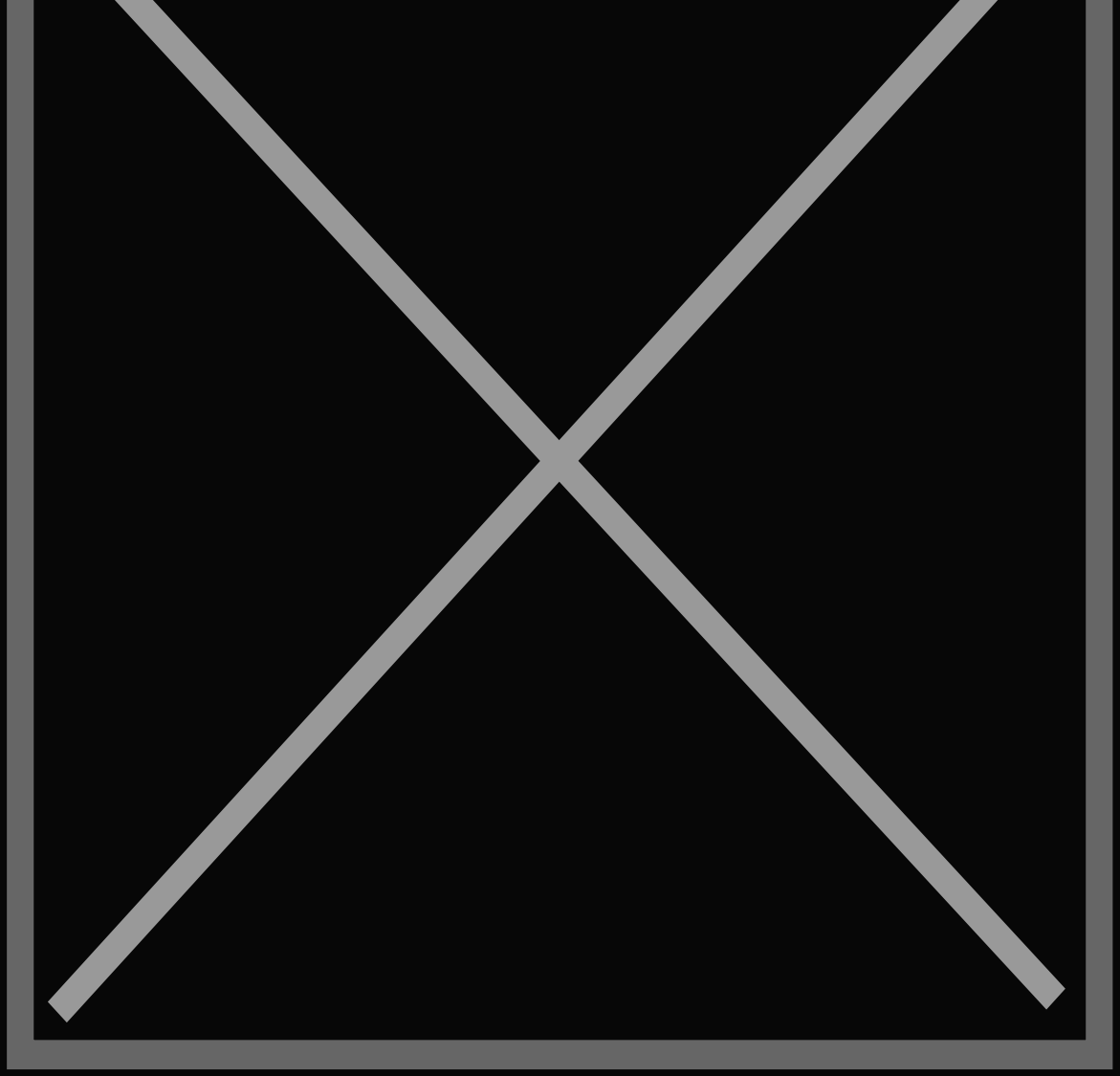
Drink Week, tre cocktail con vino: il Butterscotch Sour di Ebby Kurian

butterscotch-sour-a-61b69bfa

Vino e cocktail possono andare d'accordo? E come? Dipende dal vino: se i "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 nella lista Iba, il New York Sour con il rosso). Questa settimana andiamo quindi a scoprire tre ricette di drink a base di vino: in questo caso il **Butterscotch Sour** di **Ebby Kurian, alias ebbydranks**.



La ricetta

del Butterscotch Sour di Ebby Kurian

Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Bicchiere da whisky triangolare

Ingredienti:
60 ml bourbon al caramello

30 ml succo di limone
22,5 ml sciroppo di zucchero semplice
1 albume
30 ml vino rosso

Garnish:
Fettina di limone disidratato

Preparazione:
Versare tutti gli ingredienti (tranne il vino rosso) in uno shaker senza ghiaccio ed eseguire un dry shake per 30 secondi. Aggiungere un cubetto di ghiaccio grande e agitare di nuovo per altri 20-30 secondi. Fare un double strain nel bicchiere con una sfera di ghiaccio trasparente. Versare lentamente il vino rosso dal dorso di un bar spoon.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

French 75, drink vintage pop. HISTORY COCKTAIL con Guglielmo Miriello

Drink Tris, twist on..., tre varianti del French 75

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

Cocktail tutorial: Eclissi, il twist del New York Sour del Ruah