

DRINKS.

Martinez



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Sweet Vermouth
- **3cl** Dry Gin
- **0.75cl** Maraschino
- **2 Dashes** Angostura Bitters

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Mixing-Glas mit Eis füllen.
2. Mindestens 45 Sekunden lang umrühren.
3. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.
4. Mit einer Orangenzeste garnieren.



Beschreibung

Der Martinez ist besser bekannt als der süße Vorfahre des Martinis. Der klassische Cocktail kombiniert Gin und Sweet Red Vermouth mit einem Hauch von Maraschino-Likör und Bitters. Seine Ursprünge sind nicht geklärt, da die historischen Überlieferungen lückenhaft sind. Es wird jedoch weithin angenommen, dass der legendäre Bartender Jerry Thomas seine Finger mit im Spiel hatte. Eine weitere Theorie ist, dass ein Bartender aus der kalifornischen Stadt Martinez das Rezept entwickelte. Schon im Jahr 1884 wies der Cocktailbuch-Autor O.H. Byron auf die Existenz des Martinez Cocktails hin - dieser wurde in wenigen Worten als "Manhattan mit Gin statt mit Whiskey" vorgestellt. Wenige Jahre später schrieb Jerry Thomas das Rezept in seinem Cocktailbuch aus und verlangte explizit nach Old Tom Gin, der zu jener Zeit noch weit verbreitet war. Da vielen Leuten die ursprüngliche Variante mit Old Tom Gin zu süß schmeckt, wird der Martinez in seiner modernen Form häufiger mit Dry Gin zubereitet. Alternativ kann man auch ein wenig Dry Vermouth beimeschen, um die süßen Aromen auszubalancieren. Wer heutzutage einen Martinez in der Cocktailbar bestellt, outet sich unweigerlich als Kenner und als Insider. Wenn man bedenkt, dass der Martinez ein Zusammenspiel aus den ach-so-populären Cocktails Manhattan und Martini ist, muss man sich wundern, wieso er nicht dasselbe Maß an Aufmerksamkeit erhält.

