevezett mixer

2010: Új (és régi!) gin trend

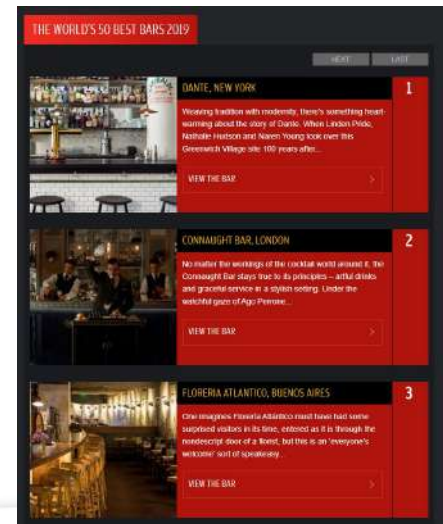


Új évtized, új italtrendek: Angliában ekkor 20 körüli gin lepárló működött, ma több, mint 500! A „New Western Gin”-ek mellett (pl. a Feketeerdőből származó, 47 fűszernövény kíséretében jellegzetes vörösáfonyás jegyeket hordozó Monkey 47, az olasz Amalfy part citrusait elhozó MALFY gin) a tradicionális márkák is új ízeket alkottak, mint a szamócás Beefeater Pink Gin vagy a Beefeater London Garden, sőt érdemes újrakóstolni a régi klasszikusokat, mint a 7-összetevős, kardamomos-korianderes, fűszeres Plymouth gin. És ki hozza az új italtrendet? Az érlelt rum már jelentkezik, de nem feltétlenül koktélokban (bár a Cubata: Cuba Libre 7 éves Havana Club rumból igen jó!) A tequila és a mezcal? Visszajönnek a whisky-koktélok?

2020: The World 50 Best Bars



Sok rangsor és szavazás egyike: a világ legjobb 50 bárját 2020-ban is megválasztották. A győztes New York-i DANTE bár koktélappja a következő oldalon!





COCKTAILS

ALL DAY BLOODY MARY

reyka, cold-pressed vegetables, fennel salt, fresh horseradish, pickles \$16

SALTY DOG

absolut, fluffy pink grapefruit juice, black lava salt \$15

HIGHBALLER ON DRAUGHT

suntory toki, vanilla soda, chocolate paint, violent carbonation \$13
BRILLIANT GIMLET
bombay or grey goose salted lime cordial, lime bitters, clarified lime \$16

CLARIFIED MILK PUNCH

ocho blanco, copalli rum, galliano, pomegranate tea, goat's milk, prosecco \$16

CHAMPAGNE JULEP

michter's rye, rose geranium, torn mint, champagne \$17

AUTUMN 2019

calvados, sauternes, pear brandy, regal rogue daring dry, maple, all spice \$17

APERITIVO #1

cabeza blanco, aperol, **lillet blanc**, passionfruit, mango vinegar, prosecco \$16

OUR PIMM'S CUP

pimm's, montelobos mezcal, Grand Marnier, cucumber bitters, ginger beer, 'salad' \$17

GIN & TONIC ON TAP

fords, jack rudy tonic cordial, san Pellegrino, citrus, jasmine mist \$16

MARGARITA ROYALE

altos, **mandarine napoleon**, select aperitivo, tangerine, pressed lime, lava salt \$17

OLD FASHIONED WHISKEY COCKTAIL

knob creek rye, Amaro Montenegro, salted honey, dale's bitters \$17

CHOCOLATE & BANANAS

Santa Teresa, dry oloroso sherry, choc bitters, cocoa nib, banana cream, ash \$16

