IL LIBRO DEI COCKTAILS

INTERNAZIONALI IBA

Un viaggio attraverso i 77
cocktails mondiali che
ogni barman dovrebbe conoscere

Luigi Manzo

estratto da

Il libro dei nuovi cocktails internazionali IBA 2012

Un viaggio attraverso i 75 cocktails mondiali che ogni barman dovrebbe conoscere

Testi di
Luigi Manzo

Cos'è un cocktail

Il cocktail è una bevanda composta da vari ingredienti che vengono miscelati tra di loro. Generalmente almeno uno di essi è alcolico.
La parola cocktail apparve per la prima volta nell'edizione del 16 Maggio 1806 del Balance and Columbian Repository che ne dava la seguente definizione: « "Cocktail" is a stimulating liquor composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters » (Il "Cocktail" è una bevanda stimolante, composta di diverse sostanze alcoliche alle quali viene aggiunto dello zucchero, dell'acqua e dell'amaro »).
Successivamente si arriva al 1862, con una pubblicazione che raccoglieva ricette di cocktail: How to Mix Drinks; or, The Bon Vivant's Companion, del professor Jerry Thomas (l'e-book originale è scaricabile dalla sezione Libri del sito www.aibmproject.it). In questo testo, oltre alla lista delle solite bevande con mix di liquori, vi erano scritte 10 ricette che erano chiamate "Cocktails". L'ingrediente che differenziava i "cocktails" dalle altre bevande in questo compendio era l'uso degli amari, anche se questo tipo di ingrediente non si trova oramai quasi più nelle ricette moderne.
Durante il Proibizionismo negli Stati Uniti (1919-1933), quando il consumo di alcool era illegale, i cocktail erano comunque bevuti negli "speakeasies", dei locali clandestini dove era possibile sorseggiare un buon cocktail alcolico. Durante questo periodo la qualità dei liquori era scadente rispetto ai periodi precedenti, per questo motivo i barmen tendevano a mescolare i liquori con altri ingredienti. Nel 1930 appare una pubblicazione, il Savoy Cocktail Book[1] , di Harry Craddock, nella quale si stabilivano alcune regole generali per preparare un cocktail.
In seguito, l'arte di miscelare divenne talmente diffusa che nel corso degli anni nacquero associazioni di categoria specializzate come l'IBA (International Bartenders Association, nata nel 1951, www.iba-world.org) ed in Italia diverse associazioni di categoria. La storia dei cocktails va di pari passo con la storia di queste Associazioni. Nel 1961 una commissio-

ne formata dai migliori barman di tutto il mondo (International Cocktail Committee) stabilì alcune regole per dosare i cocktail. Poi vennero scelti e codificati 50. Negli anni la lista si allungò fino a 60 cocktail regolamentari. Fino al 2010 i cocktails sono stati 66, divisi in 5 categorie: Pre-dinner, after dinner, long drink, Cocktails più richiesti (Popular) e Special cocktails. Il 24 Novembre del 2011 viene pubblicata la nuova lista dei cocktails IBA, divisa in tre categorie: The Unforgettables, Contemporary Classics e New Era Drinks. Molti cocktails sono sostituiti, altri sono stati modificati. Sono quest'ultimi i cocktails protagonisti di questo libro.

[1] *The Savoy cocktail book di Harry Craddock del Savoy Hotel London è stato ripubblicato in italiano nel 2007 da Excelsior 1881.*

SUDDIVISIONE DEI COCKTAIL

Molto spesso sui libri trovate una suddivisione generica dei cocktails, come *cocktail aperitivi*, *cocktail digestivi*, *cocktail "any time"* e così via…

Nell'ultima codificazione del 2004, avvenuta a Las Vegas, l'IBA aveva deciso di suddividerli in 4 categorie: **Pre-Dinner**, **After Dinner**, **Long Drinks** e **Popular Cocktails**. All'inizio del 2010 poi era stata aggiunta una nuova categoria **Special Cocktails**, dove era presente un solo cocktail. Questo cocktail (il **Ladyboy**) è stato eliminato dalla nuova classificazione.

