World Martini Day, brindisi creativo con Bombay Sapphire e Grey Goose

the-grey-goose-martini-cocktail-ru-ru-csb-ru-ru-2-1-adb8afcb

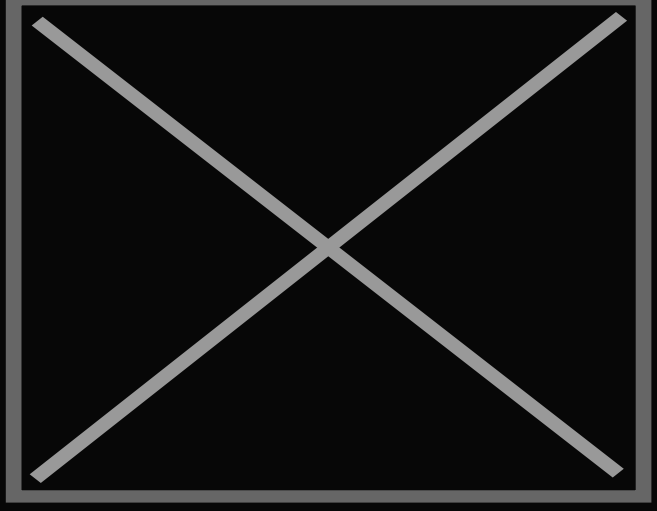
Oggi si celebra il **World Martini Cocktail Day**, una giornata per brindare all'iconico cocktail. Perfetto per vivere l'aperitivo o un dopocena con creatività, un motivo in più per iniziare il weekend con stile.

Nato oltre 100 anni fa dalle sapienti mani di Mr. Martini, un barista italiano a New York che lo realizzò per J.D. Rockfeller, il **Martini Cocktail** ha una preparazione semplice e con pochi ingredienti: gin, vermut dry e una scorza di limone. **Dry Martini** è il secondo nome di questo drink diventato iconico grazie al suo gusto secco e molto forte, un cocktail di carattere.

Bombay Sapphire, il gin premium leader al mondo, e **Grey Goose**, la vodka premium francese nata nella regione del cognac, propongono diversi **twist del Cocktail Martini**, alcuni classici e altri più creativi, ideali per ogni tipologia di occasione e perfetti per soddisfare tutti i palati. Per rendere davvero tutto impeccabile, i tips degli esperti utili per scegliere la guarnizione più adatta e per rendere sempre diverso il cocktail a base di vermouth.

Giorgio Bargiani, Head Mixologist, e **Agostino Perrone**, Director of Mixology, entrambi esperti del **The Connaught Bar** a Londra, hanno curato le loro ultime ricette di Martini Cocktail e hanno lasciato dei consigli per gli intenditori più raffinati.

Twice Twisted Martini cocktail



Basta davvero poco per dare uno sprint al proprio

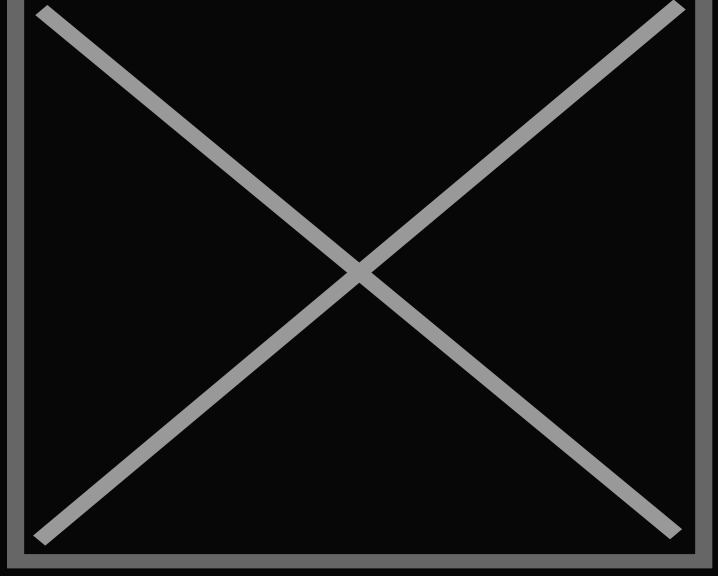
Cocktail Martini, ad esempio basta giocare con diversi vermouth e bitter per creare un giusto mix tra creatività e personale espressione di sapore.

Ingredienti:
50 ml Bombay Sapphire gin (-18 C° da utilizzare ghiacciato)
15 ml Martini Bianco Vermouth
3 gocce di Orange Bitters premium (es. Angostura Orange Bitters)
Una scorza di arancia o di limone per guarnizione

Realizzazione:
1. Aggiungere tutti gli ingredienti in un mixing-glass freddo e mescolare velocemente prestando attenzione a girare in senso orario per 20-25 secondi.
2. Spruzzare l'olio dalla buccia di arancia o limone direttamente in una coppa martini fredda, quindi posizionarli come guarnizione.
3. Versare il cocktail nel bicchiere martini ben freddo e servire

Franck Dedieu, Brand Ambassador di Bacardi Limited, consiglia: "Un cocktail Martini può essere sorseggiato in diversi modi, a me piace giocare con le proporzioni che invento io stesso. Per un cocktail meno strong uso una proporzione 50/50 durante il pomeriggio o per l'aperitivo con una gradazione alcolica più bassa, o ancora molto secco e pungente per la sera, c'è una proporzione perfetta per ogni cocktail Martini!"

