

# GIN & KLASSIKER



*Smak*

Japansk is-sag, sitronolje-hierarki og oliven-respekt.  
En klassisk martini er blitt en komplisert affære i London.

TEKST *Ingvild Paulsen* FOTO *Ivar Kvaal*

London





10

**Martiniens maestro.** Barsjef ved Connaught Bar, Ago Perrone, har full kontroll på martini-trallen, som glir elegant fra bord til bord.

↖ **Kaldt kick.** En perfekt martini skal være iskald og sterk. Som Ernest Hemingway skrev i «Farvel til våpnene»: «Jeg hadde aldri smakt noe så kjølig og rent. De fikk meg til å føle meg sivilisert.»

# *En klassisk martini virker veldig enkelt. To ingredienser: gin og vermut. Kanskje en dråpe bitter eller to. Men det enkle er det vanskeligste å gjøre perfekt*

AGO PERRONE – bartender, The Connaught Bar

HAN ER DRESSKLEDD, velfrisert og dypt konsentrert. Med den ene hånden så høyt i været som mulig, heller bartender Ago Perrone sin nyrørte martini i en tynn stråle ned i et iskaldt glass. Den andre hånden utfører et selsomt ritual, der han rytmisk klemmer en bit sitronskall, dansende rundt den dalende drikken. Forhekser han cocktailen?

– Nei, det gjelder å få luft inn i martinien. Åpne opp smaken. Og sitronen, fra Amalfi i Italia, selvsagt, bare kiler den med de letteste oljene. Vi må for all del ikke presse skallet rett over glasset, da får man jo de tyngre, overveldende sitronoljene med, sier Perrone og legger til:

– En klassisk martini virker veldig enkelt. To ingredienser: gin og vermut. Kanskje en dråpe bitter eller to. Men det enkle er det vanskeligste å gjøre perfekt. Man glemmer ting. Isen, for eksempel.

Han smetter inn på kjøkkenet bak baren og henter en diger japansk sag med dødelig-utseende tenner.

– For oss bartendere er isen like viktig som varme er for kokker. Den må være av ypperste kvalitet. Vi kutter vår egen is, fra helt klare og saktfryste isblokker, hver morgen. Som en elegant kampsport.

Den seneste tiden har Perrone, som nylig feiret tiårsdag som barsjef i den legendariske The Connaught Bar i Mayfair, merket at kundene er blitt mer kravstore. De lener seg ivrig over bardisken, stiller spørsmål og belærer ham om nye typer gin.

– Det skjerper oss.

**MARTINI I MEDVIND.** Martini er i vinden i London. Flere barer dedikert til den klassiske cocktailen har åpnet det seneste året, og der tas balansen mellom gin eller vodka og vermut med største alvor.

I en av dem, Anthracite, en rolig oase i det historiske jernbanehotellet Great Northern Hotel ved King's Cross, oppfordres kunden til å komponere sin egen martini. Her kan det velges mellom 14 typer gin, 13 vodka og over ti ulike vermut.

– Vi har enda flere, altså, sier sjefbartender Balazs Nagy.

– Her i Storbritannia er det nå over 360 destillerier. Hele 42 nye åpnet bare i fjor. Gin-renessansen er i full gang, og en martini får den komplekse, einebækrydrede smaken av gin virkelig til å skinne.

Han legger til.

– Kanskje har folk fått nok av gøyale tiki-krus og ananasglass, med granbar, blomster og tørris? En martini er uten dikkederar. Sexy og elegant.

Eleganse er et stikkord hos Anthracite. Baren er delt i tre intime rom. Her er blankpolerte bord, tunge, kunstferdige lamper og myk fløyel.

Men selv om Nagy lovpriser martinien klassiske inkarnasjoner, klarer han ikke dy seg. På menyen finnes et knippe nykomponerte

drinker; Coastal martini er inspirert av havet, og lages med sjøaspargesinfusert gin, pepper-tinktur, tare og syltet chili. En kald sjøsprøyt som river i nesen, men med en behagelig umami-effekt i ganen.

