Sazerac: la storia con Dom Costa e il twist 2.0. Video tutorial

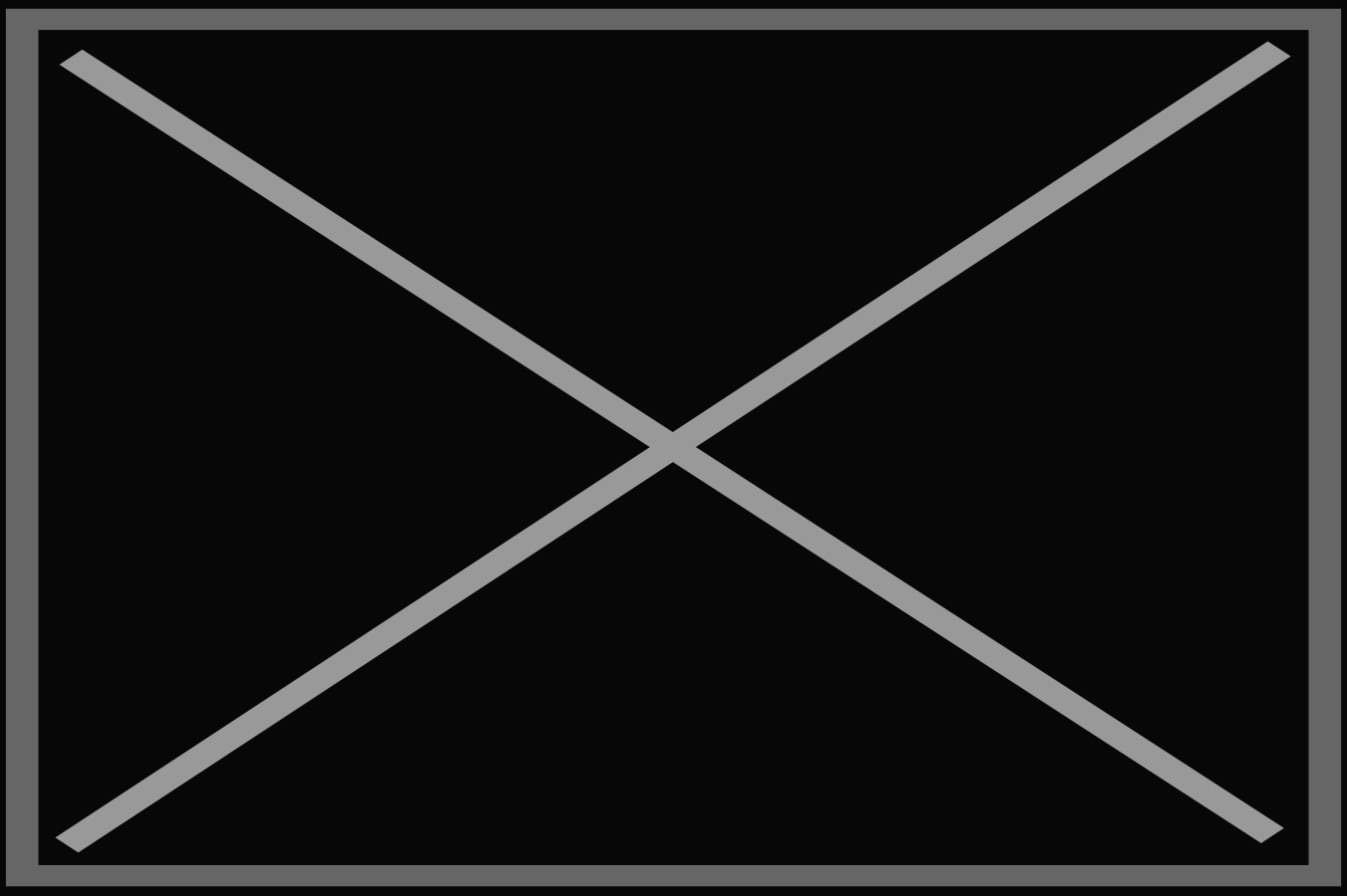
sazerac-20-1-d6bf5724

Sazerac, America's First Cocktail. Già. Perché se dici Sazerac, pensi subito agli esordi della mixology. "Il Sazerac è stato il primo drink realizzato negli Stati Uniti" ricorda Dom Costa, mixology expert e autore del libro *Drinkzionario* pubblicato dalle *edizioni Velier*. Qui con lui ne ripassiamo la storia e poi ti diamo una ricetta del Clepsydra di Milano. Un Sazerac 2.0, una rivisitazione nel rispetto dell'originale, con la citronella a conferire freschezza. Un drink servito davanti al cliente, ma preparato in pre-batch.