Cocktails aperitivi (*Pre-Dinner*): si tratta di miscele dal gusto pulito, secco o amabile. In essi sono presenti ingredienti che *stimolano l'appetito* (per esempio i *Vermouth)*.

Cocktail *digestivi* (*After Dinner*): sono miscele dal gusto secco o amabili. A volte contengono liquori alle erbe ed offrono un'alcolicità medio-alta. Un tipico esempio è l'**Apotheke** (non più presente tra i cocktails dell'IBA). Tra quelli più famosi come after dinner trova posto il **Grasshopper** (*3 cl di Crema di Cacao chiara, 3 cl Crema di menta verde, 3 cl di Crema di latte*).

Cocktail *Long Drink*: la funzione di questi cocktails è *dissetare*. Per questo motivo la loro alcolicità è medio bassa o addirittura assente. I long drink vanno dai 25 ai 30 cl, ma quasi tutti quelli codificati dall'IBA si aggirano intorno ai 15 cl. Come suggerimento si è deciso di codificare la quantità media di un long drink in 20 cl.

Popular Cocktails: sono cocktails diventati famosi grazie ad un passaparola oppure perché consumati da qualche personaggio famoso (è il caso del **Cosmopolitan** preferito dalla cantante Madonna e divenuto ancora più celebre per essere comparso nella serie TV Sex and City). Anche questa categoria è stata eliminata nella nuova classificazione.

Special Cocktails: si trattava di cocktail dedicati a personaggi speciali, come al fotografo Phil Coburn che aveva perso l'uso delle gambe in un attentato in Afghanistan.

Oltre a queste 5 suddivisioni più o meno nette, vi sono anche i *Cocktails "All Day"*: si tratta di bevande che grazie alle loro caratteristiche (alcolicità medio-bassa, gusto amabile), si possono bere in qualsiasi ora del giorno e della notte. Un tipico esempio è il cocktail **Alexander** (*3 cl di Cognac, 3 cl di Crema di Cacao scura, 3 cl di Crema di latte*).

Un'altra suddivisione dei cocktails l'abbiamo in base al volume:

- Short drink, tra 5 e 7 cl;
- Medium drink, tra 9 e 13 cl;
- Long drink, 15-20 cl ed oltre.

QUALI STRUMENTI SI USANO

Per poter lavorare sin da subito e preparare gustosi cocktails, quello che occorre è una buona attrezzatura. Basilare per la preparazione dei cocktail è l'uso dello **shaker** e del **mixing glas**s. Vediamo come funzionano. È molto semplice ricordarsi l'uso dello shaker e l'uso del mixing glass. *Lo shaker* viene utilizzato per i cocktails più "densi" (composti, per esempio, da sciroppi, succhi, ingredienti comunque più difficili da amalgamare) e quindi che necessitano di essere "sbattuti" in modo energico. Chimicamente questi ingredienti hanno un peso specifico diverso: da qui l'esigenza di shakerarli. Esistono due principali varianti dello shaker:

- **"americano"** , chiamato semplicemente Boston e formato da due pezzi, un bicchiere in vetro e uno in acciaio;
- **"continentale"**, formato da 3 pezzi: tappo, filtro e bicchiere in acciaio.

Il mixing glass invece è formato da un solo pezzo, in vetro e viene adoperato per miscele più liquide e facilmente amalgamabili.
Ecco alcune *norme da tenere a mente* quando si usano questi due strumenti:

a) *lo shaker deve essere agitato in maniera decisa per almeno 5 secondi;*
b) *lo shaker non va riempito più di quattro quinti per ottenere una miscelazione conveniente;*
c) *i vari ingredienti vanno versati nello shaker in quest'ordine: ghiaccio, zucchero, uova, latte, alcolici, succhi;*
d) *i cocktail chiari preparati con alcolici non liquorosi (esempio il vermouth dry) non vanno preparati con lo shaker;*
e) *bicchieri e ghiaccio debbono essere perfettamente puliti e inodori;*
f) *il contenuto dello shaker o del mixing glass va versato nei bicchieri allineati riempiendoli prima tutti per metà e poi ricominciando dal primo per ottenere eguale distribuzione degli ingredienti per tutti gli ospiti, siano essi 2, 4 o più;*
g) *nei cocktails decorati (bucce d'arance o di limone, ciliege o altro) bisogna curare molto la presentazione perché salta subito agli occhi e deve soddisfare l'ospite;*
h) *Champagne, spumanti o acqua soda non vanno mai introdotti nello*

shaker, ma versati direttamente nei bicchieri, sempre dopo gli altri eventuali ingredienti.

