Alessandro Palazzi – Kongen av Martinis

Han lager trolig den beste Martini-cocktailen i verden, og leder legendariske Dukes Bar i London med stø hånd. Rebell og bartender Alessandro Palazzi (60) er fortsatt ung, utforskende og dog allerede en levende legende. Møt ham her.

– En vellykket Martini-cocktail er enkel og består av tre ingredienser: Vermouth, gin eller vodka og sitron. En bartender må også ha tre egenskaper: Diplomatisk, akrobatisk og hyggelig. Det er faktisk så enkelt – og så vanskelig, sier Alessandro Palazzi i baren på The Thief på Tjuvholmen i Oslo.

Vi treffer Palazzi før han skal holde en Master Class for norske bartendere om Martini Cocktail etter invitasjon fra Pernod Ricard.

Den sympatiske italieneren overtok ledelsen av Dukes Bar for 11 år siden. Før det arbeidet han blant annet på Ritz i Paris. Noble adresser er med andre ord ingen mangelvare på CV’en til Palazzi, som da han var barn egentlig ville bli journalist. Han flyttet mye rundt med sin mor, og leste dokumentar-bøker om andre land.

I 1975 begynte han imidlertid på en hotellfagskole. Og det var her eventyret startet. Stedet var hotell om sommeren og skole på vinteren. Alle elevene skulle tilbringe en uke bak baren. Da det var hans tur, fant eierne av skolen han sittende med beina på disken, der han leste en bok. Som straff skulle han stå i baren en hel måned.

– Det var den beste straffen jeg kunne fått, ler han, før han fortsetter:

 – Jeg fant fort ut at jeg ville jobbe i bar og ikke i restaurant. Det har så mye med kommunikasjon å gjøre. På en restaurant serverer du maten til gjestene som forhåpentlig koser seg med den. I en bar er det mer kontakt med gjestene. Og det var fascinerende, minnes han.

Forkjærligheten for Martini Cocktail oppsto da han i baren fant en flaske Beefeater Gin. Han snakket ikke engelsk, men forsøkte å forstå hva som var skrevet på etiketten.

– Det var min første kjærlighet – tro det eller ei, sier han og smiler.

Palazzi elsker nemlig duften og smaken av einerbær. Han simpelthen elsker London Dry Gin med sine botaniske noter. Og han har en forkjærlighet for Plymouth.

– Noen av ginene vi ser i dag er allerede komplette cocktails fordi de har så mange dufter og smaker. Jeg foretrekker den klassiske, og gjerne over 40 prosent alkoholinnhold. Jeg mener også at man kan drikke gin slik den er – men den må være iskald. Min første drink i uken tar jeg når jeg kommer hjem natt til lørdag, familien sover og jeg har litt tid for meg selv. Hvis jeg ikke har lyst på whisky, tar jeg en flaske gin ut av fryseren og nipper til den.

Alessandro Palazzi har ry på seg for å være en rebell. Det henger sammen med at han opponerte mot sine lærere og sjefer som mente at en Martini Cocktail kun skulle serveres som aperitif. Selv likte han godt å nyte en Negroni på kvelds- og nattestid.

– I dag er det heldigvis ikke så mange konvensjoner, man kan gjøre mer som man vil. Som bartender må du for all del ikke påtvinge gjestene dine egne preferanser. Du skal legge til rette, og gjerne gi råd, for at de har det hyggelig og gjerne vil komme igjen. Men legg pekefingeren bort.

Denne holdningen gjennomsyrer også Dukes Bar etter at han tok over. Den tradisjonsrike baren, som kanskje likner mer på en typisk engelsk club, lager mellom 300 og 350 Martini-cocktails i løpet av en travel ettermiddag og kveld. Tidligere var det bare barsjefen selv som laget dem.

– Det første jeg sa til teamet var at alle skulle lage Martinis. Dette handler ikke om meg, det handler om teamet. Medarbeiderne mine kan være yngre enn meg, men de er uhyre profesjonelle.

En annen ting han innførte, var at Dukes bare skulle bruke økologiske sitroner fra Amalfi-kysten. De gror sakte, og inneholder mye fruktolje. Olivene kommer fra Sicilia.

Han er også med på å lage Dukes egen vermouth – som produseres på mikrodestilleriet Sacred i Nord-London.

Palazzi er tilhenger av sterke Martinis. Det er faktisk fem shots i en Martini Cocktail på Dukes Bar, eller vel 12 centiliter. Han får dermed bare drøye fem cocktails ut av en flaske brennevin.

– Ditt tips for den perfekte Martini?

– Vi bruker veldig få ingredienser og respekterer innholdet i flasken fullt ut. Martini er den enkleste cocktailen du kan lage hvis du vet hvordan. Temperaturen og kvaliteten på ginen er avgjørende. Vi har både gin og glass i fryseren. Du må for all del ikke ødelegge de gode smakene og aromaene med is. Vi har også rikelig med brennevin i cocktailene for å få frem smaken. På Dukes bruker vi om lag 12 cl gin eller vodka i en Martini og serverer den i små glass for å bevare alle nyanser.

– Hvorfor tror du Martini-cocktails opplever en renessanse?

– Det er som i matveien: Folk foretrekker i større grad det enkle og rene. De vil smake de gode råvarene. Dessuten har forbrukerne igjen fått smaken på det litt bitre. Bare se på Aperol Spritz, den ville jo vært utenkelig for 20 år siden.

– Ditt råd til dem som vil gjøre karriere som bartender?

– Reis ut og jobb forskjellige steder. Høst erfaringer fra ulike land og ikke minst forskjellige barer. Og ikke bare søk jobb på fasjonable steder. Mange av de beste cocktailene og drinkene får du i dag på lokale barer uten berømte navneskilt, sier rebellen og evigunge Alessandro Palazzi.

SAMARBEIDER: Pernod Ricard og porteføljeansvarlig Tina Stangnes inviterte Alessandro Palazzi til The Thief.

TRUE LOVE: En flaske Beefeater var Alessandro Palazzis første kjærlighet. Nå benytter han gjerne Beefeater 24 i en Martini Cocktail.

REBELL: Alessandro Palazzi opponerte mot sine tidligere sjefer som mente at en Martini Cocktail bare kunne nytes før middag. – Som bartender må du for all del ikke påtvinge gjestene dine egne preferanser, sier han.

Alessandro Palazzis oppskrifter

Alle oppskriftene forutsetter frosne glass og gin. Som Alessandro Palazzi sier: Hvorfor ødelegge gode smaker med is?

Cocktails med 12 cl brennevin, som de lager på Dukes, er imidlertid i meste laget i Norge. Vi har derfor bedt barsjef Felice Capasso på The Thief i Oslo om å tilpasse Palazzis oppskrifter til norske forhold.

**Vesper**

3 cl Absolut Elyx

3 cl Beefeater 24

Dukes Sacred Amber Vermouth

**Dry Martini**

6 cl Absolut Elyx eller Plymouth Gin

Dukes Sacred Dry Vermouth

**Room 39**

6 cl Plymouth Gin

Dukes Sacred Dry Vermouth

Cento Erbe likør

Timianlikør