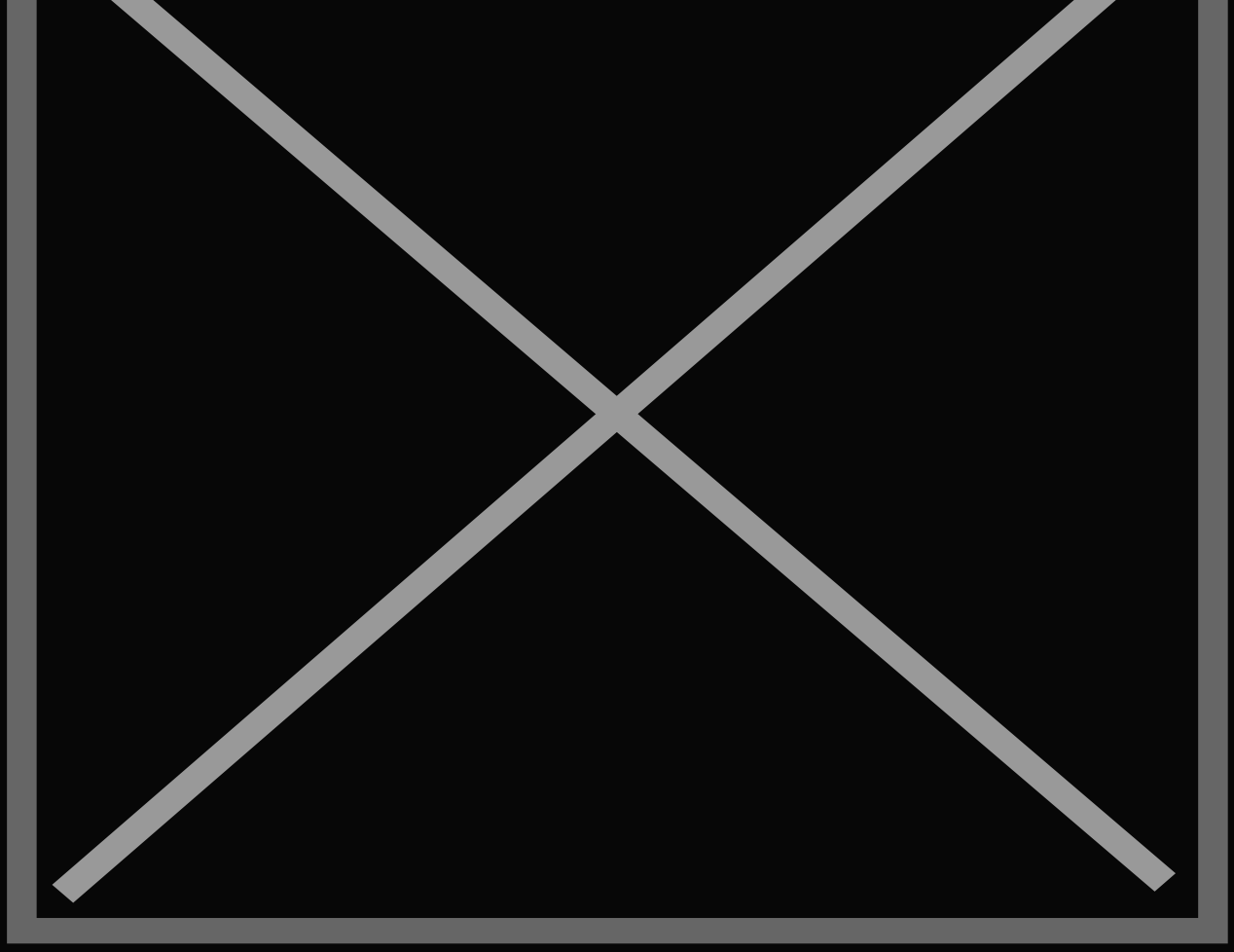
Drink Week, twist on Martini, il Cherry Pop di Ryan Adair

cherry-pop-a-5ab1caa6

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata al **Dry Martini**, cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond. Ancora una volta abbiamo selezionato da Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. In questa puntata ecco il **Cherry Pop** di **Ryan Adair, alias curious_concoctions**, Global Brand Development Manager di CleanCo ed ex gin ambassador.



La

ricetta del Cherry Pop di Ryan Adair

Tecnica:
Stir and strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
45 ml Beefeater Monday's Gin
15 ml Dolin Blanc
5 ml Maraschino
2 dash Peychaud's

Garnish:
Ciliegina

Il Dry Martini

Il Martini nasce come cocktail morbido, quasi dolce, con una ricetta a base di Gin, Maraschino, Orange Bitter e Vermouth Rosso, per poi evolversi nella versione che conosciamo oggi anche grazie a grandi nomi della letteratura internazionale come Ernest Hemingway, che gradiva il suo Martini appena sporcato di Vermouth, e Ian Fleming, l'inventore di 007, uno dei personaggi più amati e imitati del XXI secolo.

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
60 ml gin
10 ml dry vermouth

Garnish:
?Spremere l'olio dalla buccia di limone o guarnire con olive verdi se richiesto.

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