Il tè freddo è con gli spirits: le nuove frontiere della mixology

img-234-9a7239a8

Le note delicate del prezioso tè bianco o quelle più intense dei tè verdi e neri creano originali e affascinanti incontri con liquori e distillati. E se l'infusione prima era solo in acqua, ora fare il tè con gli spirits e servirlo on the rocks è certamente la tendenza dell'estate. Ecco le regole da seguire.

1. L'infusione idroalcolica
Sono molti i mixologist che sperimentano l'infusione del tè nei distillati, liquori o miscele idroalcoliche: in questo caso, il tempo di infusione può variare da poche ore a giorni interi. Così ha inizio la ricerca della copia perfetta: gin, tequila, vodka, rum, bourbon, brandy, whiskey e scotch incontrano le sfumature delle diverse tipologie di tè, trovando il match che meglio esalta le note di entrambe le materie prime.

2. E se l'amico è astemio, l'infusione è in acqua
Per conservare nei drink la complessità aromatica dei tè è possibile utilizzare l’infusione in acqua fredda (a 2/3°) per almeno otto ore: in questo modo si ottengono sfumature aromatiche delicate, mentre per note più decise l’infusione in acqua calda, più rapida, è ideale.

3. Parola d'ordine: intensificare il gusto
Per rendere la personalità del cocktail più decisa il consiglio è di intensificare il gusto del tè aggiungendo più bustine per ogni tazza d’acqua. L'infusione così ottenuta può essere utilizzata come base per i cocktail, oppure zuccherata e utilizzata come sciroppo.

4. Del tè non si butta niente
Cosa fare con le foglie di tè utilizzate? Dopo l’essiccazione si possono utilizzare per l’affumicatura Oppure per la preparazione delle crustas, le orlature del bicchiere ottenute miscelando sale o zucchero, che si possono arricchire con le foglie di tè ridotte in polvere, per dare un tocco di carattere e identità al cocktail giá dal primo assaggio.



I cocktail a base di tè del Mag Cafè

DAMMANN FRE`RES SOUR

A base cashcane Rum e Amaro di Farmily, limone e mandorla, questo cocktail è realizzato utilizzando tè freddo infuso in acqua per circa 8 ore, il tempo di una notte, in frigorifero. Il gusto di The´ glace´ Pe^che Dammann Fre`res trasferisce al cocktail freschezza grazie alle sue note verdi dei petali di fiori e all'aroma di pesca.

FARMILY GARDEN

Il sapore intenso della Chartreause Verde si fonde con il gusto del The´ glace´ Jardin blue Dammann Fre`res a base di tè di Cina con rabarbaro, fragolina di bosco, fragola e petali di fiori.

I NEED HOLIDAY

Il profumo di menta prevale in questo cocktail a base di Dammann Frères The´ glace´ Touareg, un tè rinfrescante con foglie di menta verde, foglie di menta piperita e aroma naturale di menta. Perfetto con Rum bianco, lime, e amaro al Timo.

THE STREET OF ASIA

Si tratta di un punch estivo, a base di orzata al curry , sherbert al guanabana, distillato orange pekoe e tè Gout Russe Douchka, un tè nero di Cina con olii essenziali di bergamotto, arancia rossa e limone. Perfetto servito on the rocks.