Oltre ai citati shaker e mixing glass abbiamo altre attrezzature di "supporto".

• **Bottiglia contagocce**: è necessaria per dosare alcuni bitter, curaçao, essenze e salse.

• **Boston**: come accennavamo, è formato da due pezzi, uno in acciaio e

1	lime squeezer	**7**	metal pour
2	strainer	**8**	spargicacao
3	jigger	**9**	cucchiaio per ghiaccio
4	muddler	**10**	mixing glass
5	stirrer	**11**	boston shaker
6	bar spoon	**12**	pinza

l'altro in vetro che si incastrano uno nell'altro. Serve per agitare miscele con ingredienti densi (proprio come lo *shaker continentale*). Dopo la miscelazione, si apre e il contenuto resta solo nella parte in acciaio; si filtra con un passino (*strainer*). Il Boston è uno shaker a tutti gli effetti e viene anche chiamato *shaker americano*.

• **Cannucce**: sono molto utilizzate, specialmente per i long drink. Per i bicchieri bassi sono adatte quelle corte.

• **Cavatappi:** per l'apertura delle bottiglie. Meglio utilizzare un cavatappi da sommelier. Questo modello è dotato di un doppio dente d'appoggio, per rendere più comoda l'estrazione del tappo.

• **Coltellino:** utilizzato principalmente per pulire la frutta e togliere la scorza degli agrumi. Si può utilizzare anche uno spelucchino. Per gli agrumi oggi esistono strumenti ad hoc come il *rigalimone*.

• **Cucchiai:** per miscelare alcuni cocktail generalmente si usa un cucchiaio a manico lungo. Il cucchiaino da caffè si utilizza per misurare la quantità di alcuni ingredienti.

• **Frullatore (blender):** per frullare la frutta e miscelare alcuni ingredienti particolarmente densi. Può essere utilizzato anche per alcuni cocktail, come il **Frozen Daiquiri** e il **Banana Daiquiri**.

• **Frullino (o Stirrer):** è una lunga asticciola che termina con una paletta adatta per miscelare alcuni tipi di cocktails.

• **Grattugia:** per grattugiare le scorze d'arancia, limone o noce moscata.

• **Lime squeezer:** per spremere i lime tagliati a metà. Tempo addietro difficilmente reperibile nei negozi, si trovava facilmente su Internet, in particolare su Ebay.it. Esiste anche una variante "messicana".

• **Macinino:** per macinare pepe, cannella o altre spezie.

• **Mixer o mixing glass:** recipiente in vetro tronco-conico in cui si realizzano alcune miscele. Il mixing glass si usa per cocktail con ingredienti facilmente amalgamabili.

• **Passino:** detto anche strainer. E' una specie di paletta - in acciaio inossidabile o argento - che ha intorno una spirale per evitare che i cubetti di ghiaccio o pezzi di frutta cadano nel bicchiere.

• **Pinze:** servono per prelevare i cubetti di ghiaccio.

• **Secchiello da ghiaccio (seau à glace):** per raffreddare le bottiglie.

• **Sifone da seltz:** per ottenere acqua con molta anidride carbonica. Oggi esistono anche delle confezioni in materiale plastico, da gettare via una volta esaurito il contenuto.

• **Spremiagrumi:** per ottenere il succo da limoni o arance.

• **Stopper:** si tratta di una specie di tappo, ovvero di sistema di chiusura in metallo, che permette di richiudere ermeticamente le bottiglie di spumante o champagne senza dissipare il contenuto di anidride carbonica.
• **Tritaghiaccio:** apparecchio elettrico o manuale che serve per ottenere ghiaccio tritato.

