

Drink Week, tre cocktail con il vino: il Long Weight di Matt Hollidge

long-weight-a-50e3f708

Vino e cocktail possono andare d'accordo? E come? Dipende dal vino: se le "bollicine" sono fra gli ingredienti di diverse ricette di fama mondiale (uno su tutti: il French 75 a base di Champagne), l'utilizzo di vini fermi nella miscelazione richiede una buona sensibilità e preparazione (fra i più noti, il New York Sour con vino rosso). Questa settimana andiamo quindi a scoprire tre ricette di drink a base di vino, a partire dal **Long Weight** di [Matt Hollidge, alias theamateurmixologist](#).

vinoLa ricetta del Long Weight di Matt Hollidge

Tecnica:

Build

Ingredienti:

40 ml rum Diplomatico Planas

10 ml vermouth Discarded Sweet Cascara

100 ml schiuma di latte infuso al cardamomo

10 ml vino bianco dolce Sauternes

q.b. sale

1 shot di caffè espresso etiope Anasara No.2

Granish:

Twist di buccia d'arancia

Preparazione:

Versare in un mixing glass il latte, un pizzico di cardamomo, il Sauternes e il vermouth e montare con un montalatte. Versare il rum nel bicchiere, aggiungere il composto montato e completare con un top di espresso.

