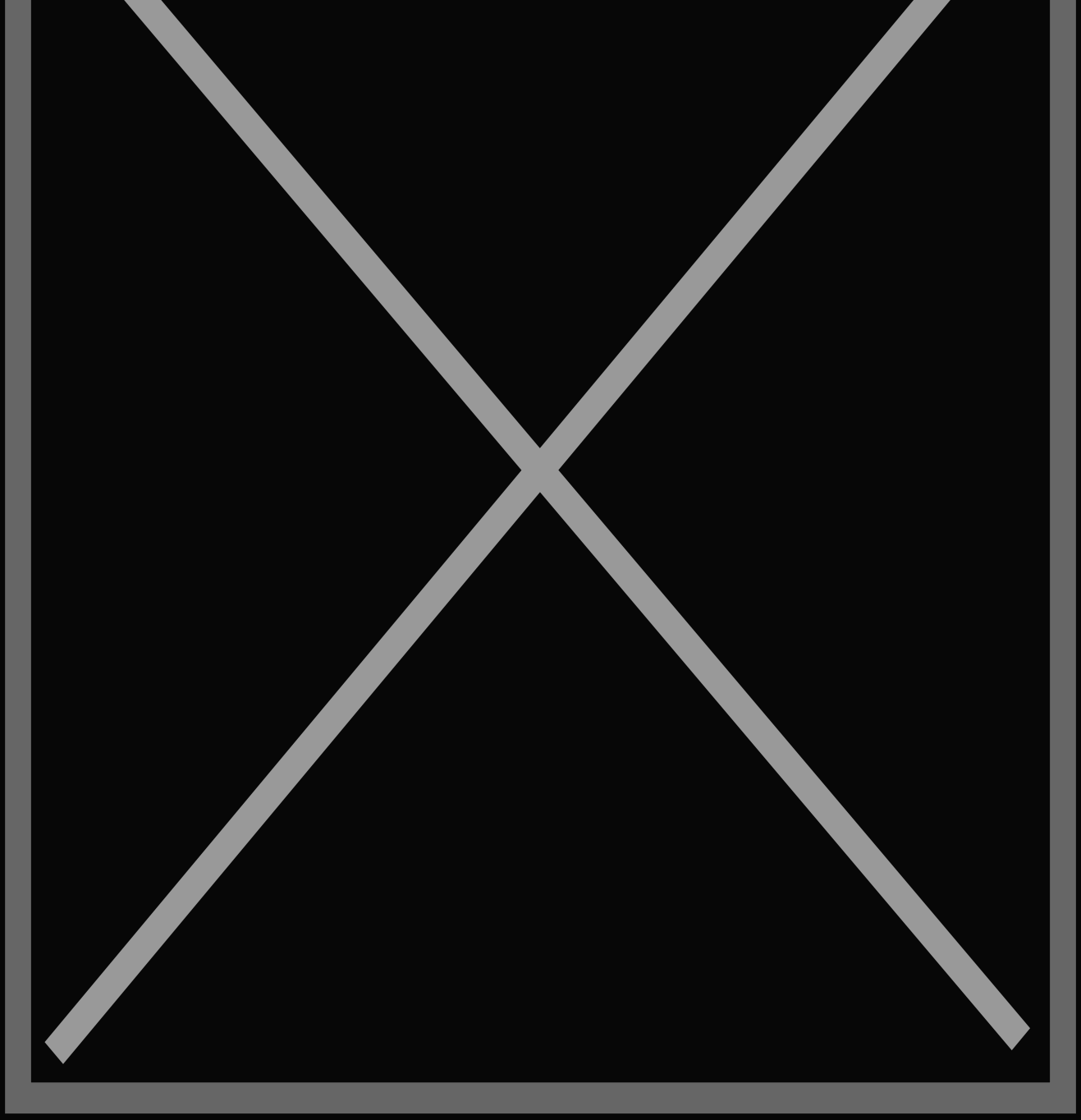
Drink Week, twist on... il Manhattan di Spirit & Spoon

manhattan-b-6e34ac02

Drink Week, twist on… questa settimana è dedicato al **Manhattan**, classicissimo Iba a base di whisky. Anche in questo caso siamo andati a cercare su Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo: oggi ecco la variante proposta da **Karl Steuck, alias Spirit & Spoon**.



La

ricetta del twist del Manhattan di Spirit & Spoon

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
60 ml Bourbon
30 ml vermouth dolce
2 dash Dr. Jerry Thomas bitters

Garnish:
zest di arancia

Il Manhattan

"*Le origini di questo drink* - spiega il bartender **Fabio Camboni** - *sono avvolte nel mistero e le teorie sono controverse. L'unica certezza è che inventato a New York! Le prime tracce potrebbero risalire addirittura al 1860: infatti William Mulhall nel suo Valentine's Manual del 1923 fa riferimento a un certo Sig. Black, proprietario di un club a Broadway, che intorno agli anni '60 avrebbe inventato il Manhattan. Mancano le prove di questa ipotesi, anche se è attestata l'esistenza di un* ***certo William Black che proprio in quel periodo era proprietario di un locale****, in una strada che però non combacia con quella indicata nel libro. Più credibile l'ipotesi che sia nato al Manhattan Club di NYC. La fonte è un'intervista del 1889 a un barman di Boston che affermò su un giornale locale che la paternità del cocktail fosse da riconoscere al Manhattan Club. Questa teoria venne successivamente accreditata anche dal NY Times, che nel 1902 pubblicò un articolo dove rimarcava questa storia*".

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
50 ml Rye Whiskey
20 ml vermouth rosso dolce
1 dash Angistura Bitters

Garnish:
ciliegina

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…