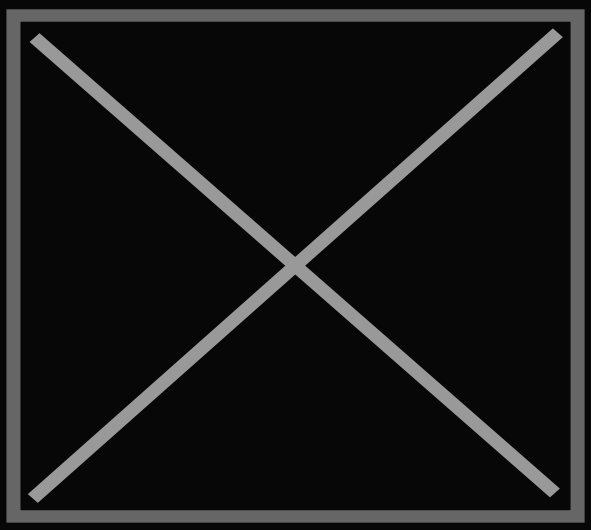
Gian Paolo Di Pierro: Champagne Cocktail, il drink della Belle Époque

champagne-cocktail-1-b6f165e4

Simbolo di lusso e di charme, lo **Champagne Cocktail** era in voga negli anni della Belle Époque ed era consumato in grandi quantità sui transatlantici in viaggio verso l'America. Ma se è diventato un mito nella scenografia del cinema è grazie al film Casablanca. Con **Gian Paolo Di Pierro**, barmanager del **Club Derriere di Roma** e fondatore della casa editrice **Readrink**, vi ricordiamo la ricetta, la storia, qualche curiosità e analizziamo il suo presente.



LA RICETTA IBA
Categoria:
All Day Drink
Tecnica:
Build
Bicchiere:
Flûte, coppa tulipano
Ingredienti:

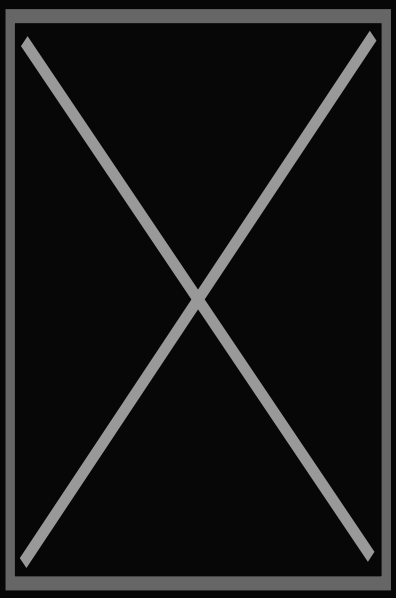
9 cl Champagne
1 cl Cognac
2 dash Angostura Bitters
1 cubetto di zucchero

Preparazione:

Immergere il cubetto di zucchero nel bitter di Angostura e metterlo nel flûte di champagne. Aggiungere il cognac e riempire con lo champagne versando delicatamente.

Decorazione:

Scorza di arancia e ciliegia al maraschino.



Parlaci della storia dello Champagne Cocktail.

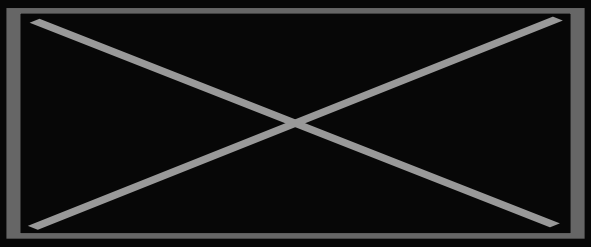
Non si sa chi lo abbia inventato. Di certo, però, a parlarne per primo è stato il Professor Jerry Thomas nel suo manuale edito nel 1862, anche se proponendo una ricetta ben diversa da quella IBA. David Wondrich nel testo Imbibe! ricorda che conquistò fama internazionale quando nel 1899 a New York il barista John Dougherty vinse una gara con un cocktail praticamente identico (il *Business Brace*, fonte: Star cocktails di Oliver Hamilton, ndr).

Lo Champagne Cocktail oggi è ancora in voga?

No. Vive un periodo di oblio. Tra i drink a base di champagne, è tra i meno richiesti. Vanno molto di più il French 75 e il Russian Spring Punch.

Perché?

Forse perché attualmente il cognac, rispetto a vodka e gin, è un distillato a cui i clienti sono ancora poco avvezzi. E poi a questo drink manca la parte citrica, che piace molto oggi giorno.



Consigli per il food pairing?

Di certo si sposa bene con pesce, crostacei, caviale, tartufo nero e salmone. E pure con una pasta alla carbonara o con una *cacio e pepe.*