Drink Week, tre cocktail con il vino: il Long Weight di Matt Hollidge

long-weight-a-50e3f708

Vino e cocktail possono andare d'accordo? E come? Dipende dal vino: se le "bollicine" sono fra gli ingredienti di diverse ricette di fama mondiale (uno su tutti: il French 75 a base di Champagne), l'utilizzo di vini fermi nella miscelazione richiede una buona sensibilità e preparazione (fra i più noti, il New York Sour con vino rosso). Questa settimana andiamo quindi a scoprire tre ricette di drink a base di vino, a partire dal **Long Weight** di **Matt Hollidge, alias theamateurmixologist**.

vinoLa ricetta del Long Weight di Matt Hollidge

Tecnica:
Build

Ingredienti:
40 ml rum Diplomatico Planas
10 ml vermouth Discarded Sweet Cascara
100 ml schiuma di latte infuso al cardamomo
10 ml vino bianco dolce Sauternes
q.b. sale
1 shot di caffè espresso etiope Anasara No.2

Granish:
Twist di buccia d'arancia

Preparazione:
Versare in un mixing glass il latte, un pizzico di cardamomo, il Sauternes e il vermouth e montare con un montalatte. Versare il rum nel bicchiere, aggiungere il composto montato e completare con un top di espresso.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Vino e cocktail. Abbinamento vincente! Parola di Mattia Corunto

Cocktail a base di vino: gli 8 consigli di Etilika. La gallery

French 75, drink vintage pop. HISTORY COCKTAIL con Guglielmo Miriello

Drink Tris, twist on..., tre varianti del French 75