Cocktail e champagne, i drink di Francesco Pozzi del Golf Villa d’Este

comte-b6f1f1cc

"**Cocktail del buon umore**": così **Comte de Montaigne**, azienda produttrice dell’Aube, ha voluto identificare **cinque drink a base di Champagne** pensati per la stagione estiva dal bartender **Francesco Pozzi** del Golf Club Villa d’Este, prestigioso circolo di Como scelto come membro dell'esclusivo Club dei "Cavalieri del Comte" per il suo Dna di valori fortemente condiviso con la Maison, primi fra tutti cuore, autenticità e *bon vivre*.

Un vero viaggio attraverso le emozioni, che racconta sensazioni forti (Sensation), storie di passione (Impulsion) e di seduzione (Seduction), di desiderio (Désir) e d’amore (Amour).

Ecco le **ricette** per preparare i cocktail del buon umore. L’apporto calorico di ogni drink è compreso fra le 230 e le 280 calorie.

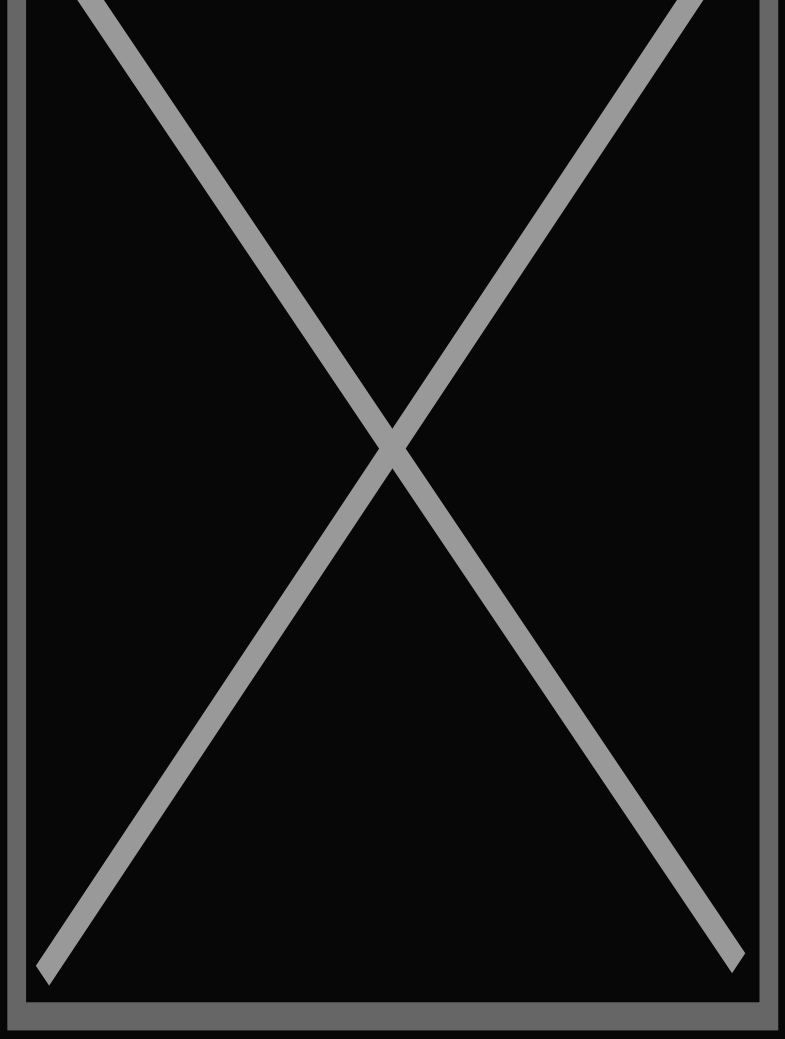
Sensation

Ingredienti:
30 ml. di Gin, 20 ml. di Campari, 20 ml. di Olio Sacarum (un olio essenziale ricavato dalla buccia del limone), 20ml. di Kombucha Zenzero&Ibisco, Brut Grande Réserve Comte de Montaigne.
Il tocco in più: la scorza di limone
Bicchiere consigliato: Coppa Champagne
Preparazione:
dopo aver aggiunto in sequenza 30 ml. di Gin, 20 ml. di Campari e 20 ml. di Olio Sacarum, versate 20 ml. di Kombucha all'aroma di Zenzero ed Ibisco – l’antico tea cinese che rimane a macerare per qualche ora per assorbire l’aroma di zenzero e ibisco. Completate, infine, il cocktail con lo Champagne.

