



Kokteilide ABC

Kokteilid on kõik segatud joogid, mis koosnevad kahest või enamast komponendist.

Fikseeritud ülempiir kokteili komponentidele, mille kehtestas I.B.A (*International Bartenders Association* ehk Rahvusvaheline Baarmenite Assotsiatsioon) 2007. aasta kongressil Taiwanis, on seitse komponenti, sealhulgas tilgad ja parandused. Selle piiri ületamisel on oht luua liiga suurt maitsete ja aroomide segadust.



Campari negroni

Kokteilide loomine

Kokteili loomise eesmärk on saavutada uus maitse, segades kokku mis tahes komponente, millest igaühel on hästi eristuvad maitse ja värv. Sobiv näide on

maalikunstnikust, kellel on põhivärvide palett ja kellel õnnestub nende segamise teel saada uued värvid, mis algavad heledatest toonidest ja lõpevad rohkem rõhutatud toonidega. Aga nii nagu maalikunstnik ei sega kunagi kokku valget ja musta, kehtivad ka baarmenile segamise reeglid, mida tuleb järgida. Mõned destillaadid ei segune kunagi harmooniliselt teistega.

Ja nii nagu maalikunstnik, kellel ainult kolme põhivärviga õnnestub luua kunstiteoseid lõpmatute erinevate toonidega, suudab ka baarmen tänapäeval saadaolevate erinevate jookidega luua lõpmatuseni erinevaid kombinatsioone.

Et selles jookide kaleidoskoopilises maailmas korda luua, on pikka aega püütud jooke jagada kategooriatesse igat liiki joogi mitmesuguste muutumatute omaduste alusel. Aga nagu paljud muudki asjad, järgivad ka joogid moodi, mida dikteerib „maitse areng“. Mõned need jookide kategooriad on kadunud, teised on aga järsku tagasi moes ning mõned peavad otsusekindlalt vastu kõikidele moevooludele ja kuuluvad ka pärast 200 aastat „bestsellerite“ hulka.

Neid bestsellereid, mis said alguse Ameerika Ühendriikidest 1800ndate lõpus ja 1900ndate alguses, kasutatakse baasina teistsuguste kokteilide loomisel, mis on tänapäeval populaarsed paljudes baarides üle maailma. Siiski on meil õigus ja kohustus neid meeles pidada ning algsel kujul soovitada tänu nende vaieldamatule ajaloolisele edule „segamise kunstis“.

Jaotus

2004. aasta konverentsil Las Vegases kodeeris I.B.A 80 kõige populaarsemat kokteili retsepti ja kehtestas, et nende eripära kohaselt tuleb kokteileid jagada järgmiselt.

Kokteileid jagunevad lühikesteks ja pikkadeks jookideks. Lühikesed joogid omakorda isutekitajateks (aperitiivid) ja söögijärgseteks (digestiivid) ning pikad joogid alkoholiga ja alkoholivabadeks jookideks.

Lühikesed joogid

Selle terminiga eristame aperitiive (isutekitajad) ja digestiive (söögijärgsed joogid), mille maksimaalne alkoholisisaldus on 7 cl. Keskmine on 5 cl, milleni jõutakse alles pärast koostisosade kokku segamist ja seetõttu sisaldab see teatud hulka vett (umbes 10%), mis on tingitud jää sulamisest.



Isutekitajad (aperitiiv)

ISUTEKITAJA kokteilil on selge aperitiivile iseloomulik omadus, mis valmistab mao ette toidu vastuvõtmiseks. Tavaliselt koosneb aperitiiv 2 – 3 komponendist, millest üheks on baasaalkohol. Maitset muudetakse vermuti, likööri või bitteri lisamisega. Aperitiivsed kokteilid võivad sisaldada ka toonikut, mullivett, vahuveini ja vähesel määral värskelt pressitud tsitrusmahla.



