

DRINKS.

Martinez



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de Sweet Vermouth
- **3cl** de Dry Gin
- **0.75cl** de Maraschino
- **2 traits** d'Angostura Bitters

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange avec des glaçons.
2. Remuer pendant au moins 45 secondes.
3. Filtrer dans un verre à cocktail pré-refroidi.
4. Garnir avec un zeste d'orange.



Description

Le Martinez est mieux connu comme l'ancêtre sucré du Martini. Le cocktail classique combine du gin et du vermouth rouge sucré avec une touche de liqueur de marasquin et d'amers. Ses origines ne sont pas claires, car les archives historiques sont sommaires. Cependant, il est largement admis que le légendaire barman Jerry Thomas y a contribué. Une autre théorie est qu'un barman de la ville californienne de Martinez a développé la recette. Dès 1884, l'auteur du livre sur les cocktails, O.H. Byron, a signalé l'existence du cocktail Martinez - il a été présenté en quelques mots comme "Manhattan avec du gin au lieu de whisky". Quelques années plus tard, Jerry Thomas a consigné la recette dans son livre sur les cocktails et a explicitement indiqué l'usage de gin Old Tom, qui était encore largement disponible à l'époque. Étant donné que beaucoup de gens trouvent la version originale avec du Old Tom Gin trop sucrée, le Martinez dans sa forme moderne est plus souvent préparé avec du Dry Gin. Vous pouvez aussi ajouter un peu de vermouth sec pour équilibrer les arômes sucrés. De nos jours, commander un Martinez dans un bar à cocktails vous fait inévitablement passer pour un connaisseur et un initié. Si l'on considère que le Martinez est une fusion des très populaires cocktails Manhattan et Martini, on peut se demander pourquoi il ne bénéficie pas de la même attention.