DOVE SI SERVONO: I VARI TIPI DI BICCHIERI

Anche i bicchieri hanno una parte importante nella preparazione dei cocktails.
• **Ballon:** bicchiere a palloncino, molto richiuso in alto, in cui si degustano le grandi acquaviti (Cognac, Brandy, Armagnac ecc).
• **Coppetta da cocktail o coppetta Martini:** è il classico bicchiere a forma di cono molto svasato. Il gambo permette la tenuta del bicchiere senza influenzare la temperatura della bevanda. Una variante è rappresentata dal *double martini glass* (doppia coppetta a cocktail), più alto e più ampio nell'apertura, che può arrivare a contenere oltre 200ml.
• **Flûte:** il nome è francese e letteralmente significa "flauto". Si tratta di un bicchiere dal gambo sottile e dalla forma allungata: questo consente di non riscaldare troppo il contenuto tenendolo in mano. Viene utilizzato per la degustazione di vini spumanti e soprattutto Champagne. Dagli anni Trenta ha progressivamente soppiantato l'uso della tradizionale coppa. Il motivo non è solo estetico: infatti, anche se la coppa resta molto popolare, non permette di apprezzare al suo valore giusto la qualità di un vino Champagne. La coppa essendo ampia e relativamente instabile, non consente il salire delle bolle fino alla superficie (il cosiddetto *perlage*). Invece la *flûte à Champagne* lascia ammirare la salita delle bollicine e concentra in uno spazio stretto tutti gli aromi liberati in occasione del loro scoppio, prolungando così la sensazione di freschezza e l'effervescenza dello Champagne.
• **Highball:** il bicchiere highball è un bicchiere a forma cilindrica di tipo tumbler di capacità variabile tra 240 e 350 millilitri, utilizzato per servire cocktail miscelati o Highball. Il bicchiere Highball è più alto dell'Old Fashioned glass ma più basso del Collins glass.
• **Old fashioned:** bicchiere tondeggiante e panciuto, adatto per il whisky, ma anche per alcuni cocktail come l'omonimo *Old fashioned*. Viene chiamato anche *rocks glass* o *"lowball"*. Vi si possono servire anche li-

quori *on the rocks*. L'American "Old fashioned" e il "Rocks" glass possono contenere da 22 a 34 centilitri.
• **Shot:** lo shot è un bicchiere molto piccolo e compatto atto a contenere solo distillati o liquori senza aggiunta di altro. La capacità in volume è approssimativamente da 1 a 3 *once*. Viene tipicamente utilizzato per bere distillati in un "solo colpo" (*one shot*).
• **Tumbler:** bicchiere cilindrico alto e stretto. Ne esistono di varia capacità, il tumbler medio, basso e alto. E' chiamato anche *Delmonico* da un celebre locale di New York (il Delmonico's, fondato da ristoratori italiani) che ne lanciò la moda.

I DOSAGGI

Nel ricettario IBA le ricette sono state presentate dapprima in *centilitri* ed in *once*. Poi l'elenco è rimasto solo in centilitri, almeno quello disponibile sul sito IBA. Tuttavia l'elenco originale, in duplice lingua e in centilitri e in once, è consultabile su www.aibmproject.it. Eppure non è stato sempre così. Fino al 2004 si sono utilizzate le frazioni. Infatti gli ingredienti che compongono un cocktail formano, una volta versate nel giusto ordine, il drink vero e proprio. Le ultime frazioni utilizzate, prima dei centilitri, sono state in *decimi* (1/10, 2/10...); ma andando a ritroso nel tempo abbiamo avuto anche i *terzi* (1/3, 2/3 e 3/3) ed i *quarti* (1/4, 2/4, 3/4 e 4/4), come nella prima classificazione mondiale IBA del 1961. Tuttavia ricettari ancora più datati, riportano vari frazionamenti di ogni genere (in *parti*, in *cucchiaini*, e così via).
Solo recentemente si è deciso (giustamente) di utilizzare l'unità di misura più adatta per i liquidi: i *centilitri* e le *once* (quest'ultima unità di misura usata maggiormente nei Paesi anglosassoni). Con ciò si eliminano tanti equivoci didattici e pratici. Facciamo un esempio: se dovreste fare un **Negroni**, di cui conoscete solo la vecchia ricetta degli anni Sessanta (*1/3 di Gin, 1/3 di Bitter Campari, 1/3 di Vermouth rosso*), se non siete a conoscenza anche del bicchiere dove va servito (l'*Old Fashioned*), potreste trovarvi in difficoltà: perché 1/3 della capienza di un old fashioned non è la stessa cosa di 1/3 della capienza di una coppetta a cocktail di 7 centilitri. Ed infatti il **Negroni** è considerato un medium drink. Con il ricettario IBA in cl e in oz potreste anche fare a meno di conoscere dove va servito il drink, perché solo con le misure in centilitri ci arrivereste da soli. Ma resta superato il problema di fondo: se parliamo di liquidi (ed i cocktails sono liquidi) bisogna trovare un'unità di misura idonea: once o centilitri.