sazeracLA STORIA

Il Sazerac nasce a New Orleans intorno al 1830. In tanti ne attribuiscono la paternità al farmacista immigrato di origine creola Antoine Peychaud che, prima di cena, offriva agli amici in visita nel suo negozio una bevanda ricostituente a base di cognac, assenzio (pare) e una goccia del suo "medicinale" dalla ricetta segreta. Il Peychaud's bitter, per l'appunto. Altri ritengono che il liquore della Fata Verde sia stato invece aggiunto qualche anno dopo dal bartender Leon Lemothe.

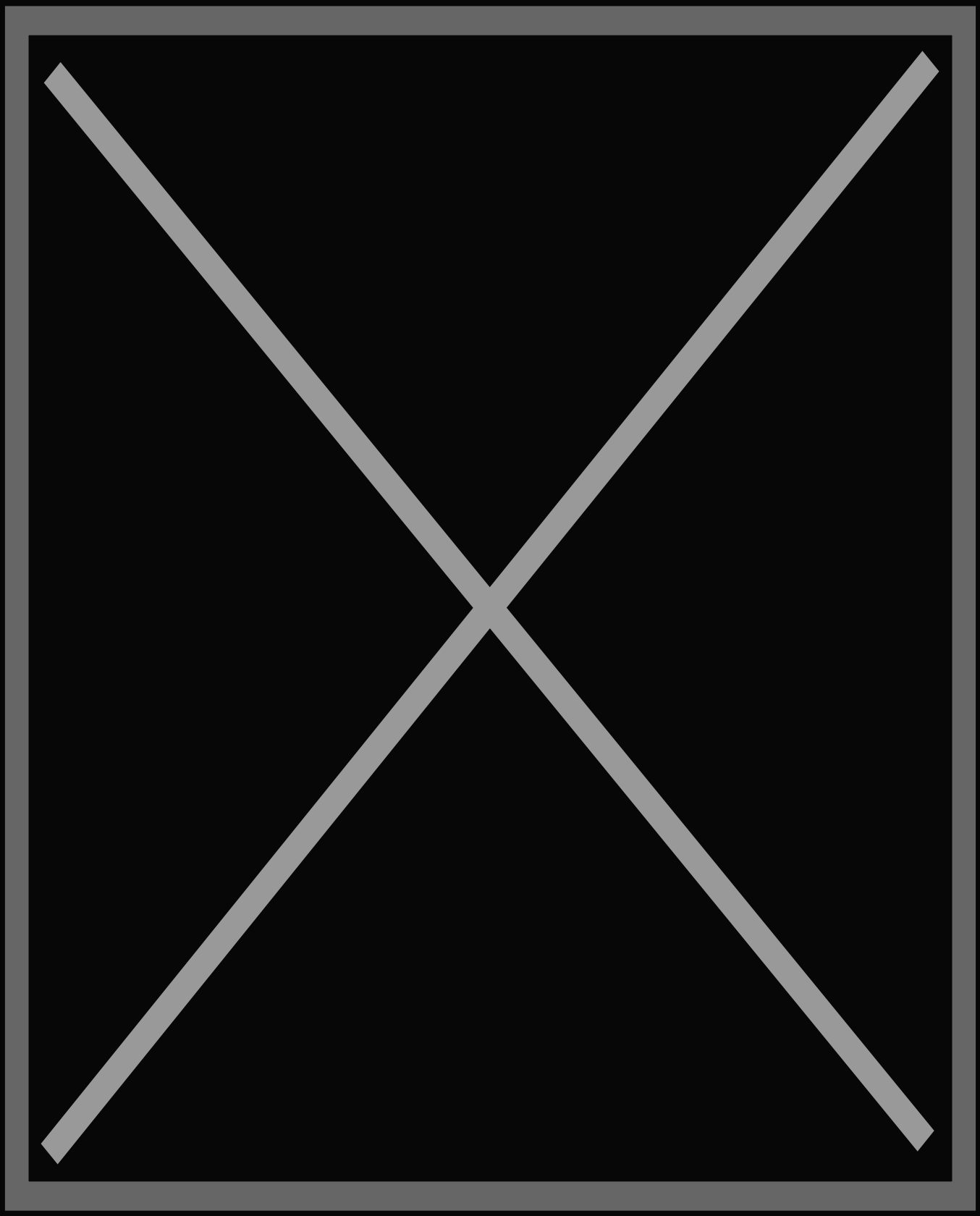
[caption id="attachment_197409" align="aligncenter" width="696"]



