

Tom Collins

# I DIECI COCKTAIL CHE SCONVOLSERO IL MONDO

Storie di uomini, donne, alcol e bar

*Con la collaborazione di Celestino Salmi*

*Illustrazioni di Michele Soma*



# Martini

## La metafisica delle proporzioni

*Si dice cocktail, ma si pensa Martini. Perché è questo il cocktail più diffuso, più citato da cinema e letteratura, più usato come strumento diplomatico. Ecco perché tanti paesi – l'Inghilterra, la Francia e perfino l'Italia – hanno provato ad attribuirsi la paternità. Ma il Martini rimane un prodotto americano: «l'arma americana più micidiale», osservava Chruščëv; «il supremo dono americano alla cultura mondiale», scriveva DeVoto; «l'unica invenzione americana perfetta come un sonetto», sentenziava H.L. Mencken. Un sonetto composto di due parti: gin e vermut. Due ingredienti quasi privi di carattere che, una volta insieme, sprigionano aromi complessi e persistenti.*



### INGREDIENTI

6 cl di gin • 1 cl di vermut dry

### PREPARAZIONE

Esistono tanti modi per preparare un Martini, ma rappresentano tutti variazioni di uno stesso tema, reso armonico dall'accostamento di due note: il gin e il vermut, che vanno

versati in un *mixing glass* in vetro, da preferire allo shaker. Il *mixing* va prima raffreddato con abbondante cubetti di ghiaccio (meglio se di quelli a cupoletta, che si sciolgono più lentamente, appena preparati) e sarebbe utile riservare lo stesso trattamento al bicchiere. Ovviamente quello tipico da cocktail, diventato l'icona stessa del Martini, con la coppa a forma conica e lo stelo lungo e sottile, per molti quintessenza del design minimalista, accostamento perfetto di tre figure elementari: linea, cerchio e triangolo.

A questo punto si fa ruotare per un po' il *mixing glass*, si getta l'acqua che si è formata e si versano sul ghiaccio rimasto i due ingredienti, mescolando velocemente per una dozzina di volte. Si raggiunge così un perfetto equilibrio tra temperatura e annacquamento: più si mescola e più il cocktail si raffredda, ma inevitabilmente si allunga. Si versa il tutto nel bicchiere, filtrandolo, e lo si guarnisce in due modi: con un *lemon twist*, vale a dire la torsione di un pezzo di scorza di limone, nebulizzando così la superficie del drink con l'olio essenziale che contiene, oppure con un'oliva verde infilata in uno stuzzicadenti e posata sul fondo del bicchiere.

## LA PEPITA SUL BANCONE

Il mito favorisce la nascita di leggende, storie dai contorni incerti. E il Martini è un autentico mito. Di conseguenza la sua stessa origine è leggenda. Anzi, leggende. Perché il mito attrae, in tanti vorrebbero dargli la paternità. Così, spesso, le varie storie sulle origini del Martini sembrano corrispondere alla pretesa di questo o quel paese, di questa o quella città, di tirare dal suo lato una coperta troppo corta: non tutte, infatti, possono essere vere.

D'altra parte, come non esiste una ricetta unica per il Martini, così questo cocktail non ha un'origine certa. Anche se ogni versione del mito fondativo

rifulge d'oro. Quello che intorno alla metà dell'Ottocento viene scoperto in California e che attira a Sud migliaia e migliaia di persone, porta alla nascita di nuove città o fa ampliare a dismisura quelle esistenti e favorisce l'apertura di banche e di saloon.

Esattamente in quegli anni giunge a San Francisco un barman completo, che a eccellenti abilità pratiche unisce cioè una sapiente capacità di catalogare e, per certi versi, innovare l'esistente. Questo "Giustiniano" dei cocktail – come viene definito da Allan Bay nel *Manuale del vero gaudente, ovvero il grande libro dei drink* (2007) – si chiama Jerry Thomas, ma per tutti è il "professore". Nato nel Connecticut, si trasferisce a San Francisco e qui apre un bar il cui nome è un manifesto dei tempi: El Dorado. Dopo una parentesi newyorchese torna di nuovo nella città californiana per aprire un bar in un hotel di Montgomery Street.

