

spirits / NEGRONI



# DER DRINK DES GRAFEN

Campari, Gin und Wermut:  
Das sind die Zutaten des  
legendären Cocktail-  
Klassikers Negroni,  
der heuer 100 Jahre alt  
geworden ist und von dem  
es unzählige Varianten  
gibt. Notizen zu einem  
italienischen Kultgetränk.

TEXT HERBERT HACKER



Graf Camillo Negroni (1868-1934):  
Playboy, Spieler, Barmensch und Cocktail-Vater.

**E**r soll ein ziemlicher Windhund gewesen sein, ein Leben wie eine Achterbahn, ein Glücksritter und Spieler, ein lebenshungriger Playboy, der die Nächte gern in Bars verbrachte, so lange, bis ihm der Sonnenaufgang signalisierte, es wäre jetzt an der Zeit, nach Hause zu gehen. Der Name: Graf Camillo Negroni. Damit ist eigentlich schon vieles gesagt.

Diesem Lebemann verdanken wir einen Cocktail, der heuer seinen hundertjährigen Geburtstag feiert, der aus keiner Bar zwischen Alaska und Neuseeland wegzudenken ist. Der Negroni, bestehend aus Campari, Gin und Wermut, ist eine der populärsten Alkoholmischungen seit Erfindung des Barhockers. Ein Kultgetränk, »das so viele Varianten kennt«, notiert das Bartender-Magazin »Mixology«, »wie Zahlenkombinationen an den Roulettetischen«.

Doch wie ist dieser Gassenhauer der Barwelt entstanden? Im Unterschied zu vielen anderen Cocktail-Klassikern lässt sich der Ursprung im Falle des Negroni tatsächlich einigermaßen nachverfolgen.

Bereits lange vor dem Negroni gab es in Italien einen Drink namens Milano Torino, ein simples Gemisch aus Campari und Amaro auf Eis mit einer Zitronenzeste serviert. Vermutlich waren es amerikanische Touristen, >



Einhundert Jahre alt und von zeitloser Eleganz: Der Negroni zählt zu den großen Bar-Klassikern.



> die damals den italienischen Barkeepern eine Adaption dieses Drinks abverlangten. Amerikaner trinken gerne Soda, und so kann es sein, dass aus dem Milano Torino der Americano entstanden ist, ein Gemenge aus Campari, Wermut und Soda. Dieser Drink gilt als der eigentliche Urvater des Negroni.

Jetzt kommt der lasterhafte Graf Negroni ins Spiel. Er soll es gewesen sein – so will es die Legende –, der eines Nachts in seiner Lieblingsbar, dem »Café Casoni« in Florenz, dem Bartender Fosco Scarselli etwas gelang-

weit zuflüsterte, er solle doch einen Americano für Erwachsene machen, denn er sei des brustschwachen Getränks längst überdrüssig und wolle etwas Stärkeres. Schließlich sei das Leben nicht immer nur nett zu ihm, da brauche man schon etwas mehr Alkohol und verdammt noch mal kein Soda.

#### DIE GEBURTSTUNDE

Scarselli, ein flotter Bursche hinter der Bartheke, schaltete schnell und griff zum

Gin statt zum Soda. Ein folgenreicher Entschluss, denn es war die Geburtsstunde des Negroni. Campari, Wermut und Gin, das war es, eine einfache, aber geniale Mischung mit reichlich Alkohol. Und damit sich das neu geschaffene Getränk noch stärker vom Americano unterschied, garnierte er das Ganze noch mit einer Orangenscheibe statt mit einer Zitronenzeste.

Der klassische Negroni von Scarselli wurde in der Folge millionenfach mutiert. Eine der berühmtesten Varianten ist der Negroni Sbagliato, der wiederum aus reinem Versehen entstanden sein soll. Laut Überlieferung habe ein Bartender irrtümlich (»sbagliato« bedeutet »falsch«) statt zur Ginflasche zum Schaumwein gegriffen – und wieder entstand durch einen Zufall ein Cocktail, der es später zu Weltruhm bringen sollte.

All das geht auf einen Mann zurück, der ein buntes Leben hinter sich brachte, beschrieben in dem Buch »Sulle tracce del conte« (Auf den Spuren des Grafen) des italienischen Barkeepers Luca Picchi. Demnach wurde Camillo Negroni 1868 in der Nähe von Florenz geboren. Nach der Militärschule soll er ein ausgesprochen lotterhaftes Dasein geführt haben, wodurch er zwischenzeitlich in arge finanzielle



In italienischen Bars wird der Negroni in unzähligen Varianten angeboten.

! **Negronis**  
Zum Nachmischen:  
• [falstaff.com/negroni](http://falstaff.com/negroni)



## NEGRONI KLASSISCH

### ZUTATEN

3 cl Gin  
3 cl roter Wermut  
3 cl Campari  
1 Orangenscheibe oder Orangenzeste  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

- Einen niedrigen Tumbler mit Eiswürfeln füllen und umrühren.
- Gin, Campari und Wermut in den Tumbler füllen. Nochmals umrühren.
- Mit Orangenscheibe oder -zeste garnieren.

Der klassische Negroni ist eine Mischung aus Gin, Wermut und Campari.



Negroni mit Espresso abgewandelt.

## NEGRONI AU CAFÉ

### ZUTATEN

1 Espresso  
5 cl Wermut  
2 cl Campari  
Orangenzeste einer halben Orange  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

- Mit einem Zitrus Schäler die Schale einer gewaschenen, unbehandelten Orange abschälen und die Hälfte davon in ein hitzebeständiges Gefäß geben.
- Espresso direkt auf die frische Orangenzeste zubereiten und für ca. 30 Sekunden ziehen lassen.
- Das Glas mit Eiswürfeln füllen, Wermut und Campari hinzufügen.
- Den mit Orangen infundierten Espresso in das Glas gießen und mit einem längeren Löffel gut verrühren.
- Die zweite Hälfte der Orangenzeste auf dem Cocktail platzieren und nach Wunsch mit einem frischen Blatt Wermutkraut dekorieren.



## EVERGREEN

Der Negroni wurde vor hundert Jahren erfunden, erfreut sich aber bis heute großer Beliebtheit. Im »The Ritz-Carlton, Vienna« ist die gar so groß, dass es einen eigenen Negroni-Wagen und ein umfassendes Angebot von 20 verschiedenen Negronis gibt.

> Bedrängnis geriet. Auch seine zahllosen Liebschaften machten sein Leben zuweilen recht turbulent.

Ein außereheliches Kind und hohe Schulden führten jedenfalls dazu, dass er Florenz fluchtartig verlassen musste und nach Amerika auswanderte. Dort widmete er sich mit Hingabe dem Glücksspiel und nahm tatsächlich hohe Summen ein. Damit kaufte er sich in Kanada eine Rinderfarm, später zog er an die Ostküste der USA.

1912 kam er nach Florenz zurück, wurde dort aber wegen seines unehelichen Kindes gemieden und angefeindet, was seinem ohnehin schon ausgeprägten Hang zu alkoholhaltigen Getränken und den nächtlichen Aufenthalten in den Bars zunehmend Nahrung gab. Und so kam es 1919 zu der berühmten Bestellung bei dem Barkeeper Fosco Scarselli. Dieser bescheinigte Negroni später auch die Vaterschaft des Cocktails, in einem Brief wurde dem Grafen zusätzlich geraten, er solle davon nicht mehr als zwanzig Drinks am Tag konsumieren.

Ob er sich daran gehalten hat, ist nicht überliefert. Graf Camillo Negroni starb 1934, sein Erbe aber lebt in den Bars dieser Welt bis heute weiter.