Dom Costa[/caption]

In ogni caso, a rendere popolare il drink -una ventina d’anni dopo- fu Sewell Taylor, un grossista di liquori rivenditore in esclusiva dei brandy della compagnia Sazerac de Forge et Fils. Titolare dal 1853 del Sazerac Coffee House, propose agli avventori la ricetta di Peychaud che in breve conquistò prima la città e poi l’intero Paese. A sdoganare del tutto negli Stati Uniti il drink fu però Thomas Handy. Dopo aver acquistato nel 1870 la Sazerac Coffee House, Handy modificò la ricetta del cocktail. A lui si deve la scelta di inserire il rye whiskey al posto del cognac, poi sancita dalla lista codificata IBA. Oltre ad aver firmato quindi la ricetta attuale del Sazerac, comprò i diritti della Peychaud Bitter, lanciò il **Sazerac imbottigliato** (il primo drink pre-batch commercializzato in tutti gli Stati Uniti) e aprì il Sazerac Bar che contribuì a consolidare ulteriormente la popolarità del cocktail.

[caption id="attachment_180312" align="aligncenter" width="696"]



Sazerac del Baccano di Roma[/caption]

LA RICETTA IBA

Categoria:

All Day

Ingredienti:

5 cl Rye Whisky

1 cl assenzio

1 zolletta di zucchero

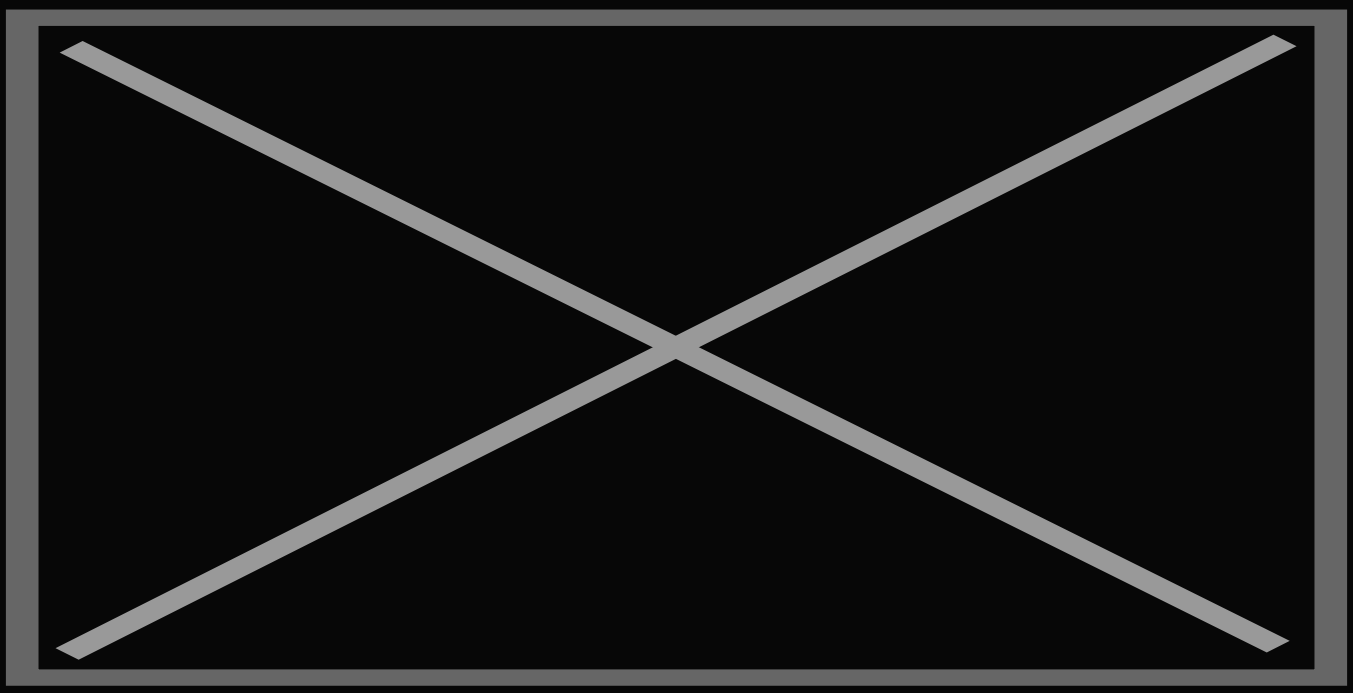
2 gocce di Peychaud’s Bitter

Preparazione:

