

Drink Week, tre cocktail con Jnpr: il Saint Patrick



In un'era in cui cresce la popolarità dei **drink "no alcol" o poco alcolici**, complice la maggiore attenzione per i temi legati alla salute e il rischio di ritiro della patente, sono sempre più diffusi sul mercato i cosiddetti "distillati analcolici", alternative ai più diffusi spirit da utilizzare nei cocktail senz'alcol senza rinunciare (troppo) al gusto degli "originali". Fra questi, particolare successo sta riscuotendo **Jnpr**, bevanda francese a base di bacche di ginepro, coriandolo, cardamomo e mela, senza alcol né zuccheri. In pratica una sorta di "sostituto" del gin. Questa settimana Drink Week vi propone quindi tre cocktail (ovviamente analcolici o *low alcohol*) a base di Jnpr, a cominciare dal **Saint Patrick** proposto direttamente da [Jnpr Spirits](#).

La ricetta del Saint Patrick di Jnpr Spirits

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Nick and Norah o Tumbler basso

Ingredienti:

40 ml Jnpr n° 1

30 ml di estratto filtrato di melone giallo

1 zucchini

2 pizzichi di sale

10 ml succo di lime fresco filtrato

Garnish:

Foglia di basilico (opzionale)

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

[Low alcol, skinny, sodati: trend cocktail summer 2022 con Marco Gheza](#)

[Alpex Spritz, il nuovo aperitivo analcolico di Fonte Plose](#)

[Oscar Quagliarini: trash, green e low alcol. I drink del 2022](#)