

Cocktail Martini tra storia, curiosità e citazioni

by Luca Angeli VIDEO

martini-cocktail-history-cocktail-a95dc9

In questa seconda puntata di [History Cocktail](#), **Luca Angeli**, bar manager del *Four Seasons Hotel Milano*, ci racconta origini, aneddoti e curiosità del Cocktail Martini.

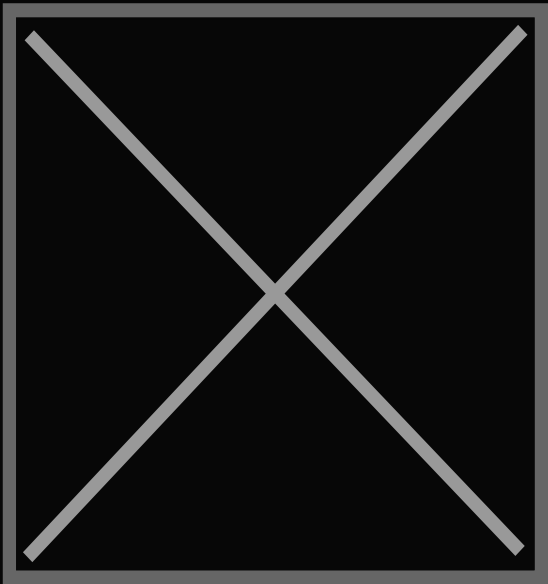
E vi riproponiamo pure la [video ricetta del Cocktail Martini di Bruno Vanzan](#) realizzata per **Cocktail House**.

Barman, la *rubrica History Cocktail* nasce da una riflessione. Per fidelizzare la clientela, promuovere la cultura del bere miscelato responsabile e di qualità e trainare i vostri signature drink non basta la qualità, pur indispensabile. Secondo noi, è **necessario anche raccontare ai vostri clienti storia, aneddoti e curiosità dei grandi classici**. Così alimenterete il mito e la fascinazione per il mondo dei cocktail.

[Guardate gli altri grandi classici di History Cocktail: il Manhattan raccontato da Fabio Camboni.](#)

Luca Angeli perché sei legato al Cocktail Martini?

Intanto, è il re dei cocktail. Inoltre, se dici Cocktail Martini pensi subito alla nostra professione. Il Cocktail Martini è l'emblema del barman perché rappresenta eleganza, perfezione, sontuosità. Probabilmente è il drink più famoso della storia del bere miscelato, celebrato nella letteratura e nel cinema del '900. Ed è un'espressione artistica per chi lo prepara e un piacere lussuoso per chi lo assapora.



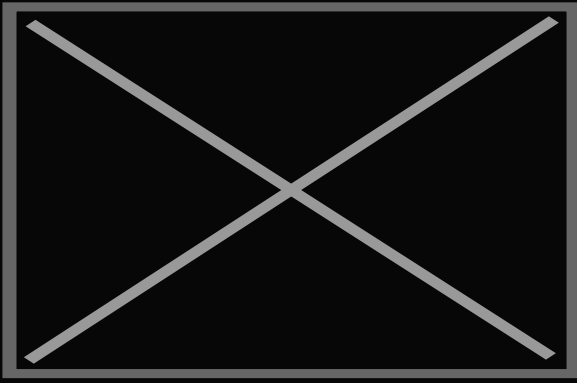
A quale categoria appartiene il Cocktail Martini?

Rientra nella categoria dei cocktail pre dinner, nonché degli short drink e dei cocktail stir & strain.

Un po' di storia: quando e come è nato il Cocktail Martini?

Come per tutti i grandi cocktail, le sue origini sono leggendarie e incerte: non si sa davvero chi sia il suo creatore, né quando sia nato. Solo su una cosa sono quasi tutti d'accordo: il Martini Cocktail è un diretto "discendente" del Manhattan. Quanto alla storia, alcuni invece sostengono che sia stato inventato a Martinez, in California, intorno al 1870 dal **bartender Julio Richelieu**. Tra chi avvalga questa teoria ci sono ovviamente gli abitanti della cittadina che nel 1992 hanno persino affisso un'insegna in bronzo per ricordare l'evento.

C'è poi chi ritiene che il Martini derivi dal **Martinez di Jerry Thomas**, un drink a base di gin, vermouth dolce, maraschino e bitter, con una fetta di limone e due gocce di sciroppo. E ancora: non manca chi asserisce che la paternità del drink sia da riconoscere a un barman italiano, **un ligure di Arma di Taggia, il Signor Martini**. Un barman emigrante, che pare lo abbia preparato al Knickerbocker Hotel di New York nel 1912 per John D. Rockefeller. Non è tutto: secondo **Lowell Edmunds**, autore di *Martini Straight Up*, la prima ricetta del Martini è quella proposta da **O.H. Byron** nel 1884 (due schizzi di Curacao, 2 di angostura, mezzo bicchiere di Gin e mezzo di Vermut italiano).



