New York Sour, ricetta e storia del twist del Whisky Sour

new-york-sour-first-2-roma-cf294927

Il New York Sour, nella codifica Iba dal 2020, è un vintage drink scenico. E non è altro che un Whiskey Sour con un float di vino rosso in superficie. Cocktail di fine '800, per anni dimenticato, è tornato in auge grazie ad alcuni mixologist illustri. Uno su tutti: Julie Reiner.

Il New York Sour pare risalga alla fine del diciannovesimo secolo. Più precisamente, sarebbe nato tra gli Anni '70 e '80 dell'800, ma ai tempi era chiamato diversamente. Conosciuto all'inizio come *Continental Sour* e poi come *Southern Whiskey Sour, Claret Snap* e *Brunswick Sour,* divenne molto popolare durante il Proibizionismo perché il float di vino rosso mascherava i difetti del distillato di contrabbando usato come base alcolica.

A dispetto del nome, il New York Sour sembra essere originario di Chicago.
Guarda come si fa! Clicca qui!

[caption id="attachment_208566" align="aligncenter" width="696"]NEW YORK SOUR Il New York Sour rivisitato del Pinch di Milano[/caption]

NEW YORK SOUR, LA RICETTA

Bicchiere:

Tumbler basso

Tecnica:

Shake and Strain con float di vino rosso

Ingredienti:

6 cl Rye o Bourbon whiskey

2,25 cl zucchero liquido

3 cl succo di limone

1,5 cl vino rosso

3 gocce di albume (facoltative)

Preparazione:

Unite tutti gli ingredienti -tranne il vino- in uno shaker riempito per tre quarti di ghiaccio. Shakerate finché non è gelato. Filtrate in un bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio. Versate con cautela il vino sul dorso del bar spoon in modo che galleggi sulla superficie del drink.

[caption id="attachment_190638" align="aligncenter" width="696"]eclissi new york sour Eclissi[/caption]

Eclissi, la rivisitazione del New York Sour di Mario Donald del Ruah

Bicchiere:

Tumbler basso

Tecnica:

Shake and Strain

Ingredienti:

15 ml sciroppo home made di black tea e gelsomino

30 ml succo di limone

30 ml cordiale di vino e bucce di arancia

37,5 ml Gin Nordés

Float di vino Primitivo

Preparazione:

Unite tutti gli ingredienti tranne il vino Primitivo in uno shaker e agitate finché non è gelato. Versate in un Tumbler basso con dentro un grosso cubetto di ghiaccio.

Terminate con un Float di vino rosso Primitivo infuso al drangoncello. Profumate con una vaporizzazione di bucce d’arance e vodka.