I cocktail di Guglielmo Miriello: Le vieux carre (1933)

due-cocktail-alimenti-bibite-dipinto-da-adriechia-1058197-d05f9efe

Guglielmo Miriello, bartender del Dry di Via Solferino 33, Milano, suggerisce la ricetta del cocktail Le vieux carre (1933). Cocktail risalente agli anni ’30, creato al Carousel Bar del Monteleone Hotel, che prende il nome dall’eclettico quartiere francese di New Orleans. Drink potente, ben strutturato a base Rye Whisky e Cognac, ma allo stesso tempo suadente dalle note rotonde del vermouth dolce, complesso e aromatico per la presenza di liquore alle erbe DOM Benedictine (ricetta dei frati Benedettini) e la presenza di due bitter – Peychaud e Angostura. Al Dry abbiamo reinterpretato il cocktail, realizzando il nostro “servizio perfetto, presentando il cocktail servito all’interno di una bottiglia decanter, contenente del fumo ottenuto dalla combustione del lemongrass disidratato, che conferisce, si note affumicate, ma regalando, al tempo stesso, aromi citrici e freschi.

Ingredientiimg10230

- 30 ml Rye Whisky
- 30 ml Cognac VSOP
- 30 ml vermouth di Torino
- 5 ml di DOM Benedictine
- 4 gocce di Peychaud’s Bitter
- 2 gocce di bitter aromatico

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in un mixing glass precedentemente raffreddato e miscelare con ghiaccio fino al raggiungimento della diluizione desiderata. Versare il contenuto in una bottiglia precedentemente affumicata con l’ausilio di una gun affumicatrice e del lemongrass disidratato. Servire il cocktail nella bottiglia con una coppetta cocktail a parte; guarnire con un cubo di ghiaccio, ciliegia al maraschino e scorza d’arancia. Salute!

Guglielmo Miriello, ovvero l’uomo del Dry: cocktail, sogni &… pizza

La classifica degli spirits di Guglielmo Miriello

I cocktail di Guglielmo Miriello: Funky Rooster Cobbler