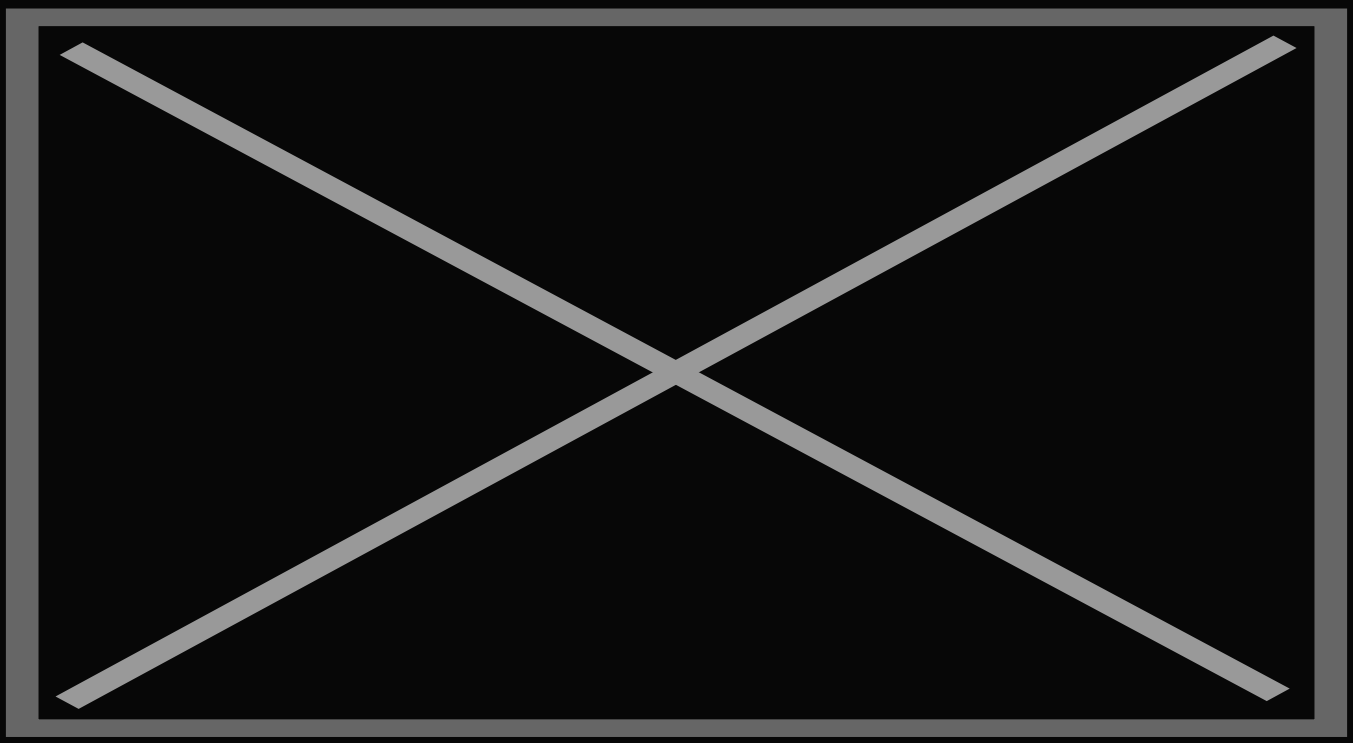
Prendere due bicchieri *Old Fashioned*. Riempirne uno di ghiaccio tritato e tenerlo da parte. Riporre sopra il secondo bicchiere un tovagliolino da servizio e una zolletta di zucchero. Quindi, bagnarla con due gocce di Peychaud’s Bitter, versarla nel bicchiere e scioglierla aiutandosi con l’acqua e un bar spoon o un muddler. Inserire quindi il Rye nel bicchiere insieme a sufficiente ghiaccio e mescolare per una ventina di secondi. Quindi, prendere il bicchiere con il ghiaccio tritato, svuotarlo e versarvi alcune gocce di assenzio per aromatizzare le pareti. Scartare l’assenzio in eccesso e versare il drink nel bicchiere. Spruzzare gli oli essenziali di una scorza di limone.

