Cocktail da copiare

cocktail-da-copiare-autunno-c7c3711e

Quattro twist gustosi, da copiare o rivisitare per affrontare al meglio la stagione autunnale.

SEA & STORM

del Floreal di Firenze

Un twist dello Scotch & Soda con note di torta di mele, beverino e per tutte le stagioni.

Tecnica: Build

Bicchiere: Collin

Ingredienti:

– 60 ml di un mix pre-batch di Talisker Sky (30 ml) e Bulleit Bourbon (30 ml)

– Top di soda home made alle mele chiarificata

– 3 Dash di soluzione idrosalina affumicata home made

Decorazione: Mela essiccata aromatizzata

DAIQUIRI

dell’Alchimista di Castelfranco Veneto

Una variante del Daiquiri nel segno del mix di due rum dal carattere forte, un agricole e un ron di Panama.

Tecnica: Shake& Strain

Bicchiere: Coppetta

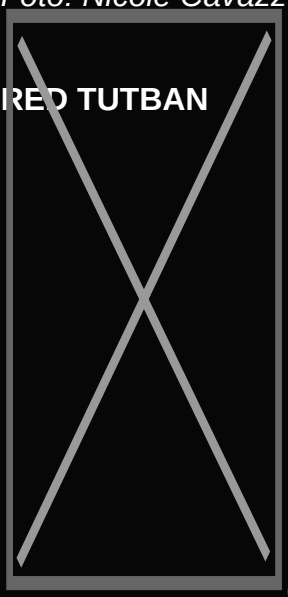
Ingredienti:
– 15 ml Clairin Ansyen Vaval 25 Mois Single Cask Whkva6 Rhum Agricole di Haiti
– 30 ml Abuelo 7 Ron di Panama
– 15 ml sciroppo di basilico con estratto di foglie di basilico
– 30 ml di succo di lime fresco
Presentazione: servire con un pezzettino di cioccolato amaro e, volendo, un sigaro cubano
Foto: Nicole Cavazzuti

NEGRONI RUBINO
del Delodi di Roma

Bitter ma non troppo. Ecco un Negroni dal gusto più morbido

rispetto all’originale grazie ai bitter e vermouth scelti.
Tecnica: Build
Bicchiere: Tumbler basso
Ingredienti:
– 30 ml London Dry Gin

– 30 ml Martini Riserva Speciale Rubino
– 30 ml Martini Riserva Speciale Ambrato
Decorazione: fettina di limone
Foto: Nicole Cavazzuti



RED TUTBAN

di Massimo Stronati head bartender di Ettan a Palo Alto (California)

Twist del Boulevardier, è un drink che omaggia l’Italia, preparato in pre-batch e invecchiato in botte per un mese
Tecnica: Stir and Strain pre-batch
Bicchiere: Coppetta
Ingredienti:
– 30 ml Michters bourbon whiskey
– 30 ml Bitter Campari
– 30 ml Americano Cocchi Rosa
– 1 barspoon e mezzo di Italicus di bergamotto
Decorazione: zest d’arancia
Foto: Vivian Cromwell