

Anno 3- Numero 3
Luglio/Agosto 2024
Periodico bimestrale
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni
di

WINEcouture



**Guida ai
cocktail dell'estate**

NEGRONI SPAVENTATO: IL PERFETTO TWIST CON LA GRAPPA DI CAMOMILLA SERAFINO LEVI

La **Grappa di Camomilla Serafino Levi** è ottenuta, secondo una ricetta fortunatamente rinvenuta nei diari di Lidia Levi, mediante macerazione diretta di profumatissimi capolini di camomilla delle Langhe in Grappa monovitigno di Nebbiolo, base invecchiata per un periodo di sei mesi in caratteristiche botti piemontesi da circa 700 litri di diverse essenze. Dalla tonalità giallo chiara, quasi trasparente, al palato risulta aromatica, con note leggere e gradevoli di camomilla ben integrate col gusto corposo della Grappa. È lei l'ingrediente segreto per il twist perfetto nel classico Negroni. Una creazione, il **Negroni Spaventato**, firmata

da Luca Picchi del Bar Italia a Impruneta (Fi). La ricetta: 25 ml Gin Panarea, 30 ml Bitter Bianco Antica Torino, 25 ml Antica Torino Amis, 15 ml Grappa di Camomilla Serafino Levi. Tecnica: Stir, versare

gli ingredienti direttamente nel bicchiere On the Rocks e

mescolare delicatamente con il bar spoon prima di servire.

Garnish:
pompelmo
rosa.



SARPA DI POLI

Il presente della Grappa nella sua migliore tipicità: blend Bordolese da vinacce di uve Merlot e Cabernet, è figlia di una distillazione artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo. Dal colore limpido cristallino, **Sarpa di Poli** ha un carattere robusto, quasi rustico, sincero, profumi gradevolmente erbacei che ricordano l'erba fresca appena tagliata, un aroma vinoso e di fiori rossi, come il geranio, la rosa, la viola, che la rendono un classico senza tempo.



AGUARDENTE VELHISSIMA NIEPOORT

Acquavite di vinaccia dal Douro, è distillato blend di acquaviti di 25 anni invecchiate in botti di 10 anni di rovere.

Aguardente Velhissima Niepoort, dal colore topazio con sfumature gialle, al naso è fine e vinoso, equilibrata, con sentori di legno vecchio. Il palato è concentrato, intenso, con il legno in evidenza e un finale lungo e vigoroso.



Mojito: il "corsaro" prediletto da Hemingway



Uno dei cocktail estivi più classici e amati ha una storia che rimanda al tempo dei pirati e al celebre capitano Drake, corsaro inglese a cui si lega – siamo nel 1586, durante l'assedio de l'"Havana – la ricetta antesignana del **Mojito** come lo conosciamo oggi: quella del Draque o Draquecito.

La miscela di acquavite, zucchero, lime e menta dell'epoca fu trasformata a metà dell'800 introducendo il Ron, assumendo il suo attuale nome solo a inizio '900, cocktail trasformato in leggenda dalle mani di Angel Martinez, barman della Bodeguita del Medio, che tra i suoi più assidui frequentatori avrebbe visto lo scrittore Ernest Hemingway. A Cuba, questo drink per cui è consigliato l'utilizzo di Rum cubano chiaro, invecchiato massimo tre anni, è segno di buon auspicio e nelle case è offerto come benvenuto.

Per preparare a dovere un Mojito miscelate 3 cl di succo di lime con due bar spoon di zucchero di canna bianco, poi aggiungete 10 foglie di menta lasciate intere, versando 5 cl di Rum, ghiaccio infine acqua frizzante.

RUM

RUM CHAIRMAN'S RESERVE WHITE ST. LUCIA DISTILLERS

Il frutto dell'unione di Rum distillati in alambicchi di rame e di tre o quattro anni, che invecchiano in botti di quercia bianca americana che hanno in precedenza contenuto Bourbon Whiskey. Il blend viene poi assemblato e reintrodotta nelle botti per altri sei mesi. Dal sapore inizialmente secco al palato, diventa dolce con sentori di panna, lime e agrumi. Il finale del **Chairman's Reserve White** è lungo ed equilibrato.



RUM VERITAS BY VELIER

Veritas è il risultato innovativo della collaborazione tra Hampden Estate in Giamaica e la Foursquare a Barbados, due delle distillerie più iconiche dei Caraibi. Miscela di tre grandi Rum provenienti da due diverse isole caraibiche, fusi insieme dal Master Distiller Richard Seale con l'intento di creare, ispirato da Luca Gargano, il miglior Rum al mondo per la mixology. Blend di altissima qualità, autentico, elegante e pieno di profumi, **Veritas** può essere degustato liscio ed è perfetto nei cocktail per i quali è stato appositamente ideato.



Moscow Mule il drink da bere in tazza (di rame)

Nonostante il suo nome, la nascita del Moscow Mule poco o nulla deve alla grande Madre Russia. Poco, nel senso che la sua ideazione è attribuita, nel 1941, a quelli che all'epoca erano i distributori negli States della celebre Vodka Smirnoff: gli imprenditori John G. Martin e Rudolph Kunett. Nel corso di un rendez-vous d'affari al Chatham Hotel di New York con Jack Morgan, proprietario del Cock 'n' Bull Restaurant di Hollywood che stava cercando di lanciare un nuovo marchio di Ginger Beer, l'idea di sposare i due ingredienti e "condire" con una spruzzata di lime: nasce il Vodka Buck, che presto si trasformerà in **Moscow Mule** per via dell'asinello inciso sulle tazze, mug in rame, ottimo conduttore per mantenere fredda la bevanda esaltandone il sapore, in cui inizialmente è servito e che presto si trasformò nel suo recipiente standard. La sua ricetta: 5 cl di Vodka, 0,5 cl di succo di lime spremuto fresco e 10 cl di Ginger Beer versata il più lentamente possibile per preservarne l'effervescenza. Guarnire con una fetta di lime.



Photo: wine-charma-unsplash

VODKA

SCAPEGRACE VODKA

Dalla Nuova Zelanda, una Premium Vodka, da una base neutra di distillato di grano e acqua di sorgente artesianale locale. Limpida, cristallina alla vista, al palato **Scapegrace Vodka** risulta equilibrata con un primo impatto secco, per proseguire con sentori grano e mela. Il finale è lungo con una leggera acidità, accompagnata da sentori floreali.



PANAREA VODKA MEDITERRANEAN

Realizzata con alcool da cereali e arricchita da fresche note aromatiche conferite dagli agrumi e dalle tipiche erbe aromatiche del Mediterraneo, **Panarea Vodka** è perfetta per i cocktail, delicata se sorseggiata liscia e ghiacciatissima. Ottimo in mixology per la sua delicatezza e ampiezza, è limpida e dai profumi freschi e puliti con lievi note mediterranee: agrumi ed erbe aromatiche.