IMPARIAMO A VERSARE LE QUANTITÀ ESATTE

Una volta che sappiamo l'esatta quantità che va versata per costruire il nostro cocktails, dobbiamo saper versare la giusta quantità. Per fare ciò vi sono sostanzialmente due tecniche:

- **Con il dosatore**

- **A mano libera**

Quella con il *dosatore* è la più esatta poichè si versa il contenuto della bottiglia direttamente in un misurino e da qui dentro lo shaker o mixing glass (o direttamente nel bicchiere). In commercio il misurino (detto anche *jigger*) più diffuso è diviso in due parti: una da 2 cl e l'altra da 4 cl. In alcuni Paesi europei sono obbligatori da utilizzare, in Italia si predilige la tecnica a mano libera, ma è consigliabile allenarsi a lungo con i misurini. La tecnica *a mano libera* permette di versare il contenuto dalla bottiglia direttamente nello strumento di miscelazione (o nel bicchiere, come nel caso di un **Americano**). Il primo passo sarà di impugnare correttamente la bottiglia dal suo baricentro, dalla parte della retro etichetta. A questo punto si abbassa la bottiglia, mentre la mano sinistra sarà posta alla base dello shaker o mixing glass, e si versa. È consigliabile, una volta appresa la tecnica attraverso le prime lezioni del corso barman di Primo livello FIB, di allenarsi con bottiglie riempite d'acqua, aiutandosi anche con strumenti come *exacto pour*, per controllare se le dosi sono giuste. Ci si può aiutare anche con appositi beccucci detti *metal pour*.

Due stili a confronto: metodo Classico e Flair

Il metodo Classico, principalmente insegnato nei corsi base di barman AIBM (a meno che non siano corsi di Bartender) ha delle analogie con il cosiddetto "*Flair*": sono due sistemi di lavoro differenti, ma uniti dagli stessi obiettivi. Nel metodo *Classico* non si usano i *metal pour*, si utilizza principalmente l'unità di misura in *cl* (e non in once). Il *Flair* permette invece di ottimizzare i tempi, creare più cocktails nello stesso tempo. Tuttavia prima di diventare bartender flair è meglio essere un ottimo barman classico.

LE TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI COCKTAILS

I cocktails possono essere preparati nel seguente modo

• Direttamente nei bicchieri, con ghiaccio se freddi o senza ghiaccio se caldi. (esempio: **Negroni** e **Irish Coffee**)

• Usando il mixing glass, se vi sono dei cocktails con peso specifico simile o se dosati a goccia;

• Usando lo shaker se gli ingredienti hanno peso specifico diverso, come succhi di frutta, sciroppi, latticini, gelati;

• Shakerando direttamente con il bicchiere in cui andrà servito il cocktail con ghiaccio;

• Usando il blender, se sono previsti ingredienti con una certa consistenza, come ghiaccio e frutta tagliata a pezzi.

