Brockmans Gin sotto l'albero per brindare al 2023

20221220103339bottle1luk-1100x1100-redcap-291122copy1-3337cef7

Il Natale è davvero alle porte e quest’anno il Gin, sempre più apprezzato, non potrà mancare per un brindisi propriamente improprio, sotto l’albero come regalo o sulla neve per riscaldarsi con un gin-punch.

A rallegrare i momenti di convivialità ci ha pensato Brockmans Gin, il Gin super-premium nato da nobili tradizioni, rivisitate in un gusto unico, audace e morbido. Perfetto per un’idea regalo originale, nella sua **prestigiosa gift box in versione nera**, con bottiglia e bicchiere brandizzato, sicuramente gradito. E per degustarlo, una selezione di cocktail per rendere ancora più intenso e speciale ogni istante di questo magico Natale e Capodanno.

Warm Winter Mull

Ingredienti

• 150 ml di Gin Brockmans

• 1 bottiglia di Cannonau

• 100 ml di sciroppo semplice

• 100 ml di succo d'arancia

• 1 arancia a fette

• 1 manciata di frutti di bosco freschi

• 6 bastoncini di cannella (più altre spezie come anice stellato o chiodi di garofano, se lo desideri)

• 1 cucchiaino di grani di pepe interi (in una bustina)

Metodo

1. Aggiungi tutti gli ingredienti a una pentola a cottura lenta e mescola per unire

2. Se ti piacciono le spezie calde e invernali, puoi aggiungere anche 5-6 anici stellati e chiodi di garofano

3. Impostare la temperatura al massimo e riscaldare per un'ora

4. Ridurre la temperatura al minimo per mantenerlo caldo fino a 5 ore

5. Se non disponi di una pentola a cottura lenta, metti semplicemente gli ingredienti in una casseruola, porta ad ebollizione e fai sobbollire con il coperchio lasciandola a fuoco molto basso per circa 45 minuti

6. Per servire, versare in bicchieri o tazze che mantengano il calore

7. Aggiungere qualche bacca di stagione, una stecca di cannella e una fettina di arancia o clementina disidratata o fresca

Mocha Martini

Ingredienti

• 35 ml di Gin Brockmans

• 15 ml di liquore al cioccolato fondente

• 50 ml di caffè espresso

• Dolcificanti facoltativi: sciroppo di vaniglia, sciroppo o zollette di zucchero

Metodo

1. Aggiungere il gin Brockmans, il liquore al cioccolato fondente e un bicchierino di caffè espresso in uno shaker di ghiaccio e agitare vigorosamente.

2. Quindi versare in un bicchiere da Martini

3. Se ti piace il caffè più dolce, aggiungi semplicemente lo sciroppo di vaniglia, lo sciroppo o le zollette di zucchero prima di agitare

4. Guarnire con cioccolato in polvere e chicchi di caffè freschi

Rosy Glow

Ingredienti

• 60 ml di Gin Brockmans

• 20 ml di succo di pompelmo fresco

• 15 ml di succo di lime fresco (mantiene la buccia del lime)

• 15 ml di liquore alla ciliegia

• 15 ml di sciroppo di cannella

• un pizzico di assenzio

Metodo

1. Unisci Brockmans, il succo, lo sciroppo di cannella e liquore alla ciliegia in uno shaker pieno di ghiaccio

2. Agitare e versare in un bicchiere da coupé

3. Guarnire con lime mezzo rovesciato

4. Riempire con una zolletta di zucchero, quindi aggiungere un po' di assenzio, accendere e cospargere un pizzico di polvere di cannella sulla fiamma