The Connaught's Simple Martini cocktail



Il più iconico dei gin cocktail, un Dry Martini

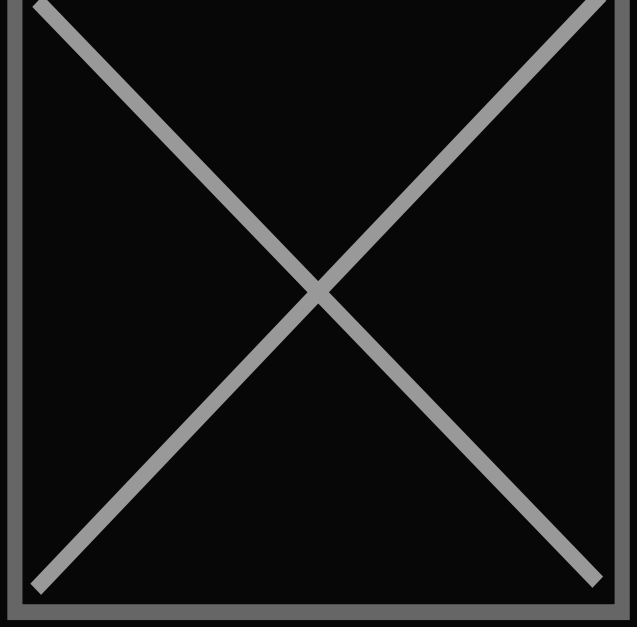
Cocktail, è il modo perfetto per assaporare tutti gli aromi e i sapori delle dieci botaniche esotiche presenti in Bombay Sapphire. Ideato per essere sorseggiato e gustato senza nessuna fretta… proprio come succede nelle serate migliori!

Ingredienti:
75 ml Star of Bombay Gin
15 ml Martini Extra Dry Vermouth
3 gocce di arancia amara
+ una buccia di limone

Realizzazione:
1. Mescolare il gin e il vermouth sul ghiaccio.
2. In un bicchiere da cocktail Martini congelato aggiungere 3 gocce di arance
3. Filtrare il liquido nel bicchiere, guarnire con scorza di limone e servire.

Giorgio Bargiani, Head Mixologist al The Connaught Bar, consiglia: “La decorazione potrebbe sembrare solo un piccolo dettaglio ma non lo è. La sua qualità infatti, influisce anche sul gusto generale del cocktail. Solitamente utilizzo limoni organici non cerati, giro e spremo la scorza mentre verso il cocktail e intorno al bordo del bicchiere cosicché l’aroma sia la prima cosa che avvolga chi beve il drink. Se si preferisce utilizzare le olive invece che il limone, suggerisco di utilizzare le olive verdi in salamoia senza olio di oliva”.

The Connaught - Apricot & Blue



The Apricot & Blue Martini Cocktail è una delle più moderne interpretazioni del classico iconico cocktail, creata da Agostino Perrone e Giorgio Bargiani. Realizzato con il gin Star of Bombay, unito al liquore ai fiori di sambuco St. Germain e combinato con l’albicocca, questo drink ha un profilo aromatico davvero unico: floreale, ricco e perfettamente equilibrato.

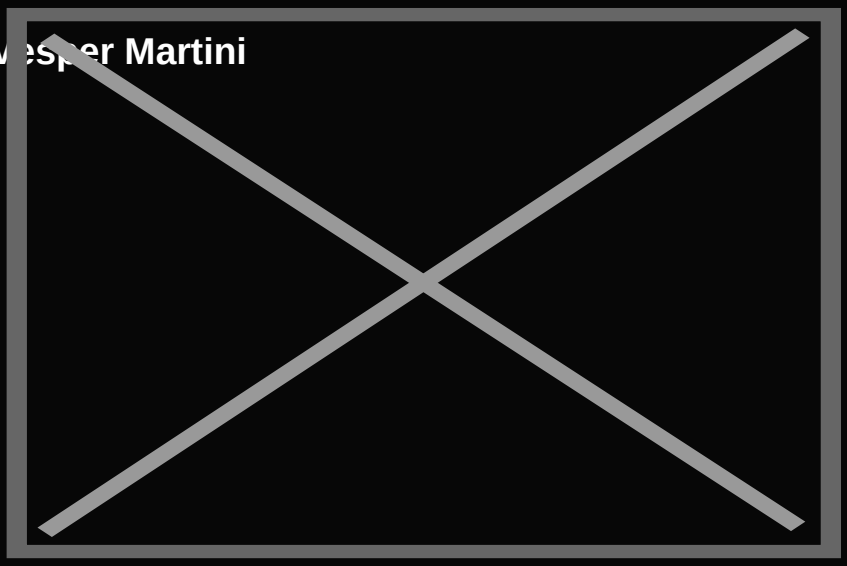
Ingredienti:
50 ml Star of Bombay Gin
30 ml Martini Extra Dry vermouth infuso con nocciolo di albicocca e polpa di albicocca
15 ml St. Germain ossigenato
3 gocce di olio di mandorle
+ una ciliegia fresca
+ twist di mandarino

