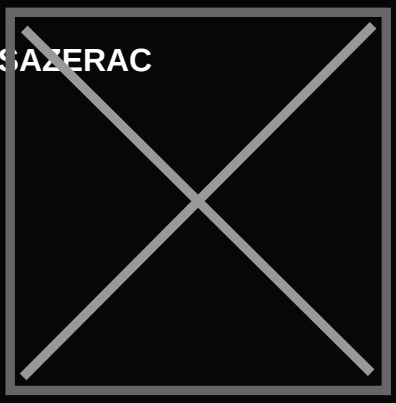
Cognac, un ingrediente da riscoprire in miscelazione

cognac-3404-640-80925341

Cognac e brandy sono entrambi distillati di vino. Hanno nomi diversi perché il cognac è protetto dalla denominazione d’origine a.o.c. e da un disciplinar e che ne limita la produzione ad alcune regioni. Quali? Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Boin e Bois Ordinaires, tutte attorno alle cittadine di Cognac e Jarnac. Il termine brandy definisce invece tutti i distillati di vino ottenuti al di fuori delle aree di Cognac e Armagnac. Ed ecco quindi tre cocktail con il cognac, ingrediente principe del Sidecar, drink protagonista della puntata di History Cocktail pubblicata di Mixer 325.

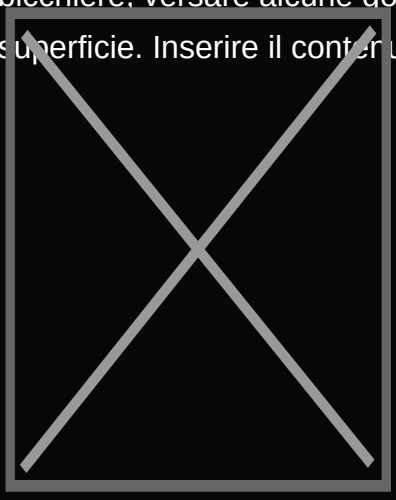
SAZERAC



Cocktail classico creato nel 1830 nella versione di Alessio Giovannesi di

Baccano Roma
Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Old Fashioned
Ingredienti:
- 5 cl di cognac
- 1 cl di assenzio
- 1 zolletta di zucchero
- 2 dash di bitter Peychaud

Preparazione: prendere due bicchieri old fashioned, inserire nel primo abbondante ghiaccio a scaglie per raffreddare, nel secondo una zolletta di zucchero e un goccio di acqua per sciogliere lo zucchero. Quindi aggiungere due gocce di Peychaud, il cognac e ghiaccio. Infine, togliere il ghiaccio dal primo bicchiere, versare alcune gocce di assenzio e girarle nel bicchiere in modo da coprirne tutta la superficie. Inserire il contenuto del secondo bicchiere e decorare con un twist di limone.



AULD ALLIANCE

Signature del Rasputin di Firenze
Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Old Fashioned
Ingredienti:
- 4 cl di Cognac
- 1 cl di Scotch Whisky Torbato di Islay
- 0,5 cl di Fernet Branca
- 1,5 cl di Sciroppo di zucchero dulcita

DR. WATSON



Signature del The Gipsy Bar di Roma
Tecnica: Throwing

Bicchiere: Tazza da tè

Ingredienti:

- 4,5 cl whisky Big Peat
- 1,5 cl cognac Hine
- 2 cl cordiale al limone home made
- 3 cl latte di riso

Decorazione: zest d’arancia

