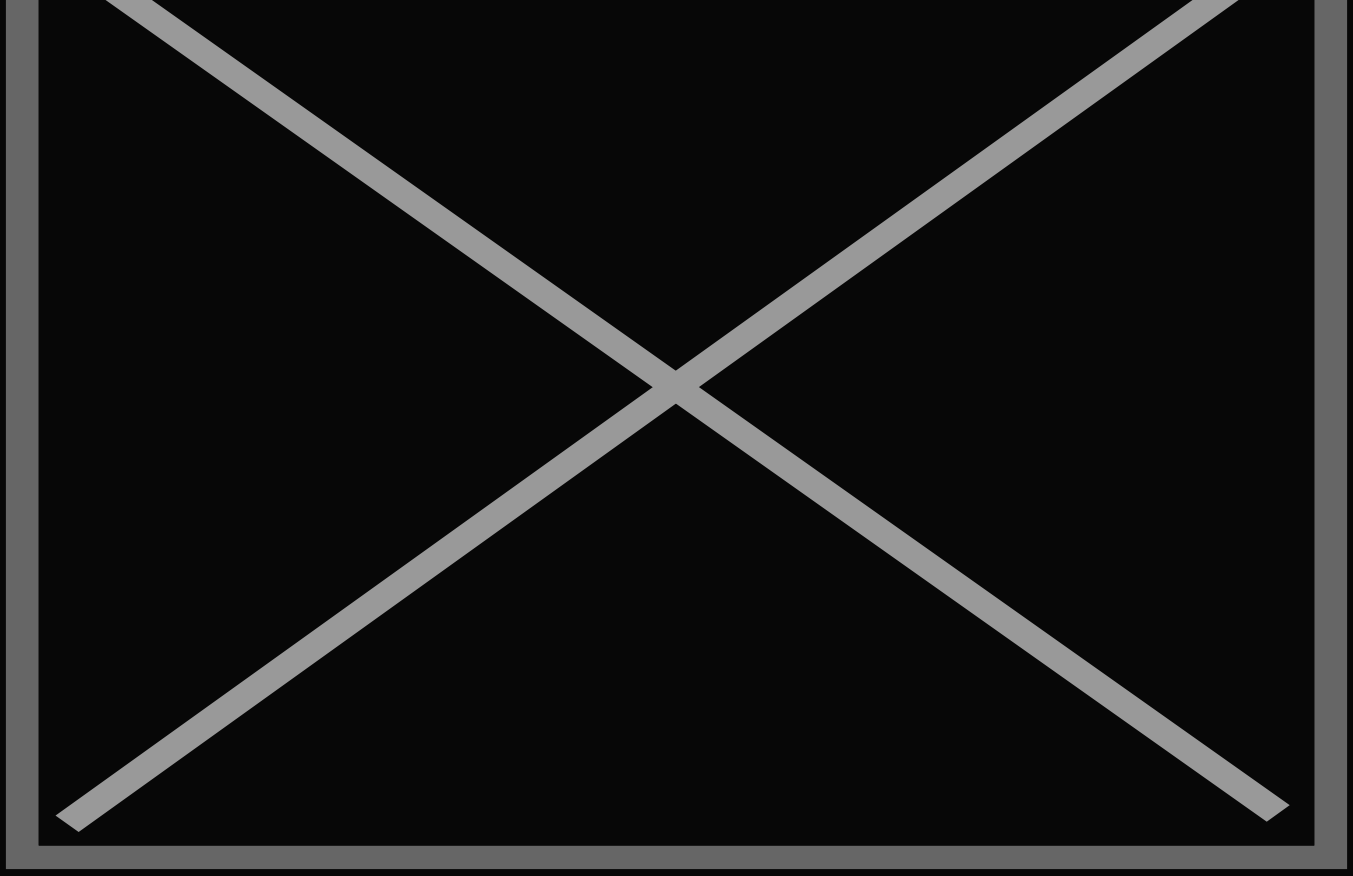
Bramble, il drink di Dick Bradsell che ha rilanciato il gin

bramble-1-a370b6b1

Semplice, essenziale e fresco, il Bramble è un Sour a base di gin e liquore alle more. Inserito tra i New Era Drinks IBA dal 2011, insieme al Cosmopolitan è tra i cocktail più significativi inventati negli anni Ottanta.

Già, perché in un’epoca in cui a farla da padrone era la vodka, questo All Day Cocktail dal tenore alcolico mediamente leggero e dal gusto raffinato rinobilitò il gin nel bere miscelato. "A ideare il Bramble nel 1984 fu Dick Bradsell", ci ricorda Vincenzo Tropea, bar manager al ristorante Pierluigi di Roma.