E’ un elisir di benessere perché…: la Kombucha, bevanda fermentata probiotica, nella Cina imperiale era considerata un elisir di lunga vita grazie ai suoi effetti depurativi e di rinforzo del sistema immunitario. É un vero “boost” per l’umore e, in abbinamento allo zenzero e alle sue note proprietà afrodisiache, regala una sensazione rinfrescante che esalta le note fruttate del Brut e la sua mineralità.

Impulsion

Ingredienti:
succo di mezzo limone, Cordiale homemade ai frutti di bosco - liquore distillato già pronto al sapore di frutti di bosco, 30 ml. di Dash Angostura, zucchero liquido, un cucchiaio di caffè, Champagne Blanc de Blanc Grande Réserve.
Il tocco in più: guarnire con frutti bosco
Bicchiere consigliato: Flûte
Preparazione:
unire al succo di limone 30 ml. di Cordiale homemade ai frutti di bosco, aggiungere l'Angostura, zuccherare e aggiungere un cucchiaio di caffè. Infine, versare Champagne Blanc de Blanc Grande Réserve.

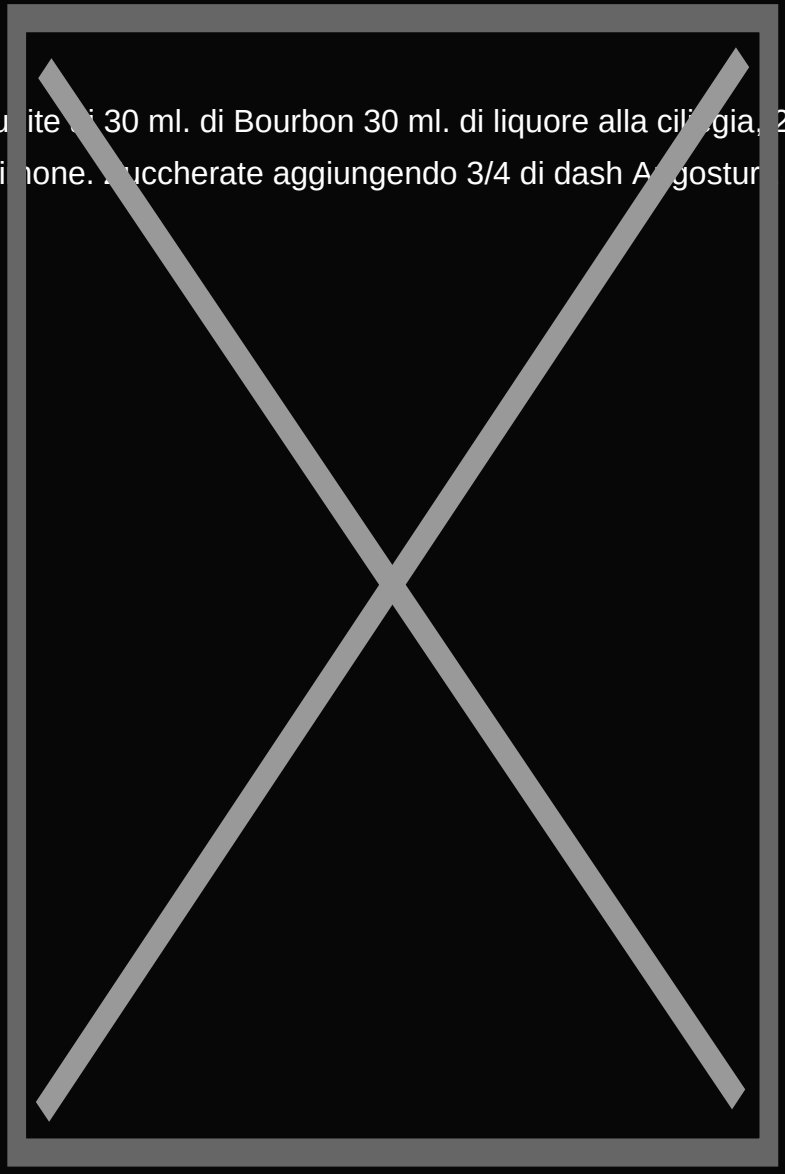


E’ un elisir di benessere perché…: la presenza della caffeina garantisce una naturale sferzata di energia e migliora il tono dell’umore. Gli aromi agrumati, di frutta esotica e fiori bianchi del Blanc de Blancs regalano al Cocktail un equilibrio sottile fra rotondità e morbidezza.

