Terry Monroe lancia la CockTEAlist a Opera33

20230227091032monroe1-d78b56d0

Disponibile fino a fine marzo, è una **lista di 12 drink** a base di te?, herbal tea e spezie. Un omaggio ad Alice nel Paese delle Meraviglie e l'ennesima conferma della **grande conoscenza della barlady, consulente, aromatière e formatrice** che insegna a miscelare con spezie, erbe e materie prime.

Come si può aspettare chiunque conosca la vulcanica barlady, dal 1997 sulla piazza milanese con **Opera33**, la scelta dei tè è tutt'altro che scontata, sia come lavorazione sia come materia prima. Denominatore comune dei cocktail è l'estrazione del te? fatta nell'alcool in modo da ottenere un alcolato di te? che va poi in sospensione nel drink (tecnicamente si chiama floating) **creando un suggestivo gioco di colori.**

Tra i cocktail proposti troviamo il **Whisky Blazer**, a base Bourbon con te? nero affumicato Lapsang Souchong. Sempre whisky, sempre te? Lapsang Souchong per l'**Old Fashioned** che esibisce un floating fatto con tintura di Lapsang Souchong le cui foglie sono state fatte macerare in un Woodford Reserve, tipico Bourbon americano. Il Martini Taiping Houkui è un classico Martini perfect serve dove il vermouth sciacqua il ghiaccio per essere poi proposto accanto in un bicchierino, mentre il gin in realta? e? te? Taiping Houkui (un te? verde dalle lunghe fogli e dal caratteristico sapore erbaceo) estratto nel gin. Finisce il cocktail un profumo artigianale di salvia e te?. Infine l'**Hibiscus Sunrise** e? un long drink dal color rubino, che appartiene alla famiglia dei Paloma, ma che si distingue con un floating di tintura di hibiscus (carcade?) fatta nel tequila, al quale si unisce una soda di pompelmo e un profumo artigianale alla rosa.

Immancabili il **GinTea Tonic**, dove il te? viene estratto in un London Dry Gin; il classico Matcha Grasshopper, dove il te? matcha e? lavorata con un latte senza lattosio a cui vengono aggiunti crema di cacao e un liquore artigianale d'orange e matcha e il Long Island Ice TeA, creato nel 2012,un autentico Ice Tea con 5 estrazioni di te? diverse per i 5 distillati di riferimento (te? bianco Blanc d'Anji nella vodka, te? rosso Roiboos nel rum, te? verde Taiping nel gin, te? nero China Black nel tequila e infine Matcha nel triple-sec).

Le ricette dei cocktail con il tè

Old Fashioned

Tecnica:

Building on ice, Stirring in glass

Ingredienti:

1 zolletta di zucchero, scorza di arancia e bitter artigianale al te? nero

1 splash di soda

5 cl di Bourbon

1 cl di tintura di Lapsang Souchong nel Bourbon

Martini Taiping Houkui

Tecnica:

In&out, Stirring in glass

Ingredienti:

1 cl di vermouth

5 cl di gin

Profumo di salvia e te?

Hibiscus Sunrise

Tecnica:

Building on ice

Ingredienti:

3 parti di pompelmo soda

2 parti di tintura rossa di Hibiscus nel tequila

Profumo di rosa