Decorazione:

Una scorza di limone.

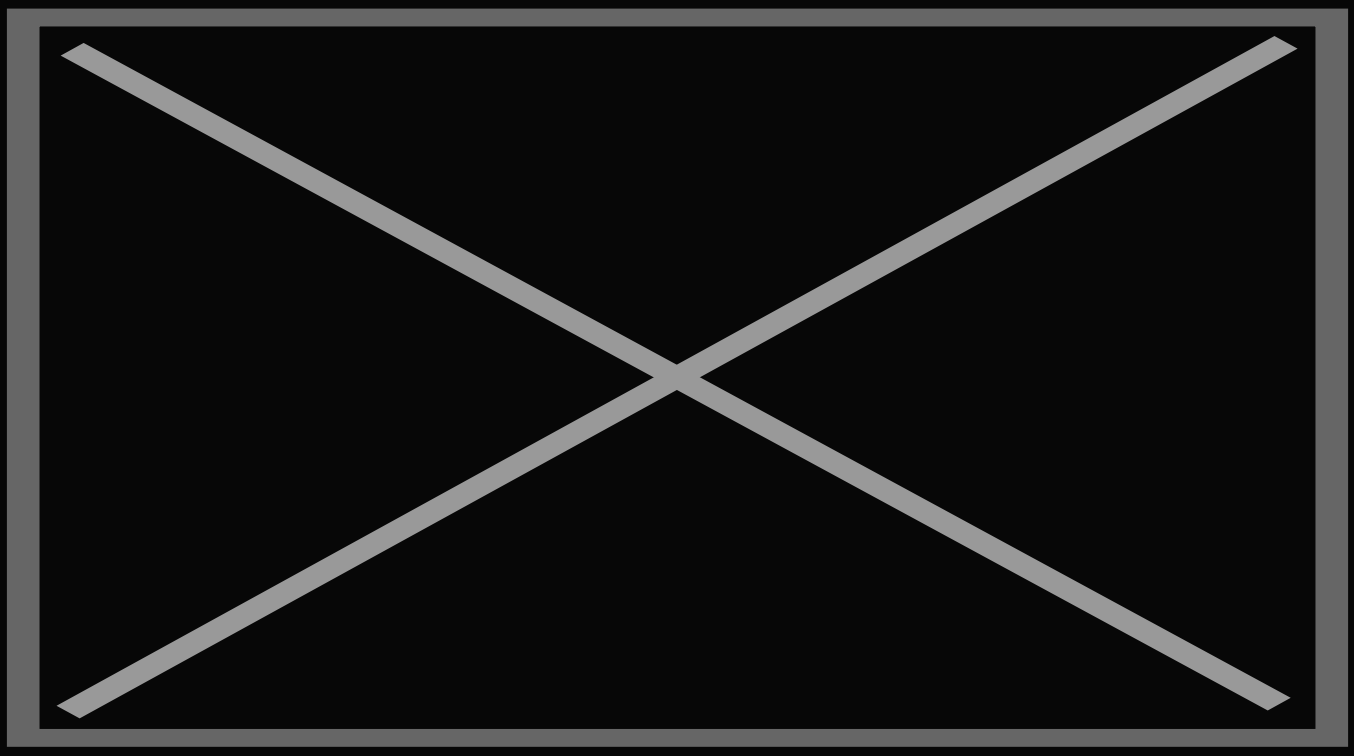


IL TWIST DEL CLEPSYDRA MILANO: clicca qui!



Consigli

- In assenza dell’assenzio, potete usare il Pernod, il Pastis o, meglio, l’Herbsaint Bitters Original Recipe. Parliamo di ingrediente utilizzato al posto del liquore della “Fata Verde” da quando, nel 1915, divenne illegale produrre l’assenzio in America e in uso fino alla sua liberalizzazione, avvenuta alla fine del primo decennio del 2000.



- **Jim Meehan**, nel suo omonimo *Manuale* edito in Italia da *Readrink*, suggerisce: “Chiedete sempre loro se preferiscono il Peychaud Bitter o l’Angostura e se gradiscono addolcire il cocktail con la classica zolletta di zucchero oppure con lo sciroppo di zucchero”.