THE NEGRONI SESSIONS

\$10 BETWEEN 3:00-6:00 pm

NEGRONI ON TAP
bombay sapphire, campari, martini & rossi vermouth

AMERICANO 2.0

martini bitter, dolin rouge, maldon salt, baladin ginger soda

GOLDEN SBAGLIATO 'MISTAKEN NEGRONI'

cinzano rosso, italicus, cappeletti, prosecco, gold

NEGRONI FRAPPÉ

beefeater, carpano Antica, meletti bitter, fluffy orange juice

NEGRONI BIANCO

brooklyn gin, quinquina aperitif, alessio bianco, lemon bitters

THE OAXACAN

banhez mezcal, martini bitter, otto's vermouth, port, brown butter, cinnamon

OLD PAL

wild turkey rye, Campari, noilly prat dry vermouth

UNLIKELY NEGRONI

cabeza blanco, campari, banana, pineapple shrub, chili, sesame

CARDINALE

dorothy parker, contratto bitter, lo-fi dry vermouth

BOULEVARDIER

elijah Craig bourbon, luxardo bitter, Dolin rouge

NEGRONI COFFEE SWIZZLE

del maguey mezcal, martini ambrato, meletti bitter, cold brew

CHOCOLATE NEGRONI

fords, campari, punt e mes, crème de cacao, chocolate bitters

FAUX | GRONI NON ALCOHOLIC

seed lip spice 94, sort-of-red bitters, fake vermouth, saline, orange oils

APERITIVI

SIROCCO

Fonseca white port, fever-tree elderflower tonic, cucumber bitters \$9

GREEN BEAST

pernod absinthe, cucumber juice, fresh lime, acqua Panna \$11

SEASONAL BELLINI

ask your bartender \$14

GARIBALDI

campari & fluffy orange juice \$13

TRADITIONAL **RICARD** SERVICE \$9

ADONIS

amontillado sherry, cinzano 1757 Rosso, orange bitters \$10

OUR VERMOUTH SERVICE ON

DRAUGHT

noilly prat dry, frozen grapes, san Pellegrino \$11

APPLES & APPLES

calvados, apple cider vinegar, aval apple cider \$10

SHERRY COBBLER

two sherries. santa teresa. dry curacao. lemon. marmalade. nutmeg \$16

BITTER ITALIAN

cynar & chinotto soda \$10

BERGAMOT COOLER

italicus, st germain, olive bitters, calabrian bergamot oil, prosecco \$11



MARTINI HOUR

UPSIDE DOWN DIRTY GIBSON

dolin blanc, cinzano 1757 extra dry, Tanqueray, pickled onion brine, wormwood \$16

OUR MARTINEZ

otto's Athens vermouth, old duff genever, maraschino, boker's bitters \$16

TUXEDO NO. 2

fords officer's reserve, regal rogue daring dry, maraschino, orange bitters \$16

VINTAGE MARTINI

plymouth gin circa 1960s, noilly prat extra dry circa 1960s, accouterments \$65

TABLESIDE MARTINI SERVICE

plymouth, noilly prat extra dry, orange bitters, all the trimmings serves roughly four persons + \$62

OLIVETTE

grey goose, bombay sapphire, noilly prat, st Germain, olive bitters \$16

VESPER A L'ORANGE

grey goose l'orange, brooklyn gin, cocchi americano, orange bitters, marmalade \$18

ROSE PETAL

hendrick's, reyka, martini ambrato, lychee, Psychaud's, rosewater \$16

SMOKE ON THE WATER

sipsmith, white port, talisker, heather honey, sea salt, pickled samphire \$16

DANTE: A „The World's 50 Best Bars 2019-es nyertesének aktuális koktéllapja: nagy világmárkák, régi klasszikusok és modern italok egyaránt szerepelnek rajta

The World's 50 Best Bars 2023: SIPS, Barcelona

SIPS

Our menu.

A WAY TO UNDERSTAND LIQUID : SIPS

At SIPS we make drinks supported from a technical point of view in the world of classic cocktails but without wanting to be corrected by the rules that govern this noble art. Inspired by and recombining techniques from this same discipline, cooking and pastry, we are able to land concerns that with our heads and passions in order to offer a unique and singular product.



SIPS: A „The World's 50 Best Bars 2023-as nyertese már nem „kottéllapot”, hanem inkább koncepciót kínál.

Ők így írnak erről:

„Itallap.

