V&P Smoke, il drink di Giorgio Menotti del Cvlto

drink-vp-smoke-di-giorgio-menotti-photo-by-fallarto-79d56284

Nel cuore di Trastevere a Roma, dietro alla sempre trafficata Piazza Trilussa, ha aperto (poco prima del lockdown) Cvlto, ristorante e cocktail bar che nasce nei locali di un ex negozio di articoli sacri.

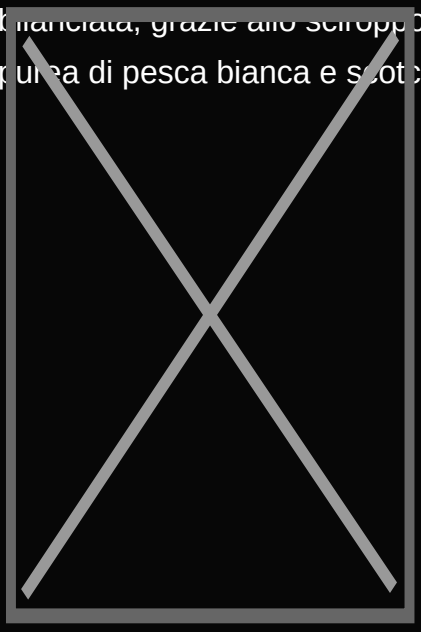
Situato nel placido Vicolo del Quartiere, con una proprietà giovane e alla prima esperienza nel settore, ma che, a giudicare dal successo del progetto e dalla qualità del servizio e dell'ospitalità è **già entrato nel cuore dei roman**i. Forte anche della bravura del loro bar manager, il ventinovenne **Giorgio Menotti**, marchigiano d'origine e romano d'adozione, che, coadiuvato dai barman **Davide Cipolla** e **Marco Alberto Polidori** ha creato un team affiatato e con una altissima qualità nella miscelazione.

Il drink di Menotti, **V&P Smoke**, che farà parte della **nuova drink list in carta da maggio 2022**, è un twist, una **rivisitazione in chiave italiana del classico 'Peaches and Smoke'**. Il drink originario, inventato nel 2014 da Alex Day, co-fondatore del Proprietors LLC a Los Angeles, seguendo il nuovo trend dei low-alcohol, prevede nella ricetta originale Lillet Rosè, cognac, scotch, liquore alla pesca e succo di limone.

Dopo aver scomposto il drink nelle sue componenti, Menotti ha dato il suo **Italian Touch** con l'uso del Vermouth di Torino Classico Del Professore, che riprende lo stile in voga in Italia alla fine del Diciannovesimo secolo. Il vino-base è impreziosito da erbe aromatiche e officinali, raccolte sui declivi alpini che contornano Torino, e da numerose spezie di origine esotica, come da tradizione.

Un **bouquet** che comprende, quindi, sentori di agrumi, assenzio, genziana, vaniglia, menta, chiodi di garofano e macis. Un vermouth che ha la precisa ambizione di riappropriarsi del ruolo che deve competergli di aperitivo. È un **prodotto vivo, in continua evoluzione**, dalla vasca di infusione alla bottiglia.

Ha **colore ambrato, un complesso profumo di fior**i, frutti maturi e spezie. Al palato offre una sottile sensazione in prezioso equilibrio tra dolcezza, note rinfrescanti di agrumi e cannella e un finale delicatamente amaro, di china e genziana. Menotti ha quindi sostituito il cognac con del **brandy italiano**, che lega al meglio con il Vermouth del Professore, aggiungendo una parte dolce, ma bilanciata, grazie allo sciroppo di vaniglia all'acido lattico e con la morbidezza di una spuma a base di purea di pesca bianca e scotch whisky.



INGREDIENTI:

45 ml Vermouth di Torino Classico Del Professore
15 ml brandy italiano
22,5 ml sciroppo di vaniglia all'acido lattico homemade
15 ml fake lime
Spuma di pesca e torba
Bicchiere: coppetta Martini Savage

PREPARAZIONE:

Versare il Vermouth di Torino Classico Del Professore, il brandy italiano, il fake lime (100gr di acqua e 5 gr di acido citrico) e la vaniglia all'acido lattico homemade in un mixing glass precedentemente raffreddato. Mescolare con un bar spoon per circa 30 secondi, versare il tutto in una coppetta Martini Savage fredda e aggiungere la spuma di pesca e torba.

PER REALIZZARE I DUE HOMEMADE:

Per la vaniglia all'acido lattico: versare in una ciotola 500 gr di sciroppo semplice (250gr acqua filtrata e 250 gr zucchero bianco), 1 baccello di vaniglia (aperto e raschiato), 0,5 gr di sale e 2,5 gr di acido lattico in polvere e mescolare fino ad amalgamare. Trasferire il tutto in un sacchetto per alimenti,

chiuderlo quasi completamente e immergerlo in un grosso catino pieno d’acqua con all’interno un circolatore a immersione, lasciando fuori solo l’apertura rimasta (la pressione dell’acqua farà uscire l’aria rimasta).

Sigillare il sacchetto ed estrarlo dall’acqua. Quando l’acqua avrà raggiunto i 57 gradi, immergere il sacchetto per un'ora. Trasferire il sacchetto in una vasca di acqua ghiacciata e lasciar raffreddare fino a temperatura ambiente. Filtrare lo sciroppo con un colino a maglie fine e conservare in frigo - massimo per 4 settimane - fino al momento dell’impiego. Per la spuma di pesca e torba versare in una ciotola 500 gr di purea di pesca bianca, 22,5 gr di scotch, 60 gr di panna e mescolare con un frullatore a immersione fino ad amalgamare.

Trasferire il tutto in un sifone per panna ISI, chiuderlo, capovolgerlo, inserire una capsula di N2O e agitare energicamente per circa 10 secondi. Conservare in frigo fino al momento dell’impiego, per 4 settimane al massimo.