

# Moscow Mule, storia e ricetta del cocktail servito in tazza di rame

scritto da Marco Benvenuto | 27/06/2017



**Il suo nome evoca la Russia ma il celebre long drink, a base di vodka, ginger beer e lime fresco, è nato negli Stati Uniti e ha una storia sorprendente che merita di essere raccontata.**

Il **Moscow Mule** (Mulo di Mosca), non è certo un [cocktail](#) di primo pelo. Vive, tuttavia, una nuova giovinezza, dovuta alla recente riscoperta dello [zenzero](#) (ginger) suo elemento essenziale o all'imponderabile che ogni moda si porta dietro. La sua storia è affascinante, ma poco moscovita e molto newyorchese.

## **In fuga dallo Zar**

Siamo nel 1917 e la Russia è sconvolta dai venti rivoluzionari. **Vladimir Smirnov** è, per tradizione familiare, un produttore di wodka. Fugge in Francia e qui cerca di riprendere l'antico mestiere ma la bevanda tradizionale russa non attecchisce Oltralpe. Così Smirnov cede i diritti del distillato a **Rudolf Kunetchansky**, esiliato russo che ha deciso di tentare la fortuna in America, puntando forte sugli alcolici nel periodo immediatamente seguente alla fine del proibizionismo.

Ma anche in America la wodka russa deve penare: troppo forte la concorrenza del gin. Gli affari per l'intraprendente esule non vanno a gonfie vele. Non basta neppure modificare il nome del distillato in un americaneggiante **Smirnoff**, come lo conosciamo ai giorni nostri.

La ditta passa ancora di mano e questa volta è quella di **John Martin**, un dirigente della Hublein: i drink in bottiglia e i Cocktail Club sono i suoi punti di forza.

## La paura fa...Moscow Mule

Siamo nel 1939 e, di lì a poco, gli Stati Uniti se la dovranno vedere con **Pearl Harbour**. C'è lo spauracchio nipponico che incombe su New York: quello che film come "**1941 attacco a Hollywood**", metteranno alla berlina anni dopo. Tempi cupi quindi, quelli della sera in cui John Martin s'incontra al **Cock and Bull Tavern** con Jack Morgan, che del locale è il proprietario. Insieme a loro c'è anche una donna: è la proprietaria di una piccola ditta che produce oggetti in rame che non riesce a vendere. Altra versione della storia, vuole che la donna sia la fidanzata di Martin, ma poco cambia.

La **wodka, gli oggetti in rame e la ginger beer**, di cui Jack Morgan ha una scorta invenduta, si sommano. Saranno state le strane alchimie dell'alcol, ma leggenda narra che quella notte sia nato il **Moscow Mule**. Wodka, ginger beer e una fetta di lime: tutto servito in una tazza di rame.

## Long drink ad alto tasso...di successo

Ad essere sinceri il cocktail venne subito conosciuto come **Vodka Buck**, in quanto affine alla famiglia dei Buck cocktail, a base di Ginger Ale o Ginger Beer. Il suo successo, sdoganò anche l'uso della wodka negli Stati Uniti e, con questo, cambiò anche il nome in quello che, ancora oggi, conosciamo.

A contribuire alla popolarità della bevanda, fu lo stesso Martin che iniziò a girare per gli States, commercializzando il prodotto. Ormai era un'abitudine berlo dentro la tazza di rame decorata con l'effigie di un mulo, diventata un tutt'uno con il cocktail stesso. Martin aveva anche l'abitudine di farsi scattare una foto, intento a sorseggiare, in ogni bar degli States che visitava: un antesignano dei selfie. La foto finiva rigorosamente sulla stampa.

## Il mistero del cetriolo

Di cetriolo non si è mai parlato nella ricetta originale. Eppure in molte occasioni viene abbinato al **Moscow Mule**. Qualcuno ipotizza che possa essere stato un aggiustamento, voluto da qualche bartender in vena di dare un tocco "russo" ad una bevanda che di russo ha poco.

Una spiegazione si può anche trovare e risiede in una tradizione che riguarda l'est europeo per cui si è soliti bere wodka liscia accompagnandola con cetriolini in salamoia. Tuttavia nessuna ricetta ufficiale contempla il cetriolo: che, detto per inciso, poi molti dimostrano di gradire.

## Ricetta ufficiale del Moscow Mule

- 4,5 cl di Vodka
- 12 cl di Ginger beer
- 0,5 cl di succo di lime fresco
- 1 fetta di lime

Si tratta di un long drink la cui gradazione alcolica, secondo IBA ([International Bartenders Association](#)), è di 38,8°.

Si serve nella classica copper mug da 5 once, con inciso sopra un simpatico asinello, che va colmata di ghiaccio. Tuttavia è lecito anche servirlo in un Highball.

## **Preparazione**

Versare la vodka e completare con ginger beer. Aggiungere il succo di lime fresco e decorare con una fetta di lime.

Sull'aggiunta di zenzero fresco, a gusti e richieste. Per il cetriolo, vedi sopra.