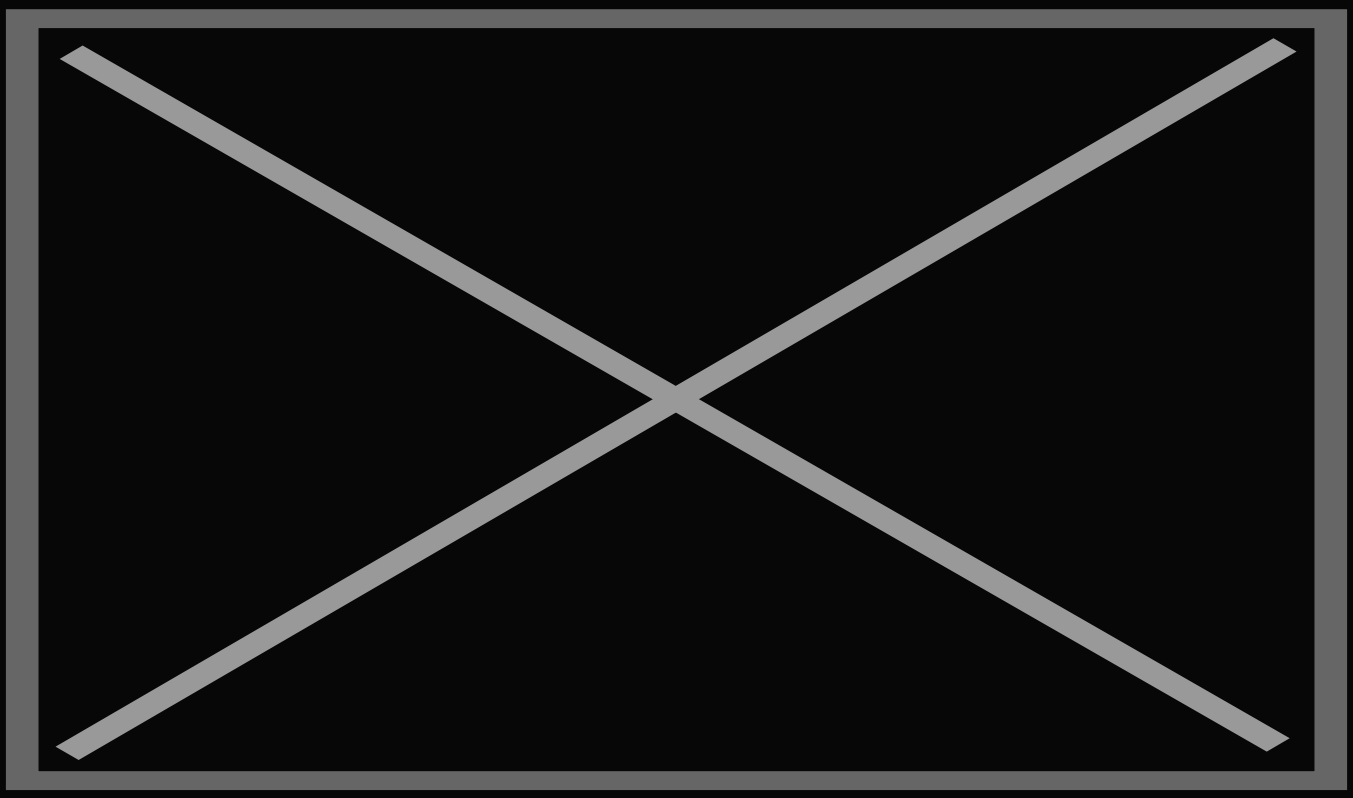
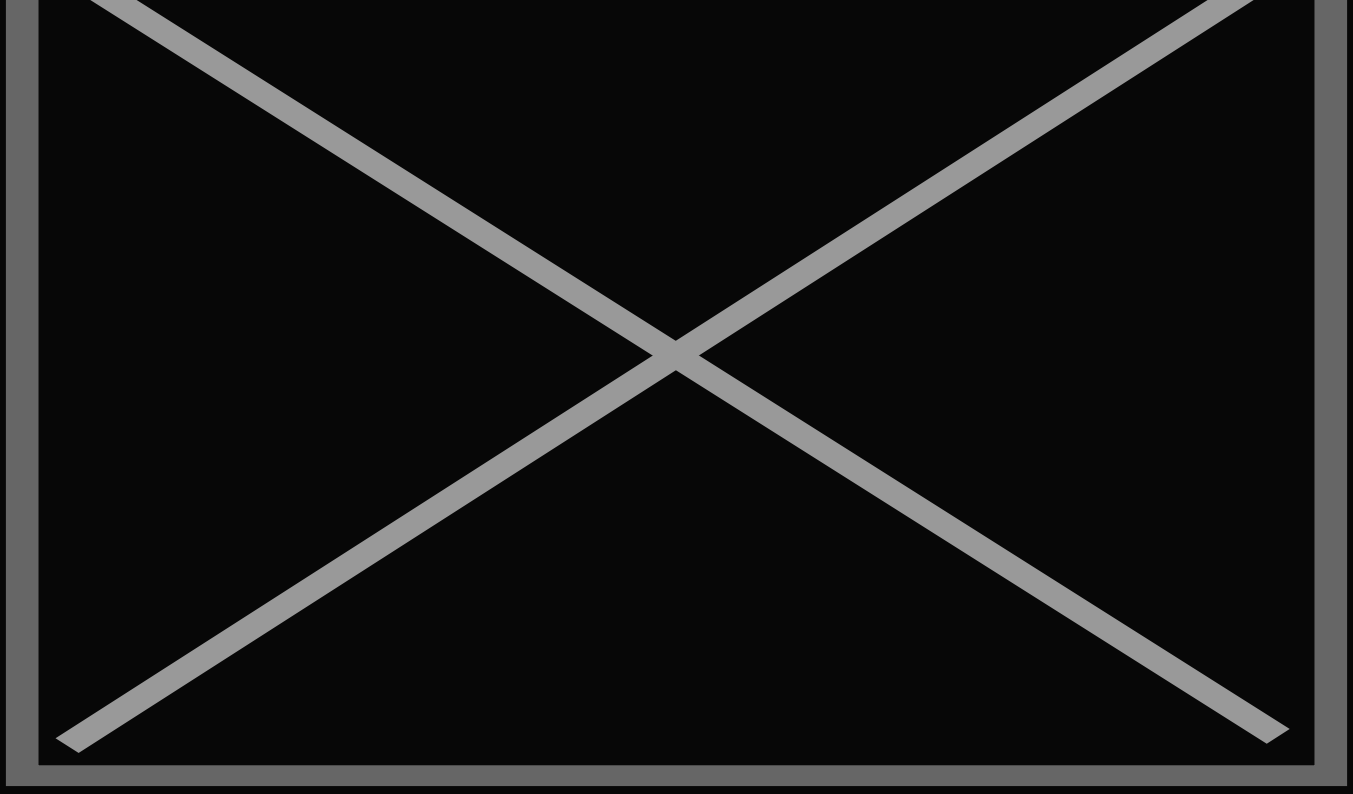
Twist on Sazerac di Diana Ferent del White Rabbit Speakeasy

