Quattro cocktail a base di Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta

ron-millonario-10-anniversario-cinquenta-mil06-conf-bott-2d3f1da5

E’ sempre il momento giusto per bere un buon cocktail. Nel fine settimana per rilassarsi o durante una serata tutta per noi. Se poi è a base di un liquore versatile come il rum, utilizzato per moltissimi cocktail, ancora meglio.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta ha origine nelle vicinanze della città di Chiclayo, nel nord del Perù, nella regione di Lambayeque. La distilleria, fondata nei primi anni del 1900, si trova a pochi chilometri dal centro della città. La canna da zucchero, essenziale per la produzione del rum, viene raccolta dai campi vicini alla distilleria. Circa il 95% della canna da zucchero peruviana proviene dal nord del paese, verso l'Ecuador, la Colombia, il Brasile e la foresta pluviale amazzonica, in un'area con un clima caldo e umido tipico dei subtropicali.

La stagione delle piogge inizia a novembre e termina ad aprile, con rovesci torrenziali che a volte possono durare per giorni. I mesi più caldi sono dicembre e gennaio, ma c'è un'alta variazione di temperatura diurna, quindi le serate rimangono fresche tutto l'anno. Insieme, queste condizioni climatiche danno vita a una singolare canna da zucchero che crea così un rum adatto a cocktail di carattere e audacia, ma anche da sorseggiare senza ghiaccio, che diluisce troppo la forza e il calore del rum.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è frutto di un duro lavoro e poichéé pochi potevano permetterselo, acquisì il nome "por los millonarios", in riconoscimento di quel club esclusivo di individui abbastanza ricchi da acquistare lo spirito e godere del suo fascino unico. Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è così un blend composto per due terzi da rum di 6 anni invecchiati in botti ex-bourbon per garantire bevibilitàà e un gusto vellutato (note di vaniglia, banana e frutta a polpa bianca), e per il terzo rimanente da rum di 10 anni in botti di sherry spagnolo di secondo riempimento, che aggiungono ricchezza, spessore e complessitàà, e che sono per natura più asciutte e vinose come carattere, con note di cioccolato fondente, uvetta, prugne e albicocche secche. E’ imbottigliato a una

gradazione più elevata per creare così un rum dolce ma allo stesso tempo dal sapore intenso.

QUATTRO COCKTAIL A BASE DI RON MILLONARIO 10 ANIVERSARIO CINCUENTA



Ron Mate (Francesco Avagliano - Banco Bar Milano)

60 ml Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta
20 ml Porto Churchill’s LBV
20 ml Diktamo Roots
30 ml Tè di menta piperita

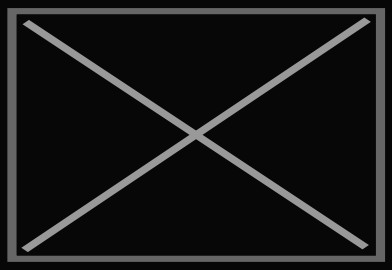
Procedimento
Dopo aver preparato per infusione il Tè alla menta, bruciare il Rum per diluirlo. Aspettare che sia evaporata una parte di alcool, aggiungere gli altri 3 ingredienti, raffreddare con ghiaccio mescolando gli ingredienti. Guarnire con scorza di limone.



Quemar (Francesco Avagliano - Banco Bar Milano)

60 ml Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta
30 ml Succo fresco di lime
10 ml Sciroppo di arachide salato
Mezzo tea-spoon di Zucchero muscovado

Procedimento
Tagliare a metà un lime e su ogni parte cospargere lo zucchero creando una superficie piana e ben delineata con i bordi.
Caramellare con un bruciatore. Spremere una parte di lime nel mixing glass. Aggiungere il Rum e raffreddare con ghiaccio. Guarnire il bicchiere con farina di mais e arachide utilizzando come collante lo sciroppo di arachide.



Decimo à Champagne (Gabriele Tammaro - Octavius Bar @ Replay The Stage)

30 ml Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta
15 ml Liquore al caffè Bebo
15 ml Succo fresco di lime
20 ml Sciroppo di Arabica in Cold Brew
Top Franciacorta Brut 25 Fratelli Berlucchi
Guarnizione Noce Moscata

Procedimento
Versare gli ingredienti, escluso il Franciacorta, in uno shaker. Aggiungere il ghiaccio e shakerare con vigore. Filtrare il contenuto in un calice e completare il drink aggiungendo il Franciacorta. Guarnire grattugiando la noce moscata.



Martínez Contaminado (Gabriele Tammaro - Octavius Bar @ Replay The Stage)

35 ml Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta
25 ml Lillet Rouge
10 ml Mastiha Roots
3 gocce Boker’s Bitter

Procedimento
Versare gli ingredienti in un mixing glass. Aggiungere il ghiaccio e mescolare per una ventina di secondi. Filtrare in una coppa e aggiungere un cubo di ghiaccio. Guarnire con polvere d’oro.