I garnish dell'estate 2018 secondo Fever-Tree

image002-abe13d00

L’estate si sa è il periodo in cui il consumo dei cocktail aumenta. Ma è bene prestare attenzione alla qualità del drink che si sceglie di consumare. È molto importante la scelta del distillato che si desidera come base, ma altrettanto importante è la scelta del mixer e del garnish che esalta aromi e profumi del drink nel suo complesso. Sempre più spesso infatti il consumatore moderno richiede un particolare distillato, raramente invece richiede uno specifico mixer o ancora meno presta attenzione al garnish.

Lasciando ai professionisti le preparazioni elaborate e le ricette più complesse, Fever-Tree ha stilato una lista di consigli per tutti coloro che apprezzano il bere bene e desiderano saperne di più di mixer e garnish, sia per il consumo al bar ma anche a casa per degustare drink semplici ma completi dal punto di vista sensoriale: sapori freschi e abbinamenti perfetti.

Angelo Canessa - Mixology Manager di Velier che importa e distribuisce in Italia Fever-Tree leader mondiale nel settore premium mixology – ha preparato in esclusiva una lista di garnish che esaltano le botaniche alla base delle toniche Fever-Tree che a loro volta si mixano seguendo le “Pairing Guide” realizzate appositamente da Fever-Tree.



Scopriamo oggi il Gin&Tonic e i garnish più adatti.

GIN&TONIC: un classico intramontabile.
Il Gin&Tonic - drink classico, pulito e rinfrescante - è considerato la quintessenza dei long drink; un cocktail che fu coniato per la prima volta in India dall'armata inglese. La sua realizzazione appare estremamente semplice, ma il risultato può essere molto variabile a seconda degli ingredienti che vengono utilizzati in miscelazione.

INGREDIENTI:

- ¾ Acqua Tonica
- ¼ del gin preferito (50ml)
- Ghiaccio fresco – almeno quattro cubi grandi
- Garnish a completare

RICETTA:

Usando un bicchiere da vino ampio o un bicchiere tumbler alto e stretto, aggiungere del ghiaccio, poi il gin scelto seguito da una Fever-Tree fresca. Per guarnire aggiungere uno dei garnish elencati di seguito. Per preservare l'effervescenza e gli aromi del Gin&Tonic, è necessario essere veloci nell'aggiungere la guarnizione e nel servizio.

QUALE GIN:

La completa gamma di acque toniche Fever-Tree si sposa con tutti i gin premium e super premium presenti sul mercato. Seguendo la “Pairing Guide” di Fever-Tree selezionare la tonica che esalta le botaniche del gin preferito è semplicissimo.

GARNISH:

In occasione dell’estate 2018 Angelo Canessa ha studiato i garnish più adatti per ciascuna tonica. Si tratta di ingredienti semplici, facilmente reperibili sul mercato. L’unica nota importante è sulla qualità dei prodotti che devono essere di prima scelta per non rovinare il risultato finale e attenzione agli agrumi ad evitare la parte bianca che darebbe amarezza oltre al fatto che la polpa non è fondamentale, gli oli essenziali sono contenuti nella buccia.

- Fever-Tree Indian Tonic Water (acqua tonica classica ottenuta miscelando oli botanici con acqua di fonte e un chinino di altissima qualità): un ricciolo di scorza di limone da far passare sul bordo del bicchiere prima di lasciarla cadere nel drink.

- Fever-Tree Aromatic Tonic (acqua tonica ottenuta miscelando corteccia di angostura sud africana con botaniche aromatiche come cardamomo, pepe e zenzero): pompelmo, pomelo oppure bacche di ginepro.

- Fever-Tree Mediterrean Tonic (acqua tonica aromatizzata agli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolte sulle coste Mediterranee): rosmarino, timo oppure timolimone.

- Fever-Tree Elderflower Tonic Water (acqua tonica aromatizzata ai fiori di sambuco raccolti a mano in una piccola tenuta di Gloucestershire, in Inghilterra): fiori di sambuco essiccati (disponibili in

erboristeria), scorza di lime, mirtillo oppure mora.

- Fever-Tree Sicilian Lemon Tonic (è il nome che Fever-Tree dà al Bitter Lemon: uno dei mixer più sofisticati mai inventati. Questa bevanda viene realizzata miscelando le migliori qualità di oli di limoni siciliani con il chinino del Congo): salvia, limone (o salvia ananas)