È un bar molto frequentato. All'epoca San Francisco è poco più che un paese dove tutti si conoscono. Ma quella sera del 1862 accade qualcosa di strano. Verso il tramonto si spalancano le porte del locale e appare un signore che nessuno ha mai visto prima. Un forestiero, certo, ma chi, a San Francisco, non lo è? I cercatori d'oro sono giunti da ogni dove: vi trascorrono qualche mese, al massimo qualche anno, e poi spariscono, diretti chissà dove. Quell'uomo però è pervaso da una strana euforia, un'insolita eccitazione che è impossibile non notare. Tiene una mano infilata nella tasca della giacca, come se stesse stringendo qualcosa. Una pistola? Poco probabile, vista l'aria giuliva e gli occhi miti, seppure provocatoriamente vivaci. Ma, nel dubbio, in tanti nel locale trattengono

il respiro e lo seguono mentre copre i pochi passi che separano l'ingresso dal bancone. Vi si appoggia sorridendo, tende una mano verso l'uomo che è dall'altra parte, si presenta cortesemente, spiegando che è lì di passaggio, che è diretto altrove, per la precisione a Martinez, una piccola cittadina più a sud, alla ricerca di oro. A quel punto sfila la mano che tiene ancora in tasca, tirando fuori qualcosa di molto più luccicante di una colt: una pepita d'oro, che appoggia sul bancone come in segno di sfida: «Signor Thomas, lei che è un professore dei cocktail, me ne prepari uno che possa stupirmi, qualcosa di assolutamente speciale. Questo è quanto sono disposto a pagare».

20

Jerry Thomas non si scompone. Si volta, scruta le decine di bottiglie sistemate nello scaffale davanti a lui e poi ne tira giù alcune che appoggia con ordine davanti al suo esigente cliente. Ci sono gin, vermut, bitter, sciroppo di zucchero, maraschino e curaçao. Shakerà il tutto con calma, versa la miscela in un bicchiere e, prima di farla scivolare verso il minatore-viandante, prende un limone e lo taglia a metà: a una delle due parti toglie la scorza, da utilizzare come guarnizione, e fa passare la seconda metà sul bordo del bicchiere.

Quando l'uomo comincia a sorseggiarlo, tutti capiscono che il cocktail è di suo gradimento. Lo è tanto che ne chiede un altro. Beve e poi fa per andarsene, soddisfatto. Dopo qualche passo, però, si gira:

«Come ha detto che si chiama questo cocktail?», chiede.

«Lei dove ha detto di essere diretto?» risponde Thomas.

«A Martinez, ma cosa c'entra?».

«C'entra, c'entra. Perché questo è il Martinez cocktail».

Una scena molto simile si svolgerebbe proprio a Martinez, in Ferry Street, una decina di anni dopo, intorno al 1874. Anche in questo caso ci sono un eccellente barman di origine francese, Julio Richelieu, e un cercatore d'oro che entra in un bar desideroso di bere qualcosa di forte in cambio di una pepita d'oro. Anzi, di un'intera borsa da tabacco piena di pepite che, a dire il vero, viene scambiata con una bottiglia di whisky, che, come normale all'epoca, il cliente fornisce vuota e il barman riempie. Soltanto che quella sera Richelieu spilla il whisky direttamente da una damigiana dall'aspetto non proprio rassicurante, così che l'altro, quando prende la bottiglia e ne annusa il contenuto, si lamenta: «Mi sembra che per quello che ho pagato sia un po' troppo poco».

Così Richelieu, che non vuole grane, pensa di compiacere il cercatore d'oro con un cocktail del tutto speciale. E anche lui lo prepara shakerando gin dolce e vermut con qualche goccia di maraschino e di bitter. Anche in questo caso alla domanda del cliente su cosa abbia bevuto, Richelieu risponde dicendo: «Martinez cocktail».

## UN COCKTAIL PER MIGRANTI

È impossibile stabilire quale di queste due storie sia vera. È certo però che entrambe conducono a Martinez. Ma, soprattutto, entrambe hanno un protagonista comune: un minatore che, pagando direttamente in oro, fornisce al barman di turno un ottimo motivo per preparare un nuovo cocktail.