La top ten dei migliori cocktail delle feste secondo Diageo

worldclass-winter-mixing-candycanecocktail-47ccdb69

Che cosa hanno in comune un cocktail a base di uno dei migliori rum al mondo, una ricetta con il tradizionale bastoncino di zucchero natalizio e un eggnog infuso con rye? Sono solo alcune delle creazioni della top 10 dei cocktail per il Natale 2017 secondo Diageo.

La lista, che include creazioni come lo Spice Apple Crumble e il Mulled Margarita, è stata creata da Diageo World Class, il programma internazionale di mixology che incorona ogni anno il World's Best Bartender of the Year, selezionandolo tra l'elite dei migliori in tutto il mondo.

Caratteristica fondamentale di queste esclusive ricette è la facilità con le quali possono essere comodamente preparate a casa. Grazie al contributo dei migliori bartender di tutto il mondo, la top 10 dei cocktail di Natale Diageo World Class è un mix di tradizione e innovazione che vuole regalare agli appassionati così come ai neofiti della mixology la possibilità di gustare nell'intimità delle proprie case i migliori distillati. Tre almeno le grandi occasioni delle festività per le quali sono state pensate le ricette:



1. PARTY MODE

"Penso immediatamente ad un'occasione di classe", racconta la vincitrice di Diageo Reserve World Class 2017, Kaitlyn Stewart. "Perciò, non si può non brindare con lo Champagne Cosmo, perché cosa ci può essere di più classy di Champagne e Cîroc vodka?".

Perfetti per i party natalizi anche il Candy Cane Cocktail (con vodka Ketel One arricchita dall'infuso di menta piperita) e il punch Zacapa Hot Rum.

"Sono poche le occasioni nelle quali una bevanda calda al rum funziona", dice Lauren Mote, premiata bartender ed esperta basata a Vancouver, ma aggiunge subito che il Natale è una delle poche eccezioni. "Niente scalda di più il corpo e l'anima quanto lui, ed è sempre una delizia gradita sia nei climi caldi che in quelli freddi in questo periodo dell'anno".

2. LA CENA DI NATALE

Per una cena natalizia, sia Mote che Stewart pensano che il Mulled Margarita, versione raffinata e aggiornata del classico vin brûlé, sia lo starter ideale per un pasto pervaso dallo spirito del Natale.

"In un certo senso è il cocktail da 'ricevimento' nel senso letterale del termine. E' perfetto per accogliere gli ospiti al loro arrivo e da abbinare con molte delle insalate più leggere e tipicamente acide, i sottaceti e la salumeria, proposti all'inizio di una lunga serata", dice Mote.

Un'altra buona scelta secondo le due barlady è un Martinez, un classico a base di gin, conosciuto come il 'padre del Martini'.

"È leggermente amaro, ma non troppo invasivo da coprire i sapori dei piatti. È facile da sorseggiare e aiuta a 'stabilizzare' lo stomaco, in preparazione alle portate", dice Stewart.

3. MIX DA CAMINETTO

Nessuna drink list di Natale è completa senza un grande classicoe il 2017 non fa eccezione, con il Nutty Rye Eggnog che svetta in cima alla lista.

Per aggiungere un tocco come quello della nonna, basta unire Bulleit rye, Dublin Porter Guinness, uova e zucchero per un cocktail elegante e sofisticato, secondo Mote.

Sia Stewart che Mote garantiscono che tutti i cocktail della top ten sono pensati per rendere allegri e sereni durante le vacanze natalizie in compagnia della famiglia e degli amici. Ma nel caso qualcosa dovesse andare storto, suggeriscono di versare dell'ottimo Scotch nel bicchiere.

"Liscio o con ghiaccio, lo Scotch è semplice, classico ed è sempre una buona opzione per passare una serata in relax davanti al fuoco".