# Drink Week, twist on... il Bramble Alminty di Morten Krag

bramble-alminty-a-47dfff45

Questa settimana la rubrica **Drink Week** vi propone tre varianti del **Bramble**, un classico un Sour a base di gin e liquore alle more. Semplice, essenziale e fresco, è stato inserito tra i New Era Drinks Iba dal 2011 e, insieme al Cosmopolitan, è tra i pochi cocktail davvero significativi inventati negli anni Ottanta (fu infatti creato nel 1984 da Dick Bradsell). Ecco di seguito il **Bramble Alminty**, twist proposto dal blogger danese **Morten Krag, alias thecocktail.blog su Instagram**.

## BrambleLa ricetta del Bramble Alminty di Morten Krag

**Tecnica:**
Shake and Strain

**Bicchiere:**
Old fashioned

**Ingredienti:**
60 ml gin
25 ml sciroppo di more e menta
25 ml succo di limone organico
30 ml soda alla menta

**Garnish:**
Bacche di ginepro essiccate

**Preparazione:**
Miscelare nello shaker il gin, lo sciroppo di more e menta e il succo di limone, filtrare il tutto in un bicchiere riempito di ghiaccio, quindi completare con un top di soda alla menta e guarnire

**Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week**

***Leggi anche:***

Bramble, il drink di Dick Bradsell che ha rilanciato il gin

Cosmopolitan, il drink che ha svecchiato i cocktail

Drink Tris, tre varianti del Cosmopolitan

Bramble M1, ricetta di Manuel Zamarian, Bar Blanc di Gemona