

分子科学を応用したカクテルが大人気！

スペインで80年代に流行したカクテルバーも、近年は少々時代遅れとされていたが、昨年、カクテルが再ブレイク。週刊誌『Time Out』では人気カクテルバーTOP10が特集された。その中の1軒「ドライ・マルティニーニ」のオーナー、ハビエル・デ・ラス・ムエラス氏による、シンやワサビを使った前衛的なカクテルのレシピブックは、様々なテレビニュースで取り上げられたほどだ。料理の世界ではブームが落ち着いた感のある分子ガストロノミーも、カクテル界では最先端。カクテルのケータリングを行う「フィズ・バーテンダーズ」は、分子科学カクテルを売りとし、個人や企業のパーティーなどで引っぱりだこ。塩化カルシウムやアルギン酸塩を使い、中から液体がとろりと出てくるキャビア風のカクテルや、液体窒素を使い煙に巻かれて作るモヒート(写真)は、エンターテイメント性も高く話題を呼んでいる。春先から初秋にかけてのパーティーシーズンで、今年も多く飲まれることだろう。



◎『Javier de las Muelas Cocktails & Drinks Book』

Planeta 社刊 / ISBN 978-84-08-08108-1 / 27.50 ユーロ

◎FIZZ bartenders

www.fizzbartenders.com