Seduction

Ingredienti:
30 ml. di Bourbon, 30 ml. di Cherry, liquori 30 ml., 20 ml. di succo di arancia. 20 ml. di succo limone, zucchero liquido ¾, dash Angostura, Champagne Blanc de Blanc Grande Réserve
Il tocco in più: la guarnizione alla frutta
Bicchiere consigliato: Ballon
Preparazione:

unite di 30 ml. di Bourbon 30 ml. di liquore alla ciliegia, 20 ml. di succo d'arancia e 20 ml. di succo di limone. Zuccherate aggiungendo 3/4 di dash Angostura e completate con lo Champagne.



E’ un elisir di benessere perché…: il Bourbon ha un effetto rilassante e rievoca le atmosfere fumose e intriganti che si respiravano negli anni ’20, quando nonostante il proibizionismo era uno dei Whisky più gettonati dagli avventori. A contatto con l’aria conquistano i profumi burrosi del Blanc de Blancs, che resta lungo in bocca e minerale.

Désir

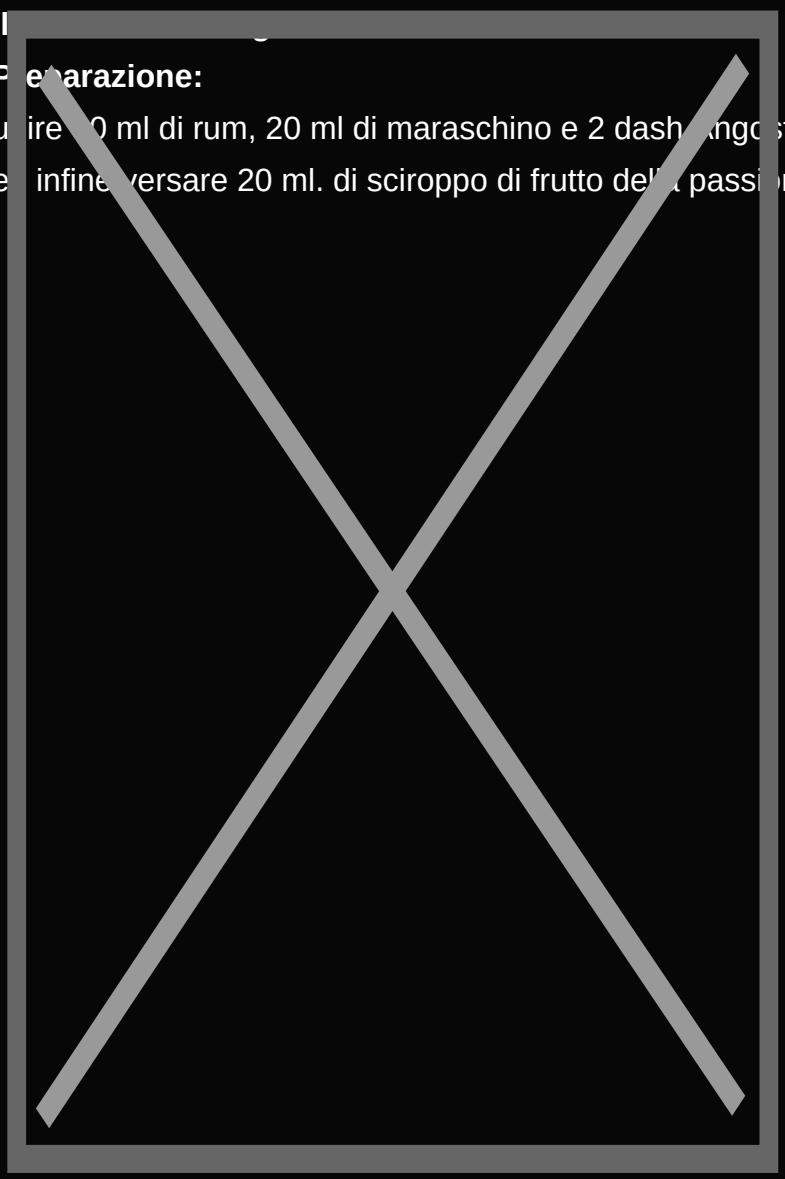
Ingredienti:
30 ml. di Rum, 20 ml. di Maraschino, Angostura 2 dash, mezzo lime spremuto, 20 ml. di sciroppo homemade frutto della passione (realizzato spremendo il frutto della passione ed unendolo con

zucchero granulare e lo zucchero liquido), Champagne Brut Grande Réserve.
Il tocco in più: versare ghiaccio secco nella tazza.

