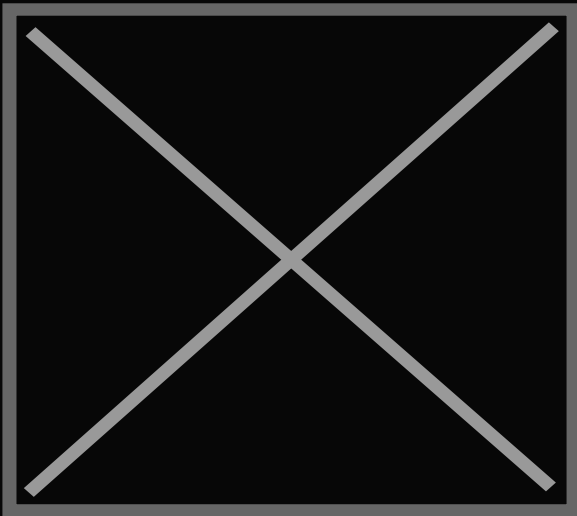


Gian Paolo Di Pierro: Champagne Cocktail, il drink della Belle Époque

champagne-cocktail-1-b6f165e4

Simbolo di lusso e di charme, lo **Champagne Cocktail** era in voga negli anni della Belle Époque ed era consumato in grandi quantità sui transatlantici in viaggio verso l'America. Ma se è diventato un mito nella scenografia del cinema è grazie al film Casablanca. Con **Gian Paolo Di Pierro**, barmanager del **Club Derriere di Roma** e fondatore della casa editrice **Readrink**, vi ricordiamo la ricetta, la storia, qualche curiosità e analizziamo il suo presente.



LA RICETTA IBA

Categoria:

All Day Drink

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Flûte, coppa tulipano

Ingredienti:

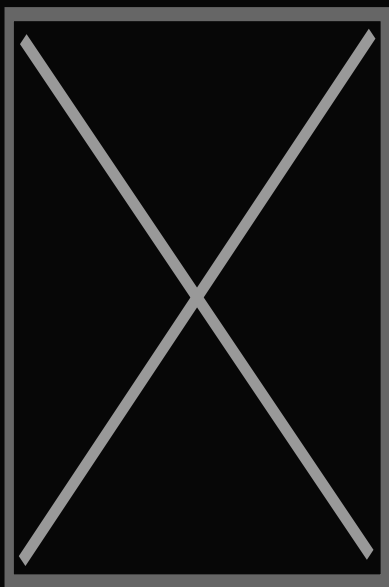
9 cl Champagne
1 cl Cognac
2 dash Angostura Bitters
1 cubetto di zucchero

Preparazione:

Immergere il cubetto di zucchero nel bitter di Angostura e metterlo nel flûte di champagne. Aggiungere il cognac e riempire con lo champagne versando delicatamente.

Decorazione:

Scorza di arancia e ciliegia al maraschino.



Parlaci della storia dello Champagne Cocktail.

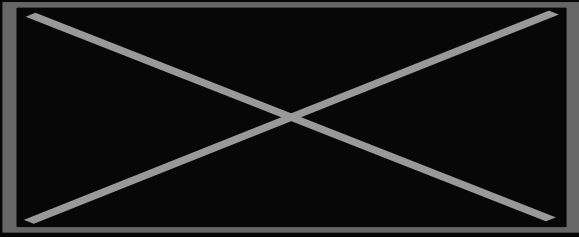
Non si sa chi lo abbia inventato. Di certo, però, a parlarne per primo è stato il Professor Jerry Thomas nel suo manuale edito nel 1862, anche se proponendo una ricetta ben diversa da quella IBA. David Wondrich nel testo *Imbibe!* ricorda che conquistò fama internazionale quando nel 1899 a New York il barista John Dougherty vinse una gara con un cocktail praticamente identico (il *Business Brace*, fonte: *Star cocktails* di Oliver Hamilton, ndr).

Lo Champagne Cocktail oggi è ancora in voga?

No. Vive un periodo di oblio. Tra i drink a base di champagne, è tra i meno richiesti. Vanno molto di più il French 75 e il Russian Spring Punch.

Perché?

Forse perché attualmente il cognac, rispetto a vodka e gin, è un distillato a cui i clienti sono ancora poco avvezzi. E poi a questo drink manca la parte citrica, che piace molto oggi giorno.



Consigli per il food pairing?

Di certo si sposa bene con pesce, crostacei, caviale, tartufo nero e salmone. E pure con una pasta alla carbonara o con una *cacio e pepe*.