**MYSTIKK.** Martinien er en av drinkverdenens absolutte klassikere, men det hersker uenighet rundt opphavet. Drikken er omgitt av mystikk, og som den amerikanske cocktail-historikeren David Wondrich har sagt: «Der enkelhet og mystikk møtes oppstår det religion.»

Skapelsesteoriene florerer, og cocktailekspert Simon Difford, som driver bransjenettstedet Difford's Guide, har sett nøyne på temaet. I en artikkel skriver han at mange tror martinien er en videreutvikling av drinken Martinez, som igjen er en avlegger av whisky- og rød vermut-drinken Manhattan.

I en Martinez er whisky skiftet ut med søtlig gin som Old Tom eller hollandsk genever, og allerede på 1880-tallet skrev flere amerikanske bartendere om denne drinken i sine oppskriftsbøker. Difford spekulerer også på om det er den mindre sôte Marguerite, som er martinienes mor.

Så, ved århundreskiftet, gikk trenden mot tørrere smaker, sômnen forsvant helt, og i 1904 dukket en Dry Martini Cocktail opp i en bok skrevet av amerikanske Frank P. Newman, som jobbet i baren på The Ritz i Paris.

Men det var ikke før på 1920-tallet at den sterke og krystallklare drikken kom til London for fullt. Da tok nemlig «gudfaren» av martini, den legendariske bartenderen Harry Craddock med fartstid i New York, plass bak The American Bar på luksushotellet The Savoy. Herfra gjorde han sitt til at martinien ble et glamorøst og populært valg.

På The American Bar serveres den klassiske drinken fremdeles, akkompagnert av dempede flygeltoner og blandet med tørr og urtefrisk Cocchi vermut, spesiallaget for hotellet.

Drinken blandes i ratio seks deler gin til én del vermut. Mens på Anthracite er utgangspunktet fem til én.

– Forholdet mellom gin og vermut er rene alkymien i martini-språket, forteller Nagy.

– Her er det uendelige nyanser, og graden av tørrhet avgjøres av mengden vermut. En «våt» martini har kanskje en hel tredel vermut, mens for en ekstra tørr drikke holder det å skylle litt vermut i glasset.

Winston Churchill skal ha foretrukket sin martini knusktørr. Bestiller du en Churchill, holder det å se på en flaske vermut fra andre siden av rommet, mens du drikker ren gin.

**BOND, JAMES BOND.** James Bond er ytterligere en legendarisk martini-fan. I boken «Casino Royale» fra 1953 kommer han med sin udødelige bestilling, nå et mantra i martini-miljøet: «Tre →

↓  
**Martini**  
Tidløs cocktailklassiker, godt over 100 år gammel

**Drinken** har to ingredienser: gin eller vodka blandet med den hvite, tørrre varianten av sterkvinen vermut. To-te dråper bitter gir et valgfritt, ekstra piff. Balansen mellom sprit og vermut bestemmer tørheten. Jo mindre vermut, dess tørrere og sterkere.

**Drinken** må serveres iskald. Noen fryser brennevinet, andre kjøler ned ved å røre med is. Drinkglasset må også være nedkjølt, gjerne rett fra fryseren.

**Shaken** eller **stirred**? De fleste bartendere rører martinien kald for å få et mykt, krystallklart resultat med riktig utvanning. Ristes drinnen, blir den raskt iskald, men man risikerer at enkelte smaker døyves og at små isflak flyter rundt, noe som vanner ut enda mer.

**Tilbehøret** gir smak, aroma og farge. Sitronskall eller oliven er standard. Sitronskallet må være nykuttet, og olivenen kjøttfull og fin. En tørr martini passer som aperitif. Drinken er også god til sjømat som kreps og østers.

