Chi dice Grappa, dice drink

grappa-cocktail-71f49817

Miscelare con la grappa e il distillato di vinaccia è possibile, eccone la prova nelle accattivanti ricette presentate all'ultima edizione della Florence Cocktail Week: due rivisitazioni del VE.N.TO, primo drink IBA a base di grappa, e un signature drink golosissimo...

MASCHERINE AL VENTO, MASCHERINE AL MENTO

di Michel Granpasso del PanicAle di Firenze

Twist on VE.N.TO
Vincitore del premio Best FCW New Era
Cocktail IBA attribuito al miglior twist dal presidente IBA Giorgio Fadda
Tecnica: Shake and Strain
Bicchiere: Tumbler basso
Ingredienti:
– 4,5 cl Villa Ascenti Gin
– 1,5 cl Lagavulin 16 anni Scotch Whisky
– 2 cl cordiale alla menta
– 2 cl succo di bergamotto
– 1 cl albume
– 3 drops soluzione salina
In questa rivisitazione la grappa scompare e lascia il posto al gin piemontese fresco e dolce Villa Ascenti - che oltre al ginepro tra le botaniche vanta uva Moscato, menta fresca e timo - e al torbato e intenso Lagavulin single malt prodotto sull’isola di Islay. I due distillati, miscelati con il cordiale alla menta e il succo di bergamotto, si sposano alla perfezione e sono enfatizzati dalle gocce di soluzione

salina.

DI VENTO VERDE

di Mosé Giordani del Rex di Firenze

Twist on VE.N.TO
Tecnica: Shake and Strain
Bicchiere: Coppa Vintage
Ingredienti:
– 4,5 cl Nardini Acquavite
– 1,5 cl Liquore Essentiae Lunae Erba Cedrina
– 2,25 cl cordiale di agrumi, polline e issopo
Un cocktail Sour che mischia la grappa Nardini al Liquore di Erba Cedrina dell'opificio Essentiae Lunae ricavato dall'infusione di foglie fresche di erba cedrina con alcool, scorza di limone, zucchero e acqua e a un cordiale home made aromatico e pungente. Beverino e ben bilanciato.

CASTA MA NON TROPPO

di Veronica Costantino del Gunè di Firenze

Drink originale
Tecnica: Shake and Strain
Bicchiere: Coppa Vintage
Ingredienti:
– 5 cl Casta Grappa
– 2 cl spice mix
– 3 cl succo di pompelmo rosa
– 1,5 cl albume
Decorazione: una cialda di cioccolato temperato aromatizzato alla grappa

Un signature pensato espressamente per esaltare la Grappa Casta, unica componente alcolica del drink che si sposa con un mix di spezie home made a base di cannella, chiodi di garofano e scorze d’arancia.