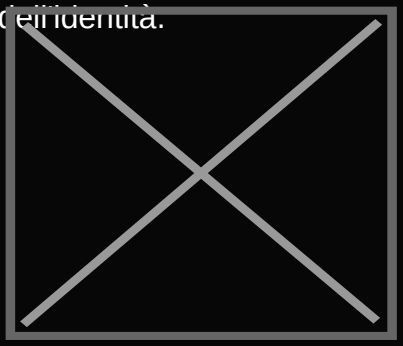
Invictus, il cocktail di Leandro Serra ispirato al film di Clint Eastwood

drink-invictus-di-leandro-serra-bar-manager-del-the-duke-cocktail-lounge-bar-de-la-maddalena-2-e001e8fb

Il drink Invictus di Leandro Serra, bar manager del The Duke Cocktail Lounge Bar de La Maddalena, nasce dopo la visione dell'omonimo film, diretto dal Maestro Clint Eastwood e dedicato a Nelson Mandela. *“Tutti possono migliorare a dispetto delle circostanze e raggiungere il successo, se si dedicano con passione a ciò che fanno”*. Da queste parole del Premio Nobel per la Pace si sviluppa l'ispirazione, potente, per il drink: le note amaricanti del Barolo chinato si uniscono a quelle del Vermouth rosso infuso con grani di caffè tostati e ad alcune gocce di bitter al cioccolato. Il tutto al sapor di Sipsmith London Dry Gin, distribuito in Italia da Stock Spirits e fautore del cosiddetto 'Gin-Rinascimento'. Scorze di limone e arancia, unite alla radice di iris e liquirizia, coriandolo, angelica e cannella, il Sipsmith Gin risulta floreale e fresco al naso, mentre al palato richiama immediatamente le note decise del ginepro, rivelando, sul finale lungo, morbido e rotondo, una piacevole nota di marmellata di agrumi. Perfetto ingrediente per questo cocktail, che riporta al palato la forza di Nelson Mandela, il suo spirito combattivo, la sua indomita sete di giustizia, il suo non lasciarsi mai abbattere dalle circostanze estreme, come l'esperienza del carcere e tutte le conseguenze dei pregiudizi subiti. Sapori unici che riportano indietro nel tempo, perché, come ricorda il bartender, 'il ricordo è il tessuto dell'identità.



INGREDIENTI

3,5 cl Sipsmith London Dry Gin
2 cl Vermouth rosso

2 cl Barolo chinato
1,5 cl liquore al timo
Chicchi di caffè tostato
Gocce di Bitter Angostura al cioccolato

Bicchiere: coppa retrò
Garnish: arancia disidratata e chicchi di caffè

PREPARAZIONE

Il drink si prepara con la tecnica stir&strain. Versare il Vermouth rosso e il Barolo chinato in un mixing glass e lasciarli in infusione con dei grani di caffe tostato. Versare quindi il Sipsmith Gin, alcune gocce di bitter al cioccolato e 'chiudere' con liquore al timo. Mescolare delicatamente e servire in una coppa retrò con una palla di ghiaccio decorata con una fetta di arancia disidratata e chicchi di caffè.