Drink Week, tre cocktail con la grappa: Grappa Cobbler di Wine Dharma

grappa-cobbler-a-0f8ad8d0

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. Di seguito il Grappa Cobbler di Wine Dharma.

grappaLa ricetta del Grappa Cobbler di Wine Dharma

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
40 ml grappa
80 ml ginger beer
20 ml Chambord
2 gocce Angostura
15 ml succo di limone o lime
Vaniglia in polvere oppure due gocce di estratto di vaniglia

Garnish:
Foglie di menta

Preparazione:
Spremere il lime e filtrate il succo. Mettere nello shaker la grappa, lo Chambord, il succo di lime, l'angostura, due gocce di estratto di vaniglia e due di angostura, aggiungere ghiaccio, agitare e versare in un bicchiere pieno di ghiaccio tritato in cui sono stati sistemati 4-5 lamponi e frutti di bosco, se si vuole aggiungere sapore. Versare la ginger beer.

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