Grappa: ricette e istruzioni per l'uso in miscelazione

grappa-3897442-640-8314a8cc

Vi riassumiamo le regole base per affrontare la sperimentazione di drink con la grappa e vi suggeriamo due ricette facilmente replicabili.

IN PILLOLE

• Prima di creare cocktail con la grappa occorre conoscere profondamente il distillato.
• Va usata in dosi modeste per evitare di coprire gli altri sapori e di alzare troppo il livello alcolico.
• Per diffondere la grappa nel bere miscelato anche le aziende hanno un ruolo importante. Essenziale è investire nella formazione dei barman. Qualche idea? Aprire le porte delle proprie distillerie, organizzare seminari e creare ricette ad hoc.
• Grappa e frutta (uno su tutti, ottimo il connubio con il passion fruit) sono un binomio vincente.
• La grappa è una buona base per sour e long drink semplici, come il Grappa Tonic.

LA RICETTA DA RIVISITARE



MI MI

Mirko Gervasi barman proprietario del Noname di Cosenza ci presenta il suo Mi Mi.
Tecnica: Shake and Strain
Ingredienti:
5 cl grappa oro

2 cl succo di lime fresco
2 cl triple sec
2 bar spoon zucchero liquido
2 bar spoon falernum fresco
ghiaccio
Preparazione:
versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio a cubetti e shakerare. Versare il cocktail in una coppetta Martini senza gambo. Decorare con una spolverata di cannella.

LA RICETTA DA COPIARE



TIKI PIRUS (versione 2)

Simone Caporale, vincitore nel 2014 del premio International Bartender of the Year e, per 4 anni di seguito, del titolo di Best Bar in the World con il team dell'Artesian Bar di Londra, ci presenta una sua ricetta Tiki. Non è un drink inedito, ma ha riscontrato molto successo. E qui ci suggerisce una variante rispetto alla versione originale, datata 2017. Ecco perché ve lo proponiamo.
Tecnica: Shake and Strain
Ingredienti:
3 cl Pirus Nonino 100% distillato di Pere Williams
2 cl Rosolio Italicus (la ricetta del 2017 prevedeva Triple Sec)
1,5 cl orzata
2 cl lime
ghiaccio
Preparazione:
versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio a cubetti e shakerare. Versare il cocktail

nel bicchiere colmo di ghiaccio a scaglie o Pil. Decorare con cannuccia bio, fettina di pera e ombrellino.

Grappa e cocktail, relazione difficile ma ricca di opportunità