Il

Preparazione:

u ire 0 ml di rum, 20 ml di maraschino e 2 dash ango stura, aromatizzare con mezzo lime spremuto e infine versare 20 ml. di sciroppo di frutto del passi ne con Champagne.



E’ un elisir di benessere perché…: i profumi di frutta bianca del Brut, come mela, pera e pesca, si sposano a meraviglia con le note del il rum e con quel desiderio di viaggiare che porta la mente lontano dalla metropoli. Soprattutto all’ora dell’aperitivo.

Amour

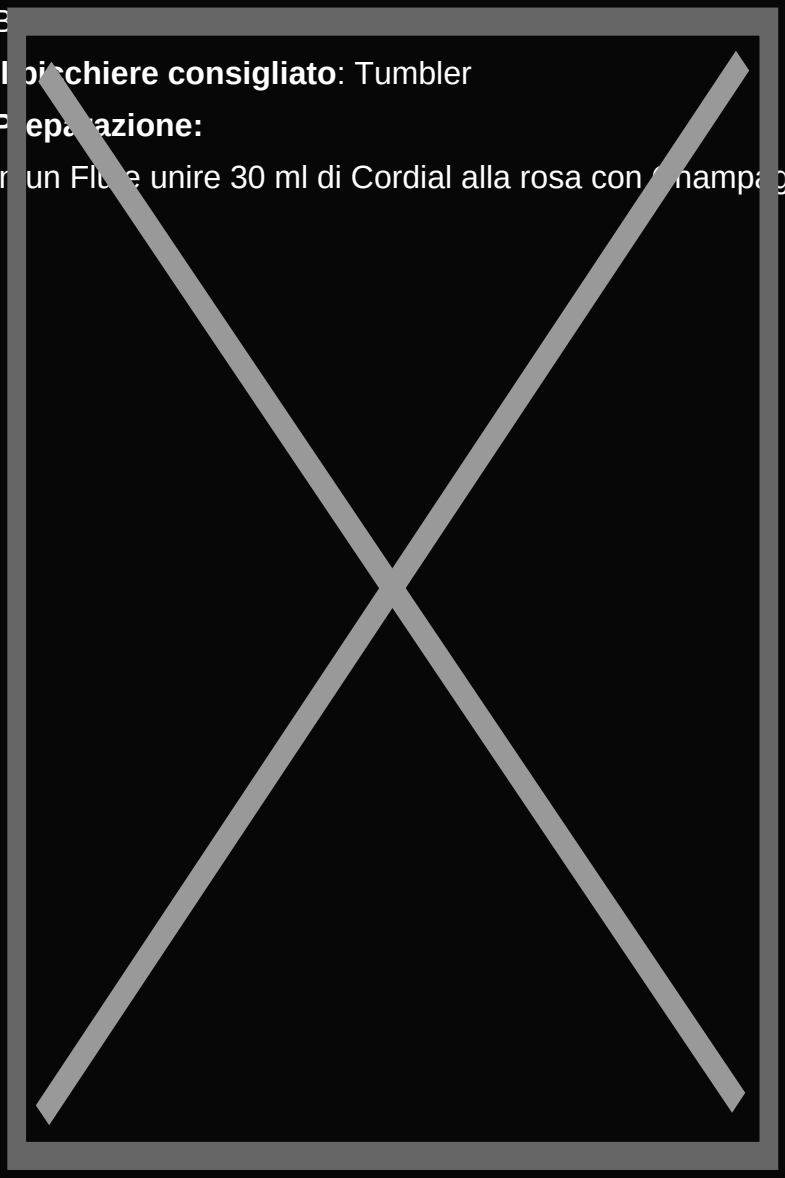
Ingredienti:

30 ml. di Cordiale alla rosa homemade - liquore distillato già pronto al sapore di rosa, Champagne B

Il bicchiere consigliato: Tumbler

Preparazione:

in un Flute unire 30 ml di Cordial alla rosa con Champagne.



E’ un elisir di benessere perché…: il sapore delicato della rosa, abbinato ai sentori di frutta esotica e fiori chiari del Blanc de Blancs, sorprende il palato con un gusto lungo e fruttato, che è subito ambasciatore di allegria.