Drink Week, tre cocktail con la grappa: Sazerac twist di Mazzetti

sazerac-grappa-a-08c08899

Grappa e miscelazione, un binomio ancora tutto da esplorare. Sono in epoca recente, infatti, i produttori del distillato italiano per eccellenza hanno cominciato a spingere forte sull'utilizzo della grappa nella mixology. E i risultati stanno arrivando, tanto che nel 2020 il Ven.to, creato da Samuele Ambrosi, è entrato a far parte della lista Iba. La nota distilleria Mazzetti D'Altavilla ha utilizzato la sua grappa di Barolo per un interessante twist del Sazerac.

grappaLa ricetta del twist del Sazerac di Mazzetti D'Altavilla

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Old Fashioned

Ingredienti:
50 ml Grappa di Barololo Riserva “Storie di Vitigno”
10 ml assenzio
1 zolletta di zucchero
Qualche goccia di Bitter Mazzetti

Preparazione:
Far raffreddare un bicchiere Old Fashioned e spruzzarlo di assenzio, aggiungendo del ghiaccio tritato. Miscelare lo zucchero e il bitter in un altro bicchiere, poi eliminare il ghiaccio filtrandolo dal secondo e proseguire mescolando assenzio e Grappa Barolo Riserva “Storie di Vitigno” da unire allo zucchero

amaricato.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

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

Idea: strade del gin o della grappa per il turismo. L'esempio di Cuba

Samuele Ambrosi, tutto su Ve.N.To. primo IBA grappa drink

Nasce il Consorzio di Tutela Nazionale della Grappa