Söögijärgsed (digestiiv)

Sellist tüüpi kokteile serveeritakse pärast sööki. Nende ülesanne on soodustada seedimist. Söögijärgsesse kategooriasse kuuluvad kokteilid on magusad ja koored. Koostisosadeks võivad olla liköörid, siirupid, baasaalkohol, koor, jäätis jne.

Pikad joogid

Pikad ja värskendavad joogid võivad koosneda ka mittealkohoolsetest segudest. Nende sisu varieerub alates 15 cl-st (keskmine suurus) kuni 20 cl-ni, sõltuvalt alkoholisisaldusest. Tavaliselt kasutatakse mis tahes destillaadi või alkohoolse joogi baasi, mis ei ületa 7 cl ja seda pikendatakse gaseeritud jookidega, puuviljamahladega jne.



Pikad joogid (long drink)

Seda tüüpi joogi valmistamiseks on palju viise. Neist lihtsaim on otse klaasi valamine, kõrge highball-klaas või pikk collins-klaas. Kui retseptis on raskesti segunevad komponendid, siis kasutatakse sheikerit. Frozen kokteilide valmistamiseks kasutatakse blenderit, mille tulemusena valmib jäine ja ühtlane segu. Pikkade jookide valmistamine annab komponentide valikul baarmeni kujutlusvõimele vaba voli, kuid seda kõige rohkem garneeringu puhul, mis peeneid segusid rikastavad.

Baasaalkohol

DŽINN: kõikidest aperitiivide valmistamisel kasutatavatest destillaatidest on džinn kõige klassikalisem. Džinn saab oma organoleptilised omadused oma koostisosadest (taimed nagu kadakamari, heinputk ja koriander), millel on juba tugevad aperitiivi omadused. Džinn seguneb võrratult kangestatud veinidega nagu vermut, olgu selleks valge, punane või kuiv, ja mõrkjate jookidega nagu bitterid ja Aperol, aga ka magusate likööride ning siirupitega, kuid ainult siis, kui neid kasutatakse piiratud koguses, et mitte varjata nende õrna aroomi. Kindlasti ei tohi seda kombineerida selliste destillaatidega nagu viin, viski, rumm või tekiila.

VIIN: viina, mis on peaaegu maitsetu ja täiesti värvitu, saab segada mis tahes teise tootega (kuigi ettevaatust mõnede destillaatidega). Seda kasutatakse segudele lopsakuse ja kanguse andmiseks teiste komponentide maitse üle domineerimata või nende maitset muutmata. Kahtlemata mõtleme viina all neutraalset viina ja mitte vürtsidega maitsestatud või puuvilja tüüpi viina – neid võib liigitada alkohoolseteks jookideks mitte destillaatideks.

RUMM: sellel destillaadil on suur isikupära. Retseptis domineerib selle olemasolu alati.

Heledat tüüpi rummi võib väga hästi kasutada aperitiivide valmistamisel. Tumeda rummiga sobib täiuslikult mis tahes värske puuvili, mille tulemusel valmivad pikad joogid, puuvilja punšid jms.

VISKI: koos konjakiga nimetatakse seda destillaati „suursuguseks“ tänu selle päritolule ja pikale vanandamisele. Viskil on hästi silmatorkav isikupära, mis vaevu sobitub teiste toodetega. Mõned erandid on klassikaline Manhattan (vermut ja Angostura), viski hapu (sidrun ja suhkur) ning veel mõned. Linnaseviskit ei saa kunagi segada.

KONJAK: nagu ka viskit, on seda destillaati õigem maitsta segamata. Ainsad lubatud erandid on noored joogid (Three Stars, VS), mis segunevad hästi vahukoore ja erikoorelikööridega, nt piparmündi kooreliköör, kakao kooreliköör, banaani kooreliköör jne. Teiste segude valmistamisel on parem kasutada brändit.

TEKIILA: See on tugeva isikupäraga destillaat ja seetõttu raske millegagi segada. Seguneb hästi sidruni-, apelsini-, ananassi- ja greibimahlaga ning mõnede magusate likööridega.