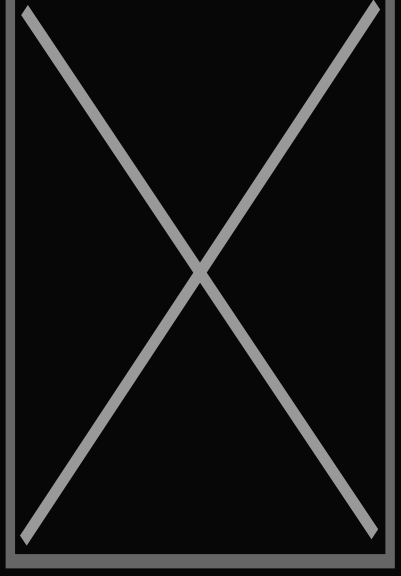
I drink esclusivi di Comte de Montaigne firmati da Facundo Gallegos

facundo-gallego-1-2224be11

La Maison di champagne Comte de Montaigne, che si è sempre distinta per la sua particolare attenzione al rispetto del territorio, riaccende i riflettori sull’importanza dell’impegno individuale in occasione della Giornata Mondiale della Terra, in programma per il 22 aprile, con tre speciali Cocktail Zero a base di champagne ideati da Facundo Gallegos, Bar Manager dell’albergo The St. Regis Venice.

Esperto di fama internazionale nella Mixology Art, **Facundo** era già noto come Assistant Bar Manager presso il Coburg Bar dell’hotel Connaught di Londra - il bar migliore al mondo – e oggi Bar Manager dell’Hotel The St. Regis Venice. Una collaborazione speciale quella con gli alberghi del marchio The St. Regis in Italia, che oltre alla struttura veneziana, include The St. Regis Florence e The St Regis Rome, tutti membri dell'esclusivo Club dei "Cavalieri del Comte". Ed ecco, in dettaglio, quali sono gli ingredienti dei Cocktail Zero e come realizzarli in pochi semplici passaggi a portata di aspiranti Bartender:



1. “Il Cavaliere del Comte”: camomilla incontra arancia ed è subito alchimia

A base di Blanc de Blancs - lo Champagne prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca - questo Cocktail esalta la raffinatezza dello Chardonnay anche grazie all’accostamento inedito con le note delle fave di cacao e del caffè tostato del Farmily.

Ingredienti:

Champagne Comte de Montaigne Blanc de Blancs Grande Réserve; liquore St. Germain; liquore Farmily; 2/3 gocce di liquore alla camomilla; Angostura

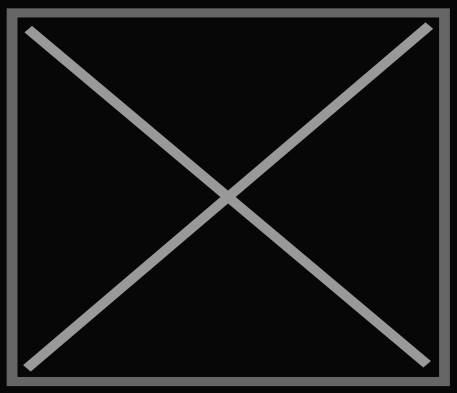
Preparazione:

Il segreto de “Il Cavaliere del Comte” sta nella semplicità della sua preparazione e nel mix di liquori che ne esalta la composizione. Dopo aver versato, in sequenza, il liquore St. Germain e il Farmily, basta aggiungere l’Angostura e 2/3 gocce di liquore alla camomilla. Infine, dopo aver inserito qualche cubetto di ghiaccio, completate il cocktail versando lo Champagne Blanc de Blancs.

Il consiglio Green: scorza d’arancia Mon Amour

Non fatevi mancare qualche scorza di arancia essiccata per impreziosire il Drink.

Bicchiere consigliato: cordial glass



2. “Honey Lagoon”: seduzione liquorosa di spezie e fiori

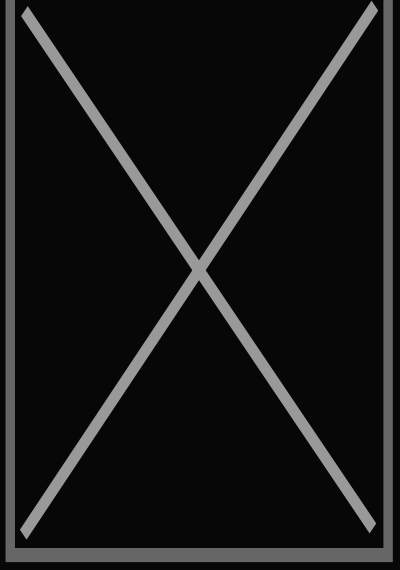
Le note del bitter Select e quelle liquorose del Vermouth danno vita a un drink inedito, dal retrogusto aromatico di spezie, erbe e fiori. Dal finale lungo e minerale, questo cocktail seduce con il gusto fruttato del Brut Grand Réserve e con il profumo della frutta bianca.

Ingredienti:
30 ml di Select, 30 ml di Vermouth in infusione con carciofi di Sant’Erasmo, Top up Brut Grand Réserve Comte de Montaigne

Preparazione:
Versate il Brut nel calice vintage, che avrete già riempito con una base di ghiaccio. Aggiungete quindi il Vermouth, che avrete lasciato in infusione con i carciofi di Sant’Erasmo per almeno un paio di ore. In alternativa, utilizzate altre varietà locali dell’ortaggio. Agitate, infine, il cocktail e aggiungete un tocco di personalità con la cromia della guarnizione, realizzata con frutti di bosco essiccati in forno.

Il consiglio Green: carciofi sfiziosi

Bicchiere consigliato: calice vintage



3. “Red Knight”: valzer aromatico di erbe e frutta rossa

Le erbe aromatiche e le radici dell’Amaro Venesian – autentico elisir botanico inebriato dalle note del carciofo violetto, delle scorze di agrumi e dal mix di cannella, anice, cardamomo, genziana, china, centaurea e rabarbaro - sorprendono il palato con la complicità dell’Agresto, stemperate dalle note del miele e della frutta rossa matura nel finale fresco e raffinato del Rosé.

Ingredienti:
30 ml. Amaro Venesian, 10 ml. Agresto da uva glera, 15 ml. miele, 2 gocce di amaro ai frutti rossi fatto in casa, Top up Rosé Comte de Montaigne

Preparazione:
Shakerare tutti gli ingredienti, a eccezione dello Champagne. Versare il drink nel bicchiere da vino rosso ghiacciato, che avrete già riempito con i cubetti di ghiaccio e, infine, aggiungete lo Champagne. Mescolate e impreziosite il drink con una decorazione a piacere.

Per l’amaro ai frutti rossi:
Mettete 1 kg di frutti di bosco lavati e asciugati in un contenitore ermetico insieme ad 1 litro di alcol. Il barattolo dovrà riposare al buio per 20 giorni. Poi, per preparare lo sciroppo, bollite 500 g di zucchero in un litro d’acqua. Filtrate il contenuto del barattolo con i frutti di bosco attraverso un setaccio con un telo di lino, recuperando poi tutto il succo. Infine, unite lo sciroppo al liquore e versateli nella bottiglia. Lasciate quindi riposare al buio e al fresco per almeno 30 giorni.

Il consiglio Green: le mille forme dell’isomalto

Per la decorazione usate l’isomalto, un sostituto naturale dello zucchero ricavato dalla barbabietola, che potrete acquistare in polvere o granuli per poi scioglierlo e modellarlo nella forma desiderata.

Bicchiere consigliato: bicchiere da vino rosso