Fishers Gin, cordiale alla cipolla e...Vision, al N?h Samba Bari

noh-samba-5-4d6f60df

Vision è un cocktail bilanciato, per chi ama scoprire sapori nuovi. Lo ha creato Federico Casucci con il team dell'Hagakure N?H Samba di Bari.

Il drink si sposa bene con tutti i London Dry dalla spiccata sapidità. Ma il Fishers Gin è la vera chiave del suo bilanciamento. Se potete, quindi, non sostituitelo.

Guarda il video per imparare la ricetta insieme a Federico Casucci, del N?h Samba di Bari. Un bartender che probabilmente farà parlare di sé e che nel 2021 ha vinto *Do it Dry!,* competizione ideata da Compagnia dei Caraibi in collaborazione con Maison Ferrand.

vision

Vision, la ricetta

Tecnica:

Double Shake & Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

30 ml di acido citrico

10 ml di cordiale alla cipolla rossa

10 ml di albume

45 ml Fishers Gin

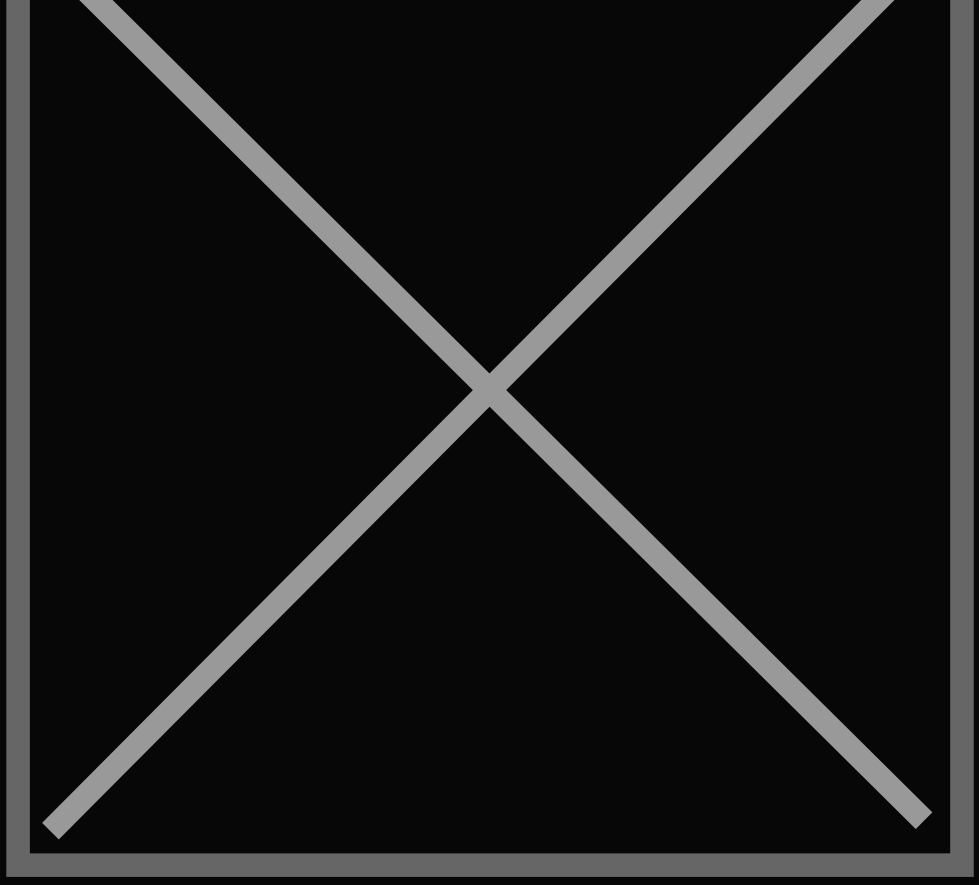
20 ml di sciroppo di melone

Decorazione:

Gocce di olio EVO

Suggerimenti:

Per dare maggiore texture shakerate prima tutti gli ingredienti senza ghiaccio. Poi aggiungete il ghiaccio, agitate vigorosamente e servire in una coppetta senza ghiaccio, precedentemente raffreddata.



FISHERS GIN

Frutto della collaborazione tra un imprenditore nel mondo del beverage e un botanico dell’università di Oxford, il Fishers rende omaggio alla costa britannica del Suffolk. Parliamo di un London Dry, realizzato quindi con le botaniche immerse all’interno dell’alambicco di rame e distillate con metodo one shot. Ginepro a parte, tra le botaniche ci sono finocchio montano, finocchio marino, cariofillata raccolte nelle zone vicine alla distilleria direttamente a mano per poi essere seccate. Attenzione: la raccolta è eco-sostenibile, tutte le erbe e i fiori vengono nuovamente piantati dopo il raccolto. Ciò rende ogni lotto di Fishers Gin unico, leggermente diverso l’uno dall’altro.

LA DISTILLERIA DEL FISHERS GIN

A produrlo è la Adnams, nata nel 1872 come birrificio. Solo di recente, col nome di Adnams SouthWorld, l'azienda ha messo in commercio anche una piccola produzione artigianale di distillati, tra cui il Fishers Gin.

Adnams lavora con il metodo *grain to glass* (cioè produce il proprio alcol a base d’orzo) e distilla solo in piccoli lotti.

LEGGI ANCHE

Wine food pairing nel segno della Sicilia con lo chef Pietro La Torre

Cocktail food pairing: la proposta di Ca.Ri.Co per SpiritsPR. Video