*AZ ITAL MEGÉRTÉSÉNEK MÓDJA: A KORTY” (sip = korty, játék a névvel)
A SIPS-nél a klasszikus koktélok világának technikailag kidolgozott italait készítjük, de nem akarjuk, hogy e nemes művészet szabályai gúsba kössenek. A főzésből és a cukrászattól származó technikák átalakításával képesek vagyunk olyan koncepciókat mutatni, melyek a fejünkben és az érzékeinkben született, egyedi és különleges ,termékként’ öltenek testet.”*

„**Primordial**: a 12 éves skót whisky, portói és pera nashi (ázsiai körte) összetevőkből készített italt pohár helyett két összefogott kéz formájú fémöntvényében szolgálják fel

Daiquiri Heliodora: egy kézi őrlőgépen kiadagolt grapefruit shaved ice, egy túlméretezett pipettával csöppentett sherry, egy pohár rum és lime kombinációja

És a meglepetések ezzel még nem érnek véget – a Sips-ben most van egy bár a bárban, amely **kóstoló menühöz** hasonló élményt kínál: az **Esencia**.”

Így ír róluk a www.worlds50bestbars.com



Top 10



RANK	COCKTAILS	MOVEMENT
1	NEGRONI	-
2	OLD FASHIONED	-
3	MARGARITA	▲ 1
4	ESPRESSO MARTINI	▲ 3
5	DAIQUIRI	-
6	DRY MARTINI	▼ 3
7	WHISKEY SOUR	▲ 3
8	MANHATTAN	-
9	APEROL SPRITZ	▼ 3
10	PENICILLIN	▲ 3

Hogyan készül a lista?

- 100 bárt választanak a World's 50 Best Bars, Tales of the Cocktail's Spirited Awards, Top 500 Bars, North America, Asia's 50 Best Bars, Mixology Bar Awards, Class Bar Awards, Australian Bartender Awards, Time Out Awards listáiról
- Minden résztvevő bár megadja a saját Top 10 koktéliját, és megnevez olyan koktélt, amit „classic”-nak tart, valamint értelemszerűen kiderül, melyek a legnépszerűbb alapitalok a top koktélokban

A további sorrend 11-50

11	MOSCOW MULE	-
12	PISCO SOUR	▲ 8
13	PALOMA	▲ 2
14	BLOODY MARY	▲ 1
15	FRENCH 75	▲ 2
16	MOJITO	▼ 7
17	LAST WORD	▲ 26
18	BOULEVARDIER	▼ 6
19	MAI TAI	-
20	AMERICANO	▲ 5
21	GIMLET	▼ 3
22	CLOVER CLUB	▼ 1
23	AMARETTO SOUR	▲ 3
24	JUNGLE BIRD	RE-ENTRY
25	GIN FIZZ	▼ 2
26	SAZERAC	▲ 3
27	PIÑA COLADA	▼ 2
28	CORPSE REVIVER 2	▲ 20
29	ZOMBIE	▼ 1
30	BEE'S KNEES	▲ 6
31	DARK 'N STORMY	▼ 9
32	PORNSTAR MARTINI	RE-ENTRY
33	GIN BASIL SMASH	NEW ENTRY
34	NAKED & FAMOUS	NEW ENTRY
35	MEZCAL MARGARITA	NEW ENTRY
36	VODKA MARTINI	▼ 5
37	VESPER	▼ 4
38	PAINKILLER	▼ 9
39	VIEUX CARRÉ	▼ 12
40	COSMOPOLITAN	▼ 1
41	BRAMBLE	RE-ENTRY
42	SIDECAR	▲ 7
43	AVIATION	▼ 9
44	OLD CUBAN	▼ 12
45	CAIPIRINHA	▼ 13
46	ARMY & NAVY	NEW ENTRY
47	RUM OLD FASHIONED	RE-ENTRY
48	HANKY PANKY	▼ 8
49	SOUTHSIDE	RE-ENTRY
50	AIR MAIL	NEW ENTRY

Alapitalok az 50-ben:



Koktélok – egy egyéni értelmezés: csak 4 koktél van!

...és ezek számtalan kombinációja!