**KILDER:** AGO PERRONE, BALAZS NAGY, «THE MARTINI FIELD GUIDE», AV SHANE CARLEY, CIDER MILL PRESS, 2018. DIFFORD'S GUIDE, DIFFORDSGUIDE.COM

OPPSKRIFT

Dukes Vesper  
Martini

3 dråper Angostura Bitters .....
0,5 del Sacred English Amber vermut .....
1 del Potocki vodka – rett fra fryseren .....
3 deler No. 3 gin – rett fra fryseren .....
Bred strimmel appelsin- skall .....

► Dette er en såkalt naken eller direkte martini, en stil som Dukes er særlig kjent for. Ingrediensene helles uten dikkedarer i et iskaldt glass, på øyemål og i nevnte rekkefølge. Bitterdråpe-ne virvles rundt i glasset først og det hele avsluttes med å presse appelsinoljer over glasset, før du pynter med skallet.



Sterke saker. Dukes Bar er kjent for sin rause Vesper martini, som ifølge barsjefen Alessandro Palazzi kan være «farligere enn agent 007 når han er sint».



↓  
**Dukes Bar**  
St. James's

[dukeshotel.com/](http://dukeshotel.com/)  
[dukes-bar](http://dukes-bar)

En diskret tidmaskin, verdenskjent for å servere martini like iskald og farlig som James Bond. Det sies at Ian Fleming var gjest her, og menyen er inspirert av hans spionhelt. Vesper martini, med både gin og vodka og hint av sødme fra appelsin, er drinken det går mest av. Kun hotellets gjester kan bestille bord, så det er lurt å komme ved åpningstid klokken 14.00 for å unngå kø.

↓  
**Anthracite**  
King's Cross

[anthracitelounge.com](http://anthracitelounge.com)

Påkostet martinilounge i luksushotellet Great Northern Hotel ved King's Cross. Her er oppfordringen å komponere sin egen martini med et stort utvalg gin, vodka og vermut. Har også tøysemartinier som Espresso martini på menyen.

→ mål Gordon's, et av vodka, halvt av Kina Lillet, rist grundig til det er iskaldt og tilsett en stor, tynn skive sitronskall. Er det klart?»

Dette er den verdenskjente Vesper martini – oppkalt etter Vesper Lynd, den mystiske kvinnen Bond møter i boken. På Dukes Bar i Londons strøkne St. James's, er nettopp denne martini-varianten blitt en signatur.

– Vi har hatt gjester ventende på bord i fire timer for å bestille en drink, sier barmann Domenico Cancelli.

Baren ligger i Dukes Hotel, gjemt i en diskret bakgate og flankert av eksklusive gentlemansklubber. Her er det som om tiden står stille. Ingen musikk, myke tepper og dype stoler. Klientellet styrer mot faste plasser; de har hornbriller, strikkevest og alvorlige miner, som rett fra en spionroman.

– Det sies at Ian Fleming var stamkunde, sier Cancelli, iført hvit blazer.

– Kanskje fikk han ideen til sin Vesper martini her?

Han begynner å blande ingrediensene inspirert av spion-helten.

Polsk vodka, gin fra vin-spesialisten Berry Bros. & Rudd, som ligger rett rundt hjørnet, og husets egne variant av Kina Lillet, en vermut laget sammen med Sacred destilleri i London, med hint av søt appelsin og bitre urter.

Men å si «shaken, not stirred», er fåfengt. Dukes Bar har sin egen teknikk, såkalt naken martini. Spritflaskene kommer rett fra fryseren og drikken helles i lag på lag i et iskaldt glass, rundet av med en bred strimmel appelsinskall. Resultatet er et aromatisk pisk over ganen, etterfulgt av bedøvende velbehag.

– Her skjer det ingen utvanning med is i det hele tatt, så det er ikke lov å ha mer enn to av disse drinkene, sier bartenderen.

