Drink Week tequila e mezcal: l’Everybody Loves Lucy di Cocktail Vision

20230505091556everybody-loves-lucy-a-4764b973

il 5 maggio è stata la giornata dedicata a **tequila e mezcal**, i distillati messicani per eccellenza. Una data non casuale: proprio il 5 maggio 1862, infatti, le truppe messicane sconfissero le forze francesi di invasione nella battaglia di Puebla. Anche se - riporta Difford's Guide - la scelta di questo giorno per celebrare, in generale, le bevande alcoliche del Messico deriva più che altro dal marketing: i produttori della birra Corona, infatti, si resero conto che la pronuncia spagnola della vera festa nazionale del Paese (16 settembre, giorno dell’indipendenza messicana) era troppo ostica (“dieciséis de septiembre”) per i nordamericani di lingua inglese. Molto più semplice “cinco de mayo”...

Comunque sia, per l’occasione **Drink Week** vi propone tre originali ricette di **drink a base di distillati di agave**: l’ultimo è l’**Everybody Loves Lucy** di **Cocktail Vision**.

La ricetta dell’Everybody Loves Lucy di Cocktail Vision

Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Nick and Nora o simile

Ingredienti:
60 ml tequila reposado
15 ml succo di limone fresco
15 ml succo di lime fresco
30 ml Cointreau
15 ml sciroppo di agave

Rose Bud Cocktail Perfume
30 ml Cabernet

Garnish:
Fettina di lime essiccato

Bordatura:
SoftCore Rim Glue Cocktail Vision
Sale Cabaret Cabernet Cocktail Vision

Preparazione:
Miscelare tequila, succo di lime e limone, Cointreau e sciroppo d'agave nello shaker con ghiaccio: agitare vigorosamente per raffreddare e diluire. Fare un double strain nel bicchiere da cocktail bordato, quindi dare una spruzzata di profumo da cocktail Rose Bud e aggiungere delicatamente un top di Cabernet.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week