

最具有表情的調酒－馬丁尼

Martini



"Shaken, not stirred"

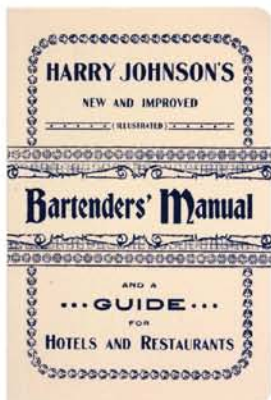
這是007系列電影裡詹姆士龐德的經典台詞，這句“用搖的，不要攪拌”總是令人為之瘋狂！龐德叫住服務生，說：“Just a moment. Three measures of Gordon's, one of vodka, half a measure of Kina Lillet. Shake it very well until it's ice-cold, then add a large thin slice of lemon peel. Got it?”

（稍等一下，要三份高登琴酒，一份伏特加，半份Lillet，搖盪到夠冰的時候倒出來，再加一大片檸檬皮。懂嗎？）這一杯專屬龐德的特調馬丁尼，又稱Vesper Martini，稱得上是最著名的花式馬丁尼，也是由傳統馬丁尼衍生出的流行文化。

www.gentlemansgazette.com

粉夢幻的 Martini — 柯夢波丹

邱愛婷 醫師



Martini是好萊屋電影裡時不時就會出現的調酒，從鋼硬如007詹姆士·龐德，到輕鬆俏皮的慾望城市閨密們，Martini的出現，總是能理所當然地讓畫面增添浪漫風情。

最早的Martini酒譜是在Harry Johnson於1888年出版的調酒師手冊(Bartender's Manual)上出現，

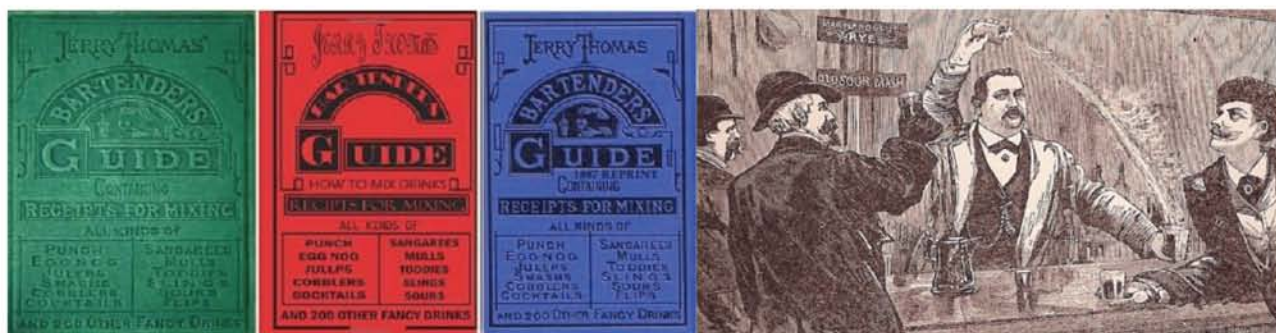
MARTINI COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Fill the glass up with ice;
2 or 3 dashes of gum syrup (be careful in not using too much);
2 or 3 dashes of bitters (Boker's genuine only);
1 dash of curacao or absinthe, if required;
1 wine-glass of old Tom gin;
1 wine-glass of vermouth.
Stir up well with a spoon; strain it into a fancy cocktail glass; put in a cherry or a medium-sized olive, if required; and squeeze a piece of lemon peel on top, and serve (see illustration, plate No. 13).



MARTINI COCKTAIL.
Copyrighted, 1888.



但與Martini同樣內容物的另一杯雞尾酒Martinez卻在更早的1863年Jerry Thomas的Bartender's Guide-How To Mix Drinks已被收錄在其中。

此時的Martini面貌，和我們現在所知的大不相同，整體口味比較偏向葡萄甜感及藥草風味較為厚重的風格。因為當時酒精蒸餾純化的能力還未爐火純青，基酒中的雜味會較明顯，調酒的目的是運用不同香料酒的味道，互相掩蓋混和令人不悅的雜味。

直到1922年的Martini達到最知名的形式，（也是我們現在比較熟悉的樣子）人們厭倦了甜膩感，加上酒精蒸餾純化的能力已趨成熟。喝酒的人們開始追求酒體清爽、口味不過於甜膩的風格。於是開始使用London Dry Gin和Dry Vermouth以2:1的比例組合，可隨意添加些許的Orange Bitter增添香氣。



由Inn Bistro店家提供



由Inn Bistro店家提供

隨著時間的推移和美國都市化程度提昇，
消費者口味開始改變.....

Dry Champagne、Dry Gin逐漸成為市場上的新寵，
調酒也漸往更不甜的方向發展。

也因為人們希望能夠品嚐到Gin更多的本質風味，
於是Vermouth的使用比例逐漸下降，
在1930年代的比例為3：1，1940年代期間的比例為4：1，
在1950年後，6：1到8：1甚至12：1或15：1的比例
都成為調製Martini考慮的準則範圍。

Pink Martini-Cosmopolitan · 柯夢波丹

在1980年代，來自佛羅里達的調酒師Cheryl Cook創造了這杯酒初始的風貌，
後來由兩位知名調酒大師Dale Degroff與Gary Regan改造後造成轟動，
在電視影集Sex And The City中時常出現她的芳蹤。

Cosmopolitan的粉色來自蔓越莓汁，莓果的香酸混合著清爽乾淨的酒精在
嘴裡竄開。無論是配上油脂豐富的餐食，或是單喝配上友誼，都令人雀躍
起來。伴隨著高曝光度的影集置入行銷出現之後，這杯酒開始廣為地表人類
所熱愛至今。



由Inn Bistro店家提供

Cosmopolitan · 柯夢波丹 / Shaking

Vodka 60ml
Cointreau 30ml
Lemon Juice 10ml
Cranberry Juice 40ml

Garnish：Orange Peel



邱愛婷 醫師

君綺診所簽約醫師
熱河診所特約醫師

擅長植髮手術，微整形注射
熱衷關注流浪動物、環境議題
嗜好：陽台開心農場、葡萄酒品飲



筆者推薦店家：
Inn Bistro
高雄市前金區六合二路128號2F
TEL：07-2882998

Operation Time：
PM 20:00-AM 03:00
Monday Closed