På nabobordet har et amerikansk par fra Minneapolis sunket ned i hver sin lenestol. Mannen, en kraftig kar med skjegg, tar bilder av bartenderen i aksjon. Han er nemlig på oppdrag. Paul G. Oxborough er kunstmaleri med barer som spesialitet.

– Jeg har akkurat malt et portrett av bartender Colin Field på Bar Hemingway i Paris og hans Clean dirty martini, en dirty martini der olivensaften er servert frossen, som en isbit, sier han. →

↖ Shaken, stirred, direct eller naked? Martinien har få ingredienser, men mange metoder.

OPPSKRIFT

## Connaught martini

75 ml Tanqueray

No. Ten gin .....

15 ml tørr vermut .....

3 dråper bitters (tonka,  
kardemomme, lavendel,  
ginseng og bergamott eller  
koriander) .....

► Rør vermut og gin kaldt sammen med is og sil det over i et martiniglass som kommer rett fra fryseren og som er belagt med bitters etter smak. Pynt med sitronskall (press gjerne litt sitronolje rundt drikken og glasset) eller oliven.

↓  
**The Connaught Bar**  
Mayfair

[the-connaught.co.uk/  
restaurants-bars/  
connaught-bar](http://the-connaught.co.uk/restaurants-bars/connaught-bar)

Som å tre inn i et art-deco smykkeskrin. Det funkler i gull- og sølvfargede veggger og den luksuriøse martini-trallen glir fra bord til bord. Her komponeres martini etter humør: Husets fem egne bittere gjør at drinnen kan skreddersys. En gjenganger på listen over verdens beste barer, og er særlig kjent for sin martini. Her holdes også kurs i cocktailmixing.

↗ Lakmustest. Ifølge Ago Perrone er martini et godt mål på en bars kvalitet.

– Er martinien god kan du stole på dem. Hvis ikke, er det bare å gå. Mye kan være feil: dårlig kvalitet på isen, altfor utvannet, besk sitron. Husk det. Martini skal være en glede.





↓  
**Lyan Cub**  
Shoreditch

[lyancub.com](http://lyancub.com)

På Hoxton Street ligger littelille Lyan Cub, et av stjernebartenderen Ryan Chetiyawardanas steder. I baren serveres ferdigblandede martini i miniutgave til 65 kroner. Konseptet er cocktail og mat – og minmalt med svinn. Det avlange lokket har avslappet stemning og god utsikt til bardisken, som også fungerer som kjøkken. Her trylles det frem intens artsjokkbuljong, musserende champagnegelé og ny bruk for både sopp og ugress. Var på Conde Nast Traveler's *hot list* i 2018 og vant nylig matmagasinet Foodism' pris for beste bar.

↓  
**The American Bar**  
Strand

[fairmont.com/  
savoy-london/dining/  
americanbar](http://fairmont.com/savoy-london/dining/americanbar)

The American Bar på fasjonable The Savoy i Strand var territoriet til bartenderlegenden Harry Craddock, som skrev klassikeren «The Savoy Cocktail Book», et sentralt referanseverk med over 750 oppskrifter. Han skal ha introdusert martini til London, og nå serveres her klassisk martini med både vermut og bitter som er spesiellaget for luksushotellet, og gjerne med en porsjon østers som snacks. Baren ligger for tiden på annenplass på listen over verdens beste barer.

← Poesi i glasset. Den amerikanske skribenten H.L. Mencken mente at martinien er like perfekt som en sonette, og på American Bar serveres den ofte med levende pianotoner.

→ – Nå vil en klient at jeg skal male Dukes Bar. Martini er et vakkert motiv. Så funkende og klart, sier han, med nesen i en vodkavariant, nok en James Bond-klassiker.

– Vi anbefaler at dere drikker sakte, sier bartenderen, med litt urolig blikk.

– Ta minst én time per drink.

Han setter frem rause skåler med nøtter og ostekjeks. Amerikanerne nikker fornøyd.

– Du blir raskt full av en martini, konstaterer malerens kone, Jenny Oxborough.