twist-on-sazerac-7-ad64fc53

Ecco un twist on Sazerac più morbido del classico, che si presta ad avvicinare al drink anche i palati meno avvezzi a un'alta gradazione alcolica. Lo ha ideato Diana Ferent del White Rabbit Speakeasy e qui ti mostriamo come si fa e quali etichette lei usa



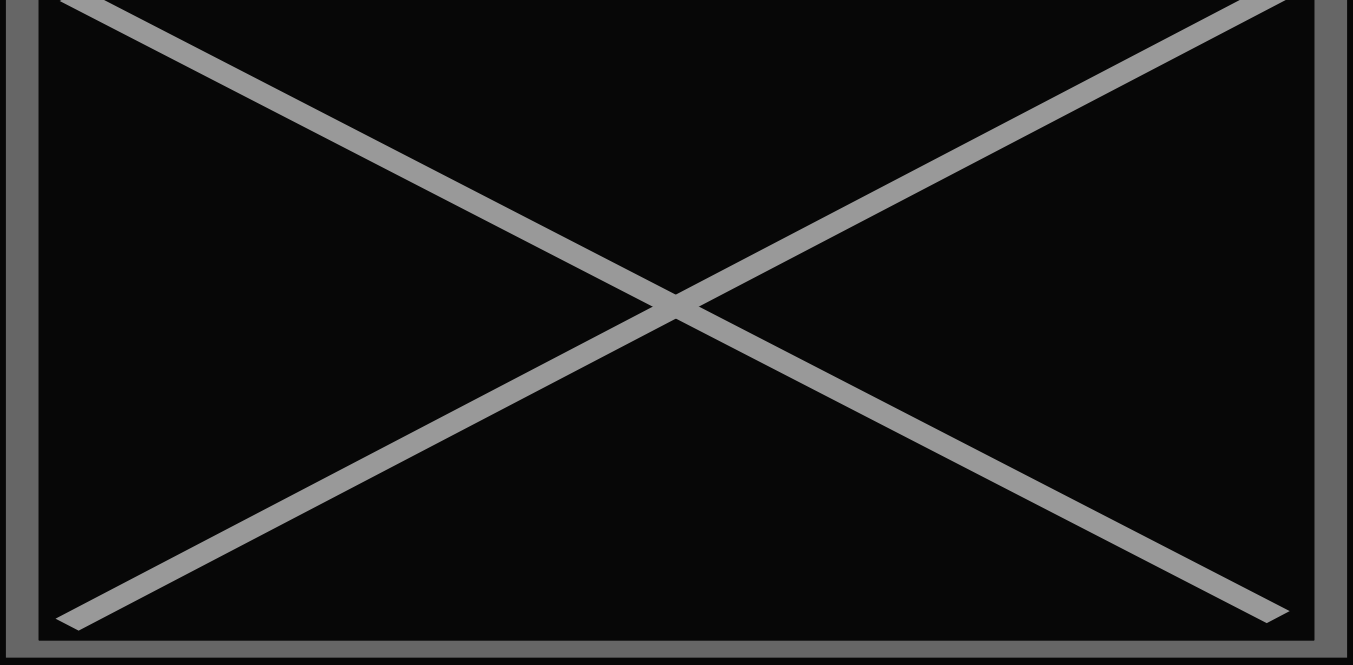
Guarda il video e scopri come si prepara il twist on Sazerac di Diana Ferent del White Rabbit Speakeasy