1. Alapital + keserűes (Angostura, vermut) = a *"keresű-édes"* vonal

Az **Old Fasioned**, az Bourbon pici Angostura-val, a Bourbon/rye vermuttal a **Manhattan**, ha Scotch-al van, akkor **Rob Roy**, majdnem ugyanez ginnel a **Martini**, vodkával **Vodka Martini**, gin+vodkával **Vesper**, gin+Camparival **Negroni** (amihez el lehet jutni az **Americano**-ból is: szóda helyett gin a vermut és Campari mellé), sőt rumból készítve curaçao-val **El Presidente**

2. Alapital + lime/citrom + cukor = a *"savanyú - édes"* választék

Talán a **Brandy Daisy**-ből indult minden, ami whiskyvel **Whisky Sour**, ami rummal készítve **Daiquiri**, cachaça-val **Caipirinha**, cukornádlé alapú francia-karibi rummal **Ti'Punch**, de ginnel már **Gimlet** (vagy mézsziruppal **Bee's Knees**, málnasziruppal **Cover Club**, mentaággal **South Side**), agave sziruppal **Tommy's Margarita**, triple sec-el (Cointreau-vel) tequilából **Margarita**, ami ginnel már White Lady, vodkával **Kamikaze**, ami plusz áfonyalével (és citromos vodkával) **Cosmopolitan**, kétféle rum curaçao-val **Mai Tai**, és vissza a kályhához: brandy + triple sec + citrom a **Side Car**. De tegyünk kis mentát a Daiquirihez és húzzuk fel szódával, ami a **Mojito** (szóda nélkül és whiskyvel **Mint Julep**), a Gimlet szódával **Collins**, több szódával **Fizz**

3. Alapital + más likőr/italfajta = a *"gyümölcsös - fűszeres"* kínálat

Bourbon amarettóval **Godfather**, ami meg vodkából **Godmother**, Cognac-ból **French Connection**, és ha Scotch Drambuie-val, az **Rusty Nail**, az Old Fashioned abszinttel **Sazerac** (de a whiskey brandy-re is cserélhető benne), a **Gimlet** cherry likőrrel és pici szódával **Singapore Sling**, szederlikőrrel (Crème de Mûre) **Bramble**

4. Alapital + gyümölcslé és/vagy üdítő = az *"erős - laza"* kombinációk

Kubai rum kólával (és lime-al) a **Cuba Libre**, ugyanez tequila-val **Batanga**, és van a **Whisky-kóla**, kár, hogy nincs egy fancy név rá, van viszont a gyömbéres változatra, ami **Irish Mule** ír whiskyből, de **Highball** rye-ből, ami vodka irányból közelítve **Moscow Mule**, rumból készítve **Dark 'n' Stormy**, brandyből **Horse's Neck**, ginből **Gin Gin Mule**, aztán a vodka-narancs urasan **Screwdriver**, galliano-val **Harvey Wallbanger**, tequilából grenadine-al **Tequila Sunrise**, cseréljük a narancslét grapefruitra, az a **Paloma**, innen a tequila-t ginre, **Greyhound** lesz belőle, só a pohár szélére, az **Salty Dog**, a rum ananászlével és kókusszal **Pina Colada**, a vodka paradicsomlével (és fűszeresen!) pedig **Bloody Mary**, de tequilából (kicsit még vadítva) **Vampiro**, és ha az „üdítő” Champagne, akkor narancslével **Mimosa**, rummal **Old Cuban**, cognac-al **French 75**, crème de cassis-al (feketeribizli) **Kir Royal**, abszinttel pedig **Death in the Afternoon**, más néven **Hemingway Champagne**

Kedves Bartenderek!

Tudom ám, hogy ez nem ilyen egyszerű. De „elméleti szakember”-nek, vagyis aki nem készíti, hanem issza a koktélokot, annak akartunk egy alap áttekintést nyújtani.

Hangsúlyozva természetesen:

- A punchnál tanultakat: harmóniára kell törekedni = 1 rész savanyú, 2 rész édes, 3 rész erős, 4 rész gyenge
- David Embury-től tanultakat = 1. Minőségi italok és anyagok 2. Étvágygerjesztő, nem elteltő 3. Jó ízű 4. Szép 5. Jól hűtött

Íme,
táblázatos
formában:



