

Negroni - en trendig klassiker!

Visst är det härligt när klassiker gör comeback! Nu trendar den italienska cocktailklassikern Negroni bland såväl hemmabartenders som i krogmiljö. Negronin är en ikonisk cocktail som tack vare sin enkla komposition och eleganta smak och utseende fått sitt nya genomslag.



Negronins ökade popularitet

Negroni har gått från att vara en cocktail för invigda — en beställning emellan konnässörer och bartenders — till att ordet idag ligger på allas läppar. År 2020 var Negronin's år, och intresset tycks inte ge vika.

Att göra drinkar hemma blev ett världsomspännande tidsfördriv under Coronapandemin, och för en aspirerande bartender är Negronin kanske den enklaste drinken att börja med tack vare sin enkla komposition och utförande. Därför var det aningen chockerande att se skådespelaren Stanley Tucci bryta mot konstens alla regler i sin youtube-video som han la upp i april 2020, där han gör anspråk på att blanda en klassisk Negroni. Tucci är den kändis som (komiskt nog) antände den nya Negroni-trenden, trots att både hans recept, utförande och servering får vilken bartender som helst att fnysa och skaka på huvudet.

En klassisk Negroni



Negroni är en ikonsik cocktail gjord på lika delar gin, röd vermouth och Campari. Det är Camparin som står för drinkens bittra inslag och lekfulla färg, den röda vermouthen som ger sötma, och ginen står för både den blommiga och spritiga karaktären.

En Negroni ska röras och inte skakas, och den serveras över is i ett rocksglas med apelsinzest eller en apelsinskiva som garnityr.

Negronins ursprung

År 1919 ger en italiensk adelsman, greve Camillo Negroni, upphov till drinken som bär hans namn. Enligt legenden sägs greve Negroni ha varit bofast i London men, genom åren, försörjt sig som rodeo-cowboy och flodbåtspelare i Amerika.

Då vår historia tar vid har han återvänt till sitt hemland Italien, mer bestämt sin födelseort Florens. Under den här tiden var drinken Americano omåttligt populär. Gjord på lika delar röd vermouth och Campari, toppad med sodavatten och serverad med is, utgjorde den en fräsch och lättdrucken aperitif, och greve Negroni sågs ha utnämnt Americanon till sin favoritdrink. När han en dag besöker Café Casoni i Florens ber han bartender Fosco Scarselli förvisso att byta ut sodavattnet mot gin, eftersom han tycks behöva något starkare än vanligt denna dag, och bartendern står honom till tjänst och server en drink gjord på lika delar gin, Campari och röd vermouth. Scarselli byter också ut den traditionsenliga citrozesten i Americanon mot en apelsinzest för att utmärka att det här är en annan drink — och voilà, Negronin är född.

Negronins många ansikten

I en artikel i The Guardian kan vi läsa att Negronin har gått "from arthouse to blockbuster." Ett tydligt tecken på en drinks genomslag är att den klassiska versionen står intakt, men att otaliga varianter av den dyker upp på barer världen över.

Idag kan vi beställa Pre Batched Negroni, White Negroni, Negroni Spagliato, Frozen Negroni, Smokey Negroni, eller den senaste: Negroni Warmer som är en varm variant av drinken, och så många andra twister av denna ikon till cocktail!

Hernö Negroni



På Hernö Gin har man sitt egna negroni-recept där mått, utförande och servering är identisk med originalet, men där ingredienserna fått ett modernt och exklusivt uppsving.

Se till exempel denna [Hernö Negroni](#).

Följ med på Negroni-tåget!

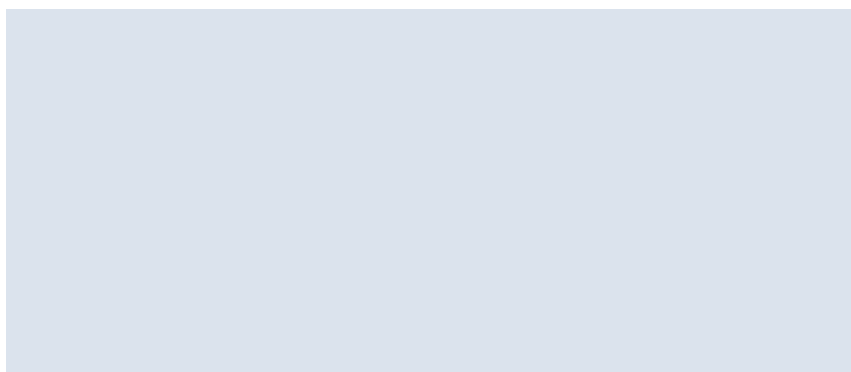
Negronin ett utmärkt startskott den den som nyligen upptäckt glädjen i att mixa cocktails.

Att få till och sedan bemästra denna trekomponentsdrink är att stå på en stadig grund när man sedan vill avancera och börja experimentera med Negroni-varianter — och det tillvägagångssätt som jag rekommenderar: Börja med originalet och gå sedan loss med kreativiteten. Och se till att hoppa över Stanley Tuccis youtube-video! I stället kan ni kolla in när [David Kringlund och Emil Åreng blandar en perfekt Negroni](#).

Jag lovar att ni från och med nu kommer att höra ordet Negroni dyka upp lite varstans. Senast jag hörde det var när Alex Schulman, i sin podd, berättade att han druckit Negroni tillsammans med Petter Stordalen på Bank Hotel — är inte det om något ett tecken på att Negronin trendar! Så häng med!

/Tina Shine

Se också





The Negroni Warmer.

Nu när kylan börjar smyga sig in på oss känns det rätt med något värmande i glaset. The Negroni Warmer är vinterns drink!

Läs mer



Wild Negroni.

Testa en lite annorlunda variant på den klassiska drinken Negroni.

Läs mer



Negroni Sbagliato.

Negroni Sbagliato är en vidareutveckling av den klassiska drinken Negroni med mousserande vin istället för gin. Se recept och video hur man blandar den här.

[Läs mer](#)

Från baren:



Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

Blanda din Negroni med prisvinnande Hernö Gin som har en rund enbärskaraktär med fräscha citrustoner och komplex blommighet.



Carpano Botanic Bitter

Systembolagsnummer: 81400

319,00 kr

En uppfriskande och klar röd bitter med smak av saffran, myrra och apelsinskal. Med tydliga bittra inslag passar Carpano Botanic Bitter som handen i handsken i en Negroni.



Antica formula

Systembolagsnummer: 77908

199,00 kr

En klassisk Vermouth med kryddig söt smak med liten bitterhet. Inslag av pomerans, torkade körsbär, vanilj, kanel och malört.