Realizzazione:
1. Infuso di vermouth e albicocca: tagliare 4 albicocche di taglia media e togliere il nocciolo. Riporre i pezzi in un contenitore insieme a MARTINI Extra Dry (4 albicocche per 1 bottiglia intera, o in alternativa 1 albicocca per 200 ml). Lasciare riposare per 12 ore, filtrare bene e conservare in frigorifero.
2. Lasciare il liquore di fiori di sambuco St-Germain a riposo e aperto (idealmente per un mese) così da consentire l’ossidazione. L’ossigeno lavorerà sul liquido e nel tempo lo renderà più scuro.
3. Mescolare il gin, il vermouth e il liquore ai fiori di sambuco nel ghiaccio e versarli in un bicchiere da Cocktail Martini congelato.

4. Guarnire con 3 gocce di olio di mandorle, una ciliegia fresca, un tocco di mandarino e infine servire.

Agostino Perrone, Director of Mixology al The Connaught Bar, suggerisce: “Mescola il tuo Cocktail Martini invece di shakerarlo. È una tecnica più delicata e semplice che trasmette al drink un gusto più fresco e una consistenza più leggera grazie a una maggiore aerazione. È anche importante ricordare che il segreto per un perfetto cocktail Martini sta nella sua semplicità, quindi nei suoi dettagli. Il ghiaccio è fondamentale per ottenere una buona consistenza. Usa un ghiaccio cristallino che puoi facilmente preparare a casa versando acqua in una ghiacciaia con la parte superiore aperta. Lascia congelato il tutto per 36 ore. A questo punto, avrai una parte nuvolosa e una parte più chiara, dividi il blocco in due e usa solo il ghiaccio cristallino”.

Vesper Martini



Il Vesper Martini è il cocktail dal tocco inglese, quello di James Bond! Questo drink infatti è stato inventato nel 1953 da Ian Fleming nel romanzo Casino Royale e nasce grazie al mix tra Grey Goose, gin e Martini. Un risultato leggermente amaro ed erbaceo, una vera e propria dichiarazione di intenti.

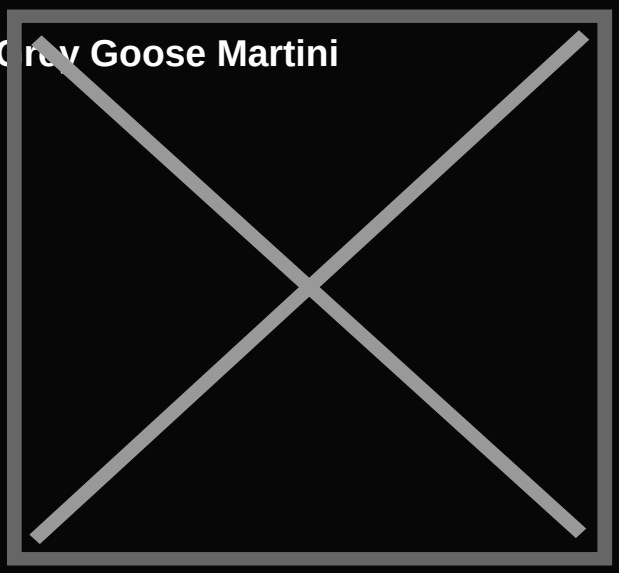
Ingredienti:
25ml Grey Goose Vodka
75ml Bombay Sapphire Gin
15ml Martini Ambrato

Realizzazione:
1. All’interno di uno shaker per cocktail, agitare tutti gli ingredienti
2. Versare in un bicchiere da Martini ben raffreddato

3. Guarnire con un twist di limone e servire.

Joe McCanta, Brand Ambassador di Bacardi Ltd, consiglia: “Anche se basato su tre ingredienti chiave, ci sono davvero infinite possibilità di servire questo cocktail classico. Sia che utilizzi la vodka Grey Goose o il gin Bombay Sapphire come base, con il Cocktail Martini hai la libertà di personalizzarlo a tuo piacimento”.

Grey Goose Martini



Grey Goose Vodka esprime tutta la sua personalità in questo cocktail iconico.

Ingredienti:
50ml Grey Goose Vodka
10ml Noilly Prat Original French Dry Vermouth
+ gocce di arancia amara

Realizzazione:
1. Aggiungere il vermouth NOILLY PRAT e GOOSE in uno shaker riempito con ghiaccio
2. Mescolare e filtrare in un bicchiere da martini freddo
3. Guarnire con una scorza di limone e servire.

Joe McCanta, Brand Ambassador di Bacardi Ltd, suggerisce: “Il cocktail Martini è particolarmente divertente da preparare a casa perché è l’unico drink che può essere realizzato seguendo completamente il gusto di chi lo beve. Agitato o mescolato, asciutto o corposo, è possibile realizzarlo davvero in qualunque variante anche perché è molto semplice da preparare”.