**MINI.** Han har vunnet priser som årets internasjonale bartender, tiårets personlighet og årets innovatør, men den londonbaserte bartenderen Ryan Chetiyawardana er særlig svak for en helt enkel, klassisk martini.

– Den har en unik kraft. Og vidunderlig glamour, sier Chetiyawardana i en epost til D2.

På Chetiyawardanas prisbelønte cocktailbar og restaurant,

Lyan Cub i Shoreditch, tar han et nytt og fremtidsrettet grep på drinken: den serveres i mini-variant. En metode som allerede har spredt seg til andre østkantsbarer.

– Da kan man nyte det rene og oppkvikkende kicket, uten å bli hverken blakk eller full, sier Simone Sanna, bartender på Lyan Cub.

Han setter et lite stettglass på en digital vekt og heller opp 40 gram væske – 42 milliliter.

Men hvor er isen, sitronen eller olivenen?

– Trengs ikke. Vi vil kutte svinn og forbruk og ikke kaste vekk energi på smeltende is og halvspiste sitroner. Så Ryan har laget en ferdigblandede martini-variant med ekstrakt av både sitron og oliven. Den er tynnet ut til 30,6 prosent alkohol og serveres i – 17 grader. Perfekt.

Sanna sprayer litt sitronessens i luften rundt glasset og på stetten.

– Sånn.

Så blir han lur i blikket.

→



↓ Magisk balanse. – Martini er en dans av temperatur, fortynning, balanse og smak, sier Ago Perrone. Noen dråper bitter gir et krydret piff av aroma.



↑↑ Egen mik. Connaught Bar bruker en blanding av tre typer vermut i sine martinis.

↑ Tradisjon. Spesiallaget is kuttes hver morgen med en japansk is-sag, en nokogiri.

→ – Vi har en annen variant som ikke er på menyen. Bentørr martini.

Frem kommer en liten flaske med pipette. Dette er et typisk Ryan Chetiyawardana-eksperiment: ordspill, humor, smak, munnfølelse. Flasken inneholder ovnsstekte kyllingben oppløst i fosforsyre. Noen dråper dryppes i, og drinken endres. Syre. Flint. Tørhet. En slurk er nok til at all fuktighet blåses vekk fra munnhulen, og spyttkjertlene settes i høygir. En appetittvekker av rang.

– Vi liker å overraske, sier Sanna.

**SØT MUSIKK.** På The Connaught Bar blander Ago Perrone gin og vermut med sin håndkuttede is. Det klirrer og synger i mikseglasset.

– Dette er lyden av martini, sier han.

Fingrene beveger seg langs rørepinnen som om han spiller et skjort strengeinstrument.

– For meg er det ikke bare ingrediensene som må være førsteklasses. En martini skal serveres med stil og eleganse. Ikke showmann-fakter, men med flyt, sier han.

Layouten i baren er spesialdesignet slik at hans gin-tralle i grønt lær og svart lakk skal gli friksjonsløst frem til bordene. Han sjekker den med vant blikk. Her er alle tinkturer og pipetter på plass. Ginflaskene er lastet inn. Saftige sitroner og kjøttfulle oliven ligger klar.

Han napper opp en oliven, holder den mot lyset og begynner å stikke i den med en tannpirker av stål.

– Oliven må behandles med respekt. Jeg lager små hull slik at den skal bli ett med drinken. Selv foretrekker jeg oliven i min martini. Jeg vil ha et dryss av aroma fra sitronoljer, men en oliven i glasset.

Han ser seg rundt i den funkende baren. Det skinner i blanke speil og sølvfargede veggger.

– Vet du. Jeg har servert martini til James Bond. Eller Pierce Brosnan, den beste Bond, spør du meg.

Et lite smil.

– Han har vært her flere ganger. Han tar plass ved et bord og sier «når maestroen er klar, vil jeg gjerne ha en martini.» **D2**