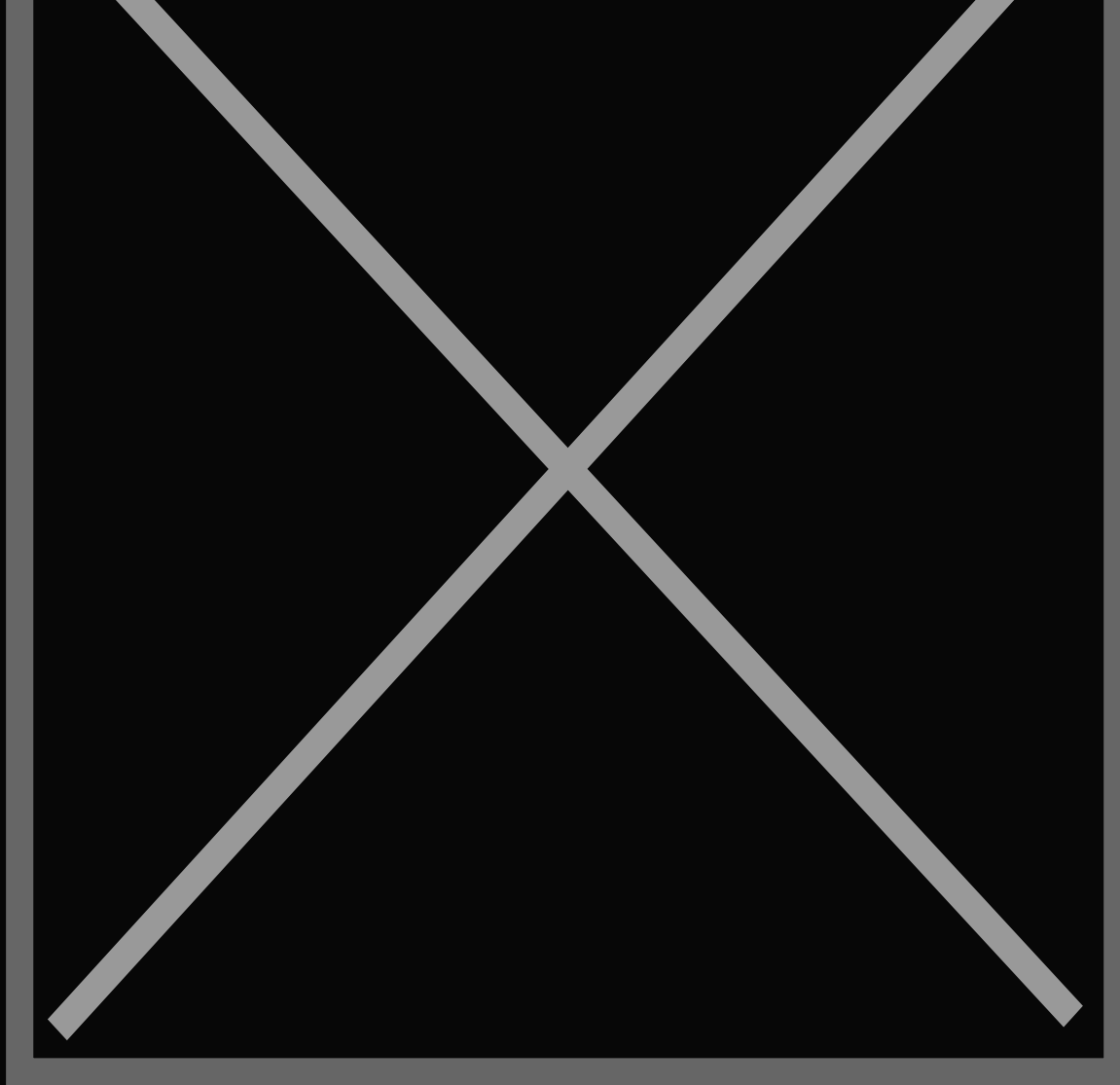


Drink Week, tre cocktail con vino: il Butterscotch Sour di Ebby Kurian

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](#)