Virgilio, twist del Mai Tai del Carlo Quinto di Monopoli. VideoTutorial

virgilio-tutorial-twist-on-maii-tai-34f72ae0

Un Mai Tai diverso, con il bourbon invece del rum e ginger beer. Insomma, Fizzy. Si chiama Virgilio e fa parte della nuova cocktail list del Carlo Quinto di Monopoli dedicata a Dante. Una lista in omaggio del Sommo Poeta per il suo settecentesimo anniversario di morte

Questa rivisitazione del Mai Tai è opera del barman Roberto Galiano, tra i titolari del locale, protagonista del nostro video tutorial.

[caption id="attachment_187406" align="aligncenter" width="696"]mai tai Roberto Galiano ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Virgilio, il Mai Tai dedicato a Dante

Bicchiere:
Tiki
Tecnica:
Flash Shake
Ingredienti:
60 ml Wild Turkey
15 ml Blue Curaçao
25 ml lime
15 ml orzata home made
Top di ginger beer
ghiaccio
Decorazione:
Menta

Una curiosità: sapevi che il Mai Tai è diventato popolare grazie al film *Blue Hawaii* con Elvis Presley?

Mai TaiBourbon Whiskey

Il Bourbon è ottenuto dalla distillazione di mosto di mais in una percentuale di almeno il 51% rispetto altri cereali - segale, grano e malto-.
Per disciplinare, deve tassativamente affinare in botti americane di quercia, preventivamente bruciate.
Si tratta di un distillato non filtrato, non dosato e privo di qualsiasi colorante, incluso il caramello.
Si contraddistingue per il sapore dolce dovuto al mais e per i profumi speziati, caramellati, legnosi, nonché di vaniglia, pepe, fiori ed erbe. E, ovviamente, di legno.
Curiosità: il nome Bourbon deriva dai Borboni di Francia, un tempo titolari dei principali stati del sud degli Stati Uniti, che diedero il nome alla Bourbon County, la contea dello stato del Kentucky patria di questo whiskey.

[caption id="attachment_189299" align="aligncenter" width="696"]Mai Tai Luca Vezzali[/caption]

Guarda il video con per vedere come si fa secondo la ricetta originale (con una piccola variazione).

Mai Tai: gli ingredienti della ricetta originale

1 oz rum agricole di Martinique

1 oz rum giamaicano

1/2 oz liquore all'arancia

1 oz lime

1/4 oz sciroppo di orzata

1/4 oz sciroppo di zucchero