La ricetta classica del Cocktail Martini?

Prevede 6 cl gin e 1 cl dry vermouth. Come garnish si possono usare un'oliva o una scorza di limone.

Qual è la gradazione alcolica del Cocktail Martini?

Intorno ai 36°, ma ovviamente varia a seconda della gradazione delle materie prime, dal ghiaccio usato e dal tempo di diluizione.

Le varianti più note del Cocktail Martini?

Un classico è l'**Hemingway Martini**, detto anche **Montgomery** in onore dell'omonimo generale inglese a cui si deve la ricetta. A base di gin e dry vermouth, come il Cocktail Martini, è molto più secco per via delle diverse proporzioni di gin e dry vermouth. Il rapporto tra i due ingredienti è infatti di 15:1 (6 cl di gin, 0,4 cl di dry vermouth), che tra l'altro è la medesima proporzione che il generale consigliava di avere rispetto alle truppe avversarie in caso di guerra.

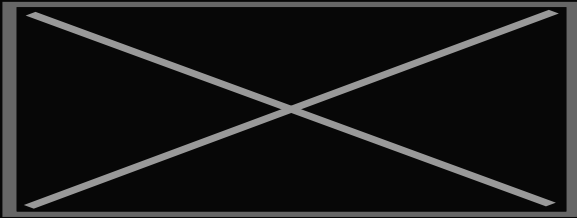
Celeberrimo, poi, è il **Vodka Martini**, chiamato anche **Vodkatini**, che si prepara con 5,5 cl di vodka e 1,5 cl di vermouth dry.

Tra Cocktail Martini e Vodka Martini quali sono le principali differenze al palato?

Il Vodka Martini è più morbido e vellutato, il Cocktail Martini più aromatico e deciso.

In quali libri e film si parla del Cocktail Martini?

In tantissimi! Mi limiterò a ricordare solo i più celebri. Per quanto riguarda la letteratura, tra chi rese mitico questo drink c'è **Ernest Hemingway** che fa bere il Cocktail Martini al protagonista di Addio alle armi, seppur con una proporzione diversa tra gin e dry vermouth. Quanto al cinema, sempre in versione "sbagliata" (*Vesper Martini*), lo ha celebrato la saga di **James Bond**.

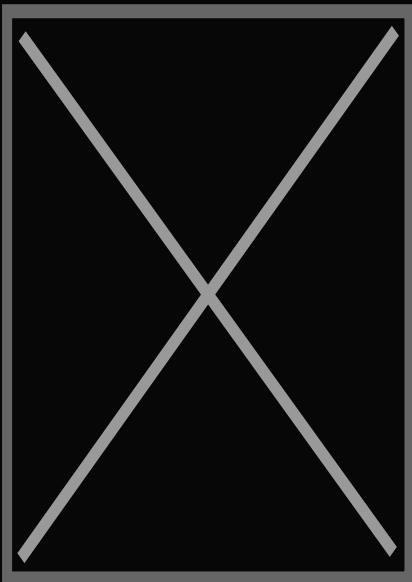


L'agente 007 lo esige shakerato e con un ingrediente in più: “Tre parti di gin Gordon, una di vodka, mezza di -vermouth- Kina Linnet”. Fra i più grandi estimatori del Cocktail Martini classico, invece, ricordo l'attore **Humphrey Bogart** che sul letto di morte pare abbia detto: “L'errore più grande della mia vita? Cambiare il whisky e soda con il Cocktail Martini”.

Frase celebri sul Cocktail Martini?

Umberto Eco nella prefazione di *Ed è subito Martini* di Lowell Edmunds ha scritto: “*Il Martini migliore è quello che ti fai da te... tanto che oserei dire che il momento magico è quello in cui lo si fa, non quello in cui lo si consuma*”. Mentre il Maestro **Mauro Lotti sostiene**: “*Non esiste il Martini perfetto, ma c'è un Martini per ognuno di noi. Basta solo scoprire quale sia*”.

[Bruno Vanzan Cocktail House, un classicissimo Cocktail Martini. VIDEO](#)



Volete saperne di più sulle origini (e non solo) del Cocktail Martini? Leggete Martini Straight Up di Lowell Edmunds, tradotto in Italia nel 2000 ed edito da Archinto con il titolo [Ed è subito Martini](#).