LA

RICETTA

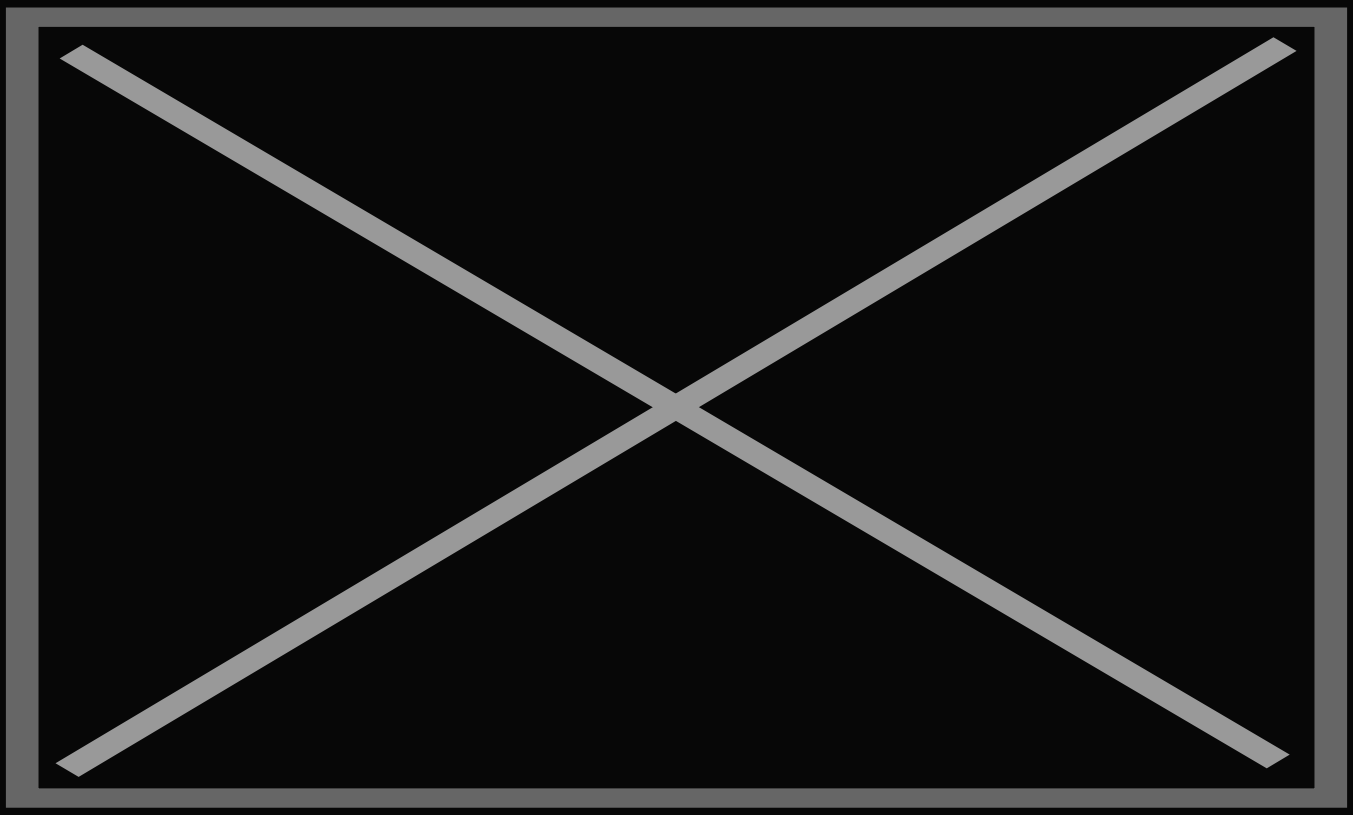
Bagnare le pareti di un bicchiere con l’assenzio, inserire il giaccio. Prendere una zolletta di zucchero, inzupparla con il bitter, porla nel bicchiere e pestarla con l’aggiunta di un goccio di seltz. Mescolare. Inserire in un secondo bicchiere 40 ml di bourbon, 20 ml di brandy e ghiaccio. Girare. Una volta diluito e raffreddato, svuotare il bicchiere profumato con l’assenzio e versarvi dentro il cocktail con l’ausilio di un strain.
Servire il twist on Sazerac senza ghiaccio con un zest di limone.



LA

STORIA

In tanti, incluso **Dom Costa**, hanno definito il Sazerac il primo cocktail della storia. Ma non tutti la pensano così. Il mitico **David Wondrich** -per esempio- non è d'accordo con questa teoria. "Non c'è alcuna traccia scritta del Sazerac prima del primo decennio del ventesimo secolo, il che è perfettamente comprensibile. In origine il Sazerac era semplice Whisky (o cognac, al principio), preparato con l'amaro Peychaud e con un top di assenzio. Solo quando il Vermouth invase gli Stati Uniti i cocktail divennero di gran moda e il Sazerac acquisì un nome", scrive in ***Imbibe***.



Premessa: verso il 1830 New Orleans era patria dei piaceri alcolici (e non solo), centro nevralgico di commerci -whisky in primis-, nonché detentrice di una sofisticata cultura del bere. Si pensa sia questo lo scenario dove nasce il Sazerac. Che, alla stregua di molti altri drink dell'epoca, fu pensato come rimedio medico. A crearlo, parrebbe, il farmacista immigrato di origine creola **Antoine Peychaud**, titolare di una farmacia-erboristeria in centro, per la precisione al 437 di Royal Street. Qui, prima di cena, offriva agli amici una bevanda ricostituente a base di cognac, assenzio (sembrerebbe) e una goccia del suo "medicinale" dalla ricetta segreta. Il Peychaud's bitter, per l'appunto. Di cui è indubbio sia l'ideatore. Non è certo, invece, che sia davvero lui il creatore della ricetta che beviamo oggi. C'è infatti chi ritiene che l'assenzio sia stato aggiunto dopo. Nello specifico, Stanley Clisby Arthur nel suo libro edito nel 1937 indica il bartender Leon Lemothe come colui che perfezionò la ricetta con l'aggiunta del liquore della Fata Verde. **Continua a leggere la storia del Sazerac, clicca qui**

History Cocktail

Zombie

Zombie, la bomba alcolica. Storia, ricetta e curiosità