Grappa cocktail come si deve

grappa-cocktail-5-db2eb822

Nella nostra inchiesta vi segnaliamo una serie di spunti e di riflessioni per utilizzare al meglio la grappa nei drink. E qui vi proponiamo quattro ricette beverine, da copiare o rivisitare.

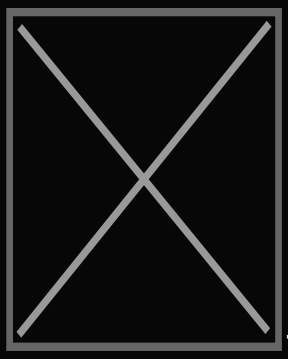
FRANK
di Samuele Ambrosi del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso
Un signature cocktail che punta sul mix di semplicità e tradizione.



Tecnica: Stir&strain

Bicchiere: Coppetta
Ingredienti:
– 5 cl Tio Pepe Sherry Fino
– 3 cl Nardini Estrafyna
– 4 cl Cordiale di camomilla e finocchietto selvatico (fare un’infusione di camomilla e finocchietto per 20 minuti. Filtrare e stabilizzare con acido citrico)
– 2 dash di Teapot Bitter

IL MARCHESE
di Luigi Barberis del Caffè degli Artisti di Alessandria
Una rivisitazione del Negroni in chiave piemontese. Considerati morbidezza, grado alcolico e l'importante persistenza in bocca, è ideale come after dinner.

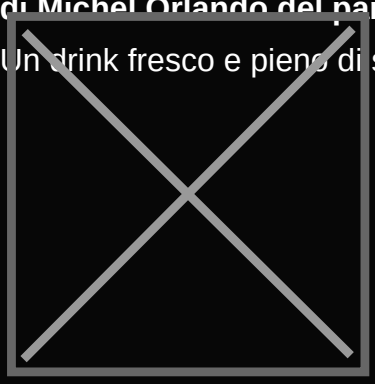


Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler basso
Ingredienti:
- 2 gocce d'assenzio
- 3 cl Amaro Forte Mazzetti di Grappa Mazzetti d'Altavilla (con sentori di liquirizia, tarassaco, china e menta piperita)
- 3 cl Barbera Chinata
- 3 cl Grappa di Barolo invecchiata

Decorazione: ice chunk, zest di limone e corteccia di betulla

BASIL ALE
di Michel Orlando del panicAle di Firenze
Un drink fresco e pieno di sfumature.



Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Coppetta
Ingredienti:
– 3 cl Nardini Acqua di Cedro infusa al basilico
– 1,5 cl Nardini Acquavite
– 1,5 cl Nardini Grappa Extrafina
– 1,5 cl Sciroppo di Nardini Tagliatella
– 3 cl Succo di bergamotto

Decorazione: crusta di sale al Nardini Bitter, una foglia di basilico

GRAPPA SOUR

di Lucio Serafino dell’Harry Johnson Speakeasy di Caorle

Una rivisitazione del Pisco Sour in chiave friulana, beverino e ben bilanciato.



Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Tumbler basso

Ingredienti:

– 4 cl grappa al cumino di Liquoreria Friuliana

– 2 cl succo limone

– 2 cl sciroppo di miele

Decorazione: vaporizzazione di acqua all’acqua di finocchietto e zest di limone

A tutta grappa