Koktélok: alapok – vermut & bitter; lime & cukor

David Embury
6 alap
Koktéjja
keretézve

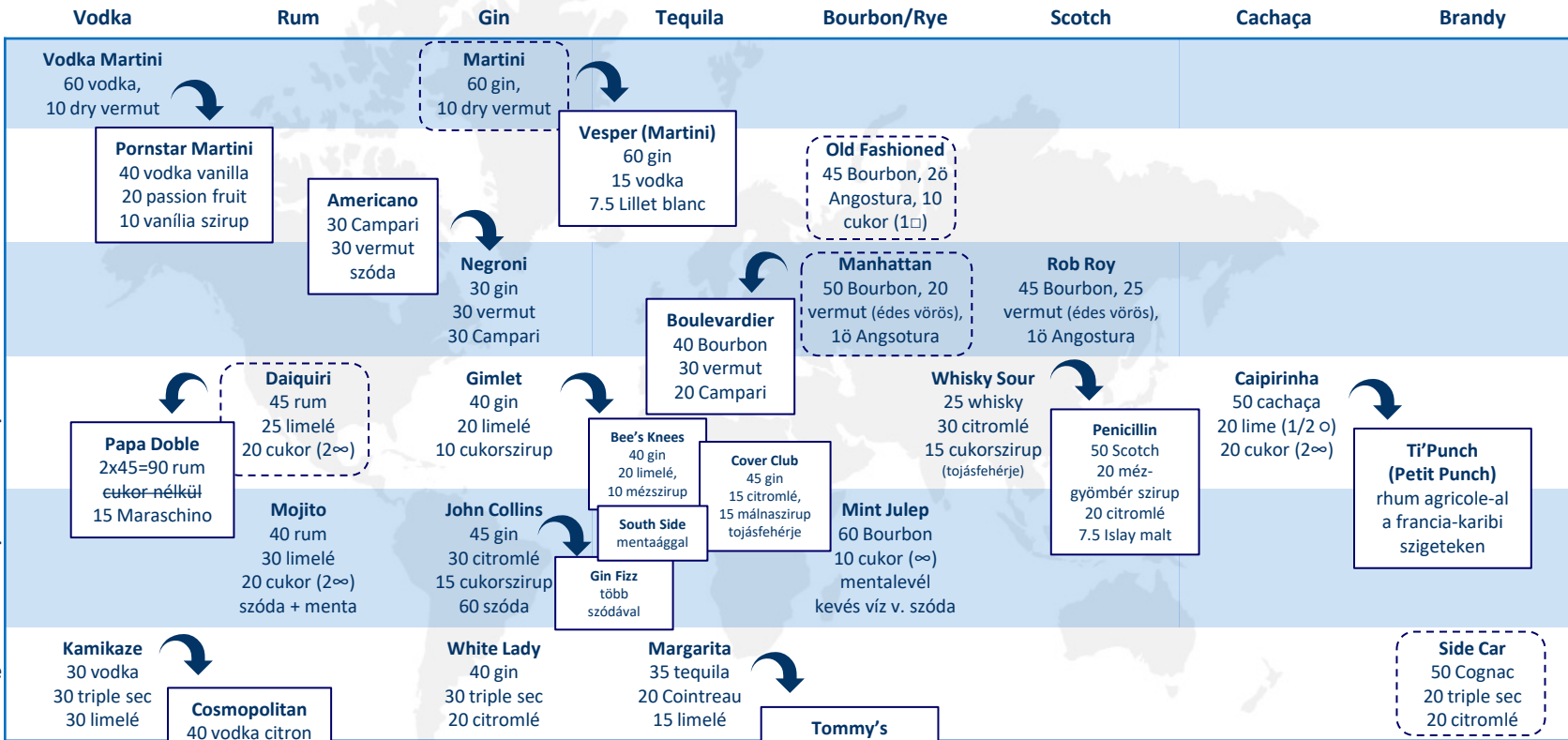
Jack Rose
80 applejack
(Calvados)
20 citromlé
10 grenadine



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

1 "keresű-
édés"



Koktélok likőrökkel (+ kávé, Champagne)



3 "gyümölcsös -fűszeres"