[caption id="attachment_186578" align="aligncenter" width="696"]



ph.

di Nicole Cavazzuti[/caption]

LA RICETTA

Categoria:

All Day Drink

Bicchiere:

Old Fashioned/ Tumbler basso

Tecnica:

Shake and Strain (l’attuale ricetta IBA prevede la tecnica Build)

Ingredienti:

Crushed Ice

5 cl di Dry Gin

2,5 cl di succo di limone fresco

1,25 cl di sciroppo di zucchero

1,5 cl di liquore alle more

Preparazione:

Inserire il gin, lo sciroppo di zucchero e il succo fresco di limone nello shaker, agitare con forza e versare nel tumbler basso colmo di ghiaccio tritato. Completare con un top di Crème de Mûre direttamente sul ghiaccio

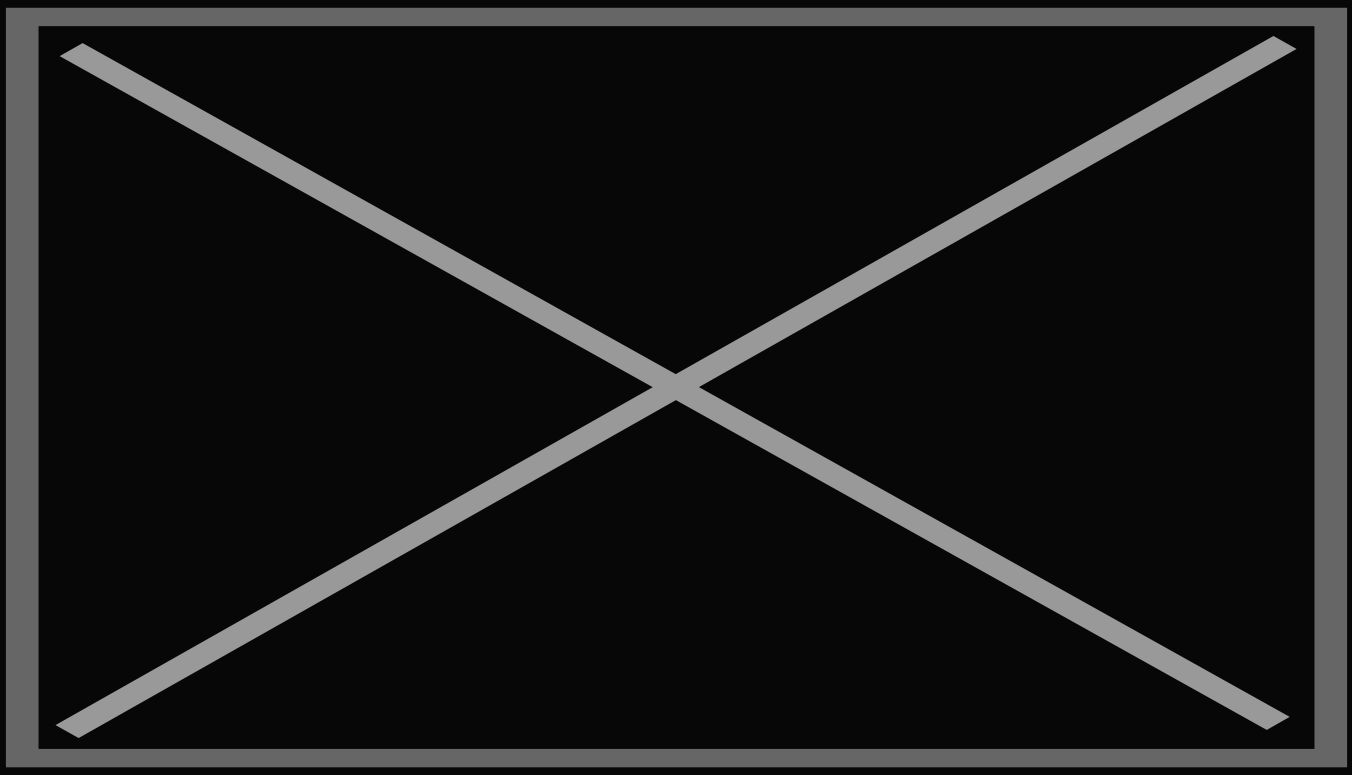
Decorazione:

Una fettina di limone, una mora fresca

Il consiglio di Federico Mastellari (autore di *I cocktail mondiali*, Hoepli):

Per ottenere un'acidità e una dolcezza diverse potete usare al posto del liquore alle more la Crème de Cassis

[caption id="attachment_186577" align="aligncenter" width="696"]



Vincenzo Tropea, bar manager del Ristorante Pierluigi di Roma[/caption]

LA STORIA

Per una volta, la paternità è certa: lo ha creato Dick Bradsell nel 1984 quando era bar manager al Fred’s Club di Soho a Londra.

IL NOME

Bramble significa letteralmente cespuglio di rovi: il nome del drink si ispira all’effetto prodotto dal liquore di more sul ghiaccio.

Guarda il tutorial del Bramble di Vincenzo Tropea