Drink Week, twist on... il Ginger Bramble di The Old School Mixologist

ginger-bramble-a-73862e36

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). In questo caso vi proponiamo il **Ginger Bramble** di **The Old School Mixologist, alias oldfashioned108 su Instagram**.

Ginger BrambleLa ricetta del Ginger Bramble di The Old School Mixologist

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
45 ml gin
22,m5 ml succo di limone fresco
15 ml liquore allo zenzero
15 ml liquore di more
7,5 ml sciroppo di vaniglia

Garnish:
Fettina di arancia e di limone essiccate

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