	Vodka	Rum	Gin	Tequila	Bourbon/Rye	Scotch/Irish	Champagne	Brandy
Amaretto	Godmother 35 vodka 35 Amaretto					Godfather 35 Scotch 35 Amaretto		French Connection 35 Cognac 35 Amaretto
Drambuie / Chartreuse / Bénédictine			Last Word 20 gin 20 Chartreuse 20 limelé 20 maraschino likőr			Rusty Nail 45 Scotch 25 Drambuie		Vieux Carré 20 Cognac 20 vermut 10 Bénédictine 26 Dale DeGroff's
Kahlua	Black Russian 50 vodka 20 Kahlua							
Abszint				White Russian 50 vodka 20 Kahlua 30 tejszín	Corpse Reviver No.2 20 gin 20 citromlé 20 Cointreau 20 Lillet 16 abszint	Sazerac (whiskey) 50 Bourbon 10 abszint 10 cukor (1□) 26 Peychaud's b.		Sazerac (brandy) 50 Cognac 10 abszint 10 cukor (1□) 26 Peychaud's b.
Gyümölcs likőrök: Curaçao, Cherry, Crème de cassis, calvados		El Presidente 40 rum 20 vermut 20 curaçao 16 grenadine sz.	Singapore Sling 25 gin 45 cherry liquor 15 citromlé 20 szóda	Bramble 40 gin 15 citromlé 15 Crème de Mûre 10 cukor		Blood and Sand 20 Scotch 20 Cherry Heering 20 vermut 20 narancslé	Kir Royal 90 Champagne 10 Crème de cassis	Corpse Reviver No.1 20 Cognac 10 calvados 10 vermut (édes)
Triple sec	Long Island Iced Tea 15 vodka, 15 rum, 15 gin, 15 tequila, 15 triple sec, 25 citromlé, 30 cukorszirup, 16 kóla							
Kávé	Espresso Martini 60 vodka 10 Kalua 1 adag espresso + cukor					Irish Coffee 40 Irish Whiskey 80 forró kávé 30 tejszín + b.cukor	Death in the Afternoon (Hemingway Champagne) 90 Champagne 10 abszint	
Champagne		Old Cuban 45 rum 60 Champagne 20 limelé 26 Angostura + menta						French 75 45 Cognac 60 Champagne 15 citromlé 15 cukorszirup



Koktélok soft drinkekkel (és longdrinkek)

4

"erős -
laza"

	Vodka	Rum	Gin	Tequila	Bourbon/Rye	Scotch/Irish	Champagne	Brandy
Kóla		Cuba Libre 50 rum 120 kóla 10 lime		Batanga 50 tequila 120 kóla 10 lime		Whisky – kóla 40 whisk(e)y 150 kóla		
Szóda	Vodka – szóda 40 vodka 150 szóda + lime							
Gyömbér (ginger ale, ginger beer)	Moscow Mule 45 vodka 120 ginger beer 5 limelé	Dark 'n' Stormy 60 rum 10 ginger beer lime	Gin Gin Mule 60 gin 30 ginger beer 20 limelé + 20 cukor		Whisky – gyömbér (Irish Mule; Highball) 40 whisk(e)y 150 gyömbér lime			Horse's Neck 40 brandy 120 gyömbér 1ö Angostura
Tonik	Gin & Tonic 50 gin 100 tonik							
Narancslé	Screwdriver 50 vodka 100 narancslé		Monkey Gland 50 gin 30 narancslé 2-2ö absz., grenad.	Tequila Sunrise 45 tequila 90 narancslé 15 grenadine			Mimosa 75 Champagne 75 narancslé	
Grapefruitlé			Greyhound 50 gin 100 grapefruitlé	(Crafted) Paloma 60 tequila 60 grapefruitlé 30 citromlé 15 agave szirup csipet 0.1 g só				
Ananászlé		Piña Colada 30 rum 90 ananászlé 30 kókusz(lé)	Salty Dog Sóba forgatott pohárszéllel			Simple Paloma 40 tequila 150 szénsavas grapefruit (Jarritos)		
Paradicsomlé	Bloody Mary 45 vodka 90 paradicsomlé 15 citomlé 1ö worchest. 1ö tabasco, bors			Vampiro 50 tequila 70 paradicsomlé 30 narancslé 10 limelé méz, hagyma, chili, worch.				

**Harvey
Wallbanger**
45 vodka
15 Galliano
90 narancslé

Salty Dog
Sóba forgatott
pohárszéllel

Simple Paloma
40 tequila
150 szénsavas
grapefruit
(Jarritos)