LA COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL

Per creare un buon cocktail è necessario disporre di una buona conoscenza sui vari prodotti da impiegare, dal loro uso e dalla miscibilità degli stessi. Non basta la fantasia, ma occorre anche usare sapientemente tutti gli ingredienti.
Generalmente il cocktail è inteso come una bevanda composta da più ingredienti, alcuni di essi (o almeno uno) alcolici. Il numero massimo di ingredienti che possono essere utilizzati sono 5, anche se cocktails particolarmente gradevoli e tecnicamente perfetti, si ottengono usando 3 ingredienti.
Simile ad una colonna, il cocktail si compone di 3 parti:

• **la Base** che come una colonna sostiene tutto e costituisce le fondamenta su cui costruire.
• **il Coadiuvante/i** (inteso anche come componente/i), che contribuisce a formare il cocktail.
• **il Correttore** che completa il drink e può avere numerose funzioni, dal colorare semplicemente il cocktail fino ad aromatizzarlo con il suo profumo.

I **correttori** si utilizzano in piccole dosi e possono dare colore al cocktail (per esempio gli sciroppi), profumi, dolcezza e freschezza

I **coadiuvanti** concedono le caratteristiche al cocktail in base alla sua funzione: se aperitivo, se dolce e così via. La famiglia è ampia e va dai vermouth, fino ai succhi di frutta

La **base** di un cocktail solitamente è costituito da un distillato (solo uno, anche se vi sono delle eccezioni). Nei long drink può essere anche assente.

CORRETTORE

COAUDIUVANTI

BASE

COSTRUIAMO UN COCKTAIL APERITIVO O PRE-DINNER

Le caratteristiche di questo cocktail sono di favorire l'appetito, *aprire lo stomaco*, preparandolo a ricevere cibo. Deve pertanto avere almeno un ingrediente aperitivo e gli altri ingredienti devono essere comunque secchi.

BASE	*Struttura alcolica*
COADIUVANTE/I	*Caratterizza il cocktails soprattutto l'aperitivo; dona aromi intensi e maggior corpo*
CORRETTORE	*Contribuisce all'aroma intenso con profumi fruttati, colore e amarezza*

Esempio: *Dry Martini*

6 cl Gin	BASE	*Struttura alcolica*
1 cl Vermouth dry	COADIUVANTE/I	*Rafforza la condizione di aperitivo*
Olio essenziale di limone	CORRETTORE	*Dona un aroma agrumato al cocktail*

COSTRUIAMO UN COCKTAIL DOPO PASTO O AFTER DINNER

Lo scopo di un after dinner è per l'appunto di essere tendenzialmente dolce. Deve avere al suo interno almeno un ingrediente digestivo (anche se in realtà i superalcolici non favoriscono affatto la digestione, tranne pochi casi) e la gamma dei prodotti da usare è varia: si va dai prodotti alle erbe, al caffè, oppure a base di frutta secca.

BASE	*Struttura alcolica*
COADIUVANTE/I	*Caratterizza lo scopo del cocktail, ovvero la condizione dolce.*
CORRETTORE	*Contribuisce all'aroma con profumi fruttati o di erbe*

Esempio: *Grasshopper*

3 cl Cognac	BASE	*Struttura alcolica*
3 cl Crema di cacao chiara	COADIUVANTE/I	*Dona dolcezza al cocktail.*
3 cl Crema di latte	CORRETTORE	*Contribuisce alla dolcezza del cocktail*

COSTRUIAMO UN COCKTAIL LONG DRINK

Lo scopo di un *long drink* è *dissetare* e può essere alcolico o analcolico. Se alcolico, deve contenere, solitamente, poco alcol. Viene bevuto lontano dai pasti e le caratteristiche principali sono la spiccata freschezza, alcolicità medio bassa.

BASE	*Struttura alcolica*
COADIUVANTE/I	*Caratterizza la freschezza, disseta ed è analcolico*
CORRETTORE	*Contribuisce con maggior colore e dolcezza*

Esempio: *Sea Breeze*

4 cl Vodka	BASE	*Struttura alcolica*
12 cl Succo di mirtilli	COADIUVANTE/I	*Caratterizza la freschezza, disseta ed è analcolicolico*
3 cl Succo di pompelmo	CORRETTORE	*Dona una lieve acidità nonché profumo*

TAVOLA DI MISCIBILITÁ DEGLI INGREDIENTI

	Succhi di frutta	Sciroppi	Spezie, panna, latte,uova	Vini e derivati	Distillati di ginepro	Distillati di cereali	Distillati di frutta	Liquori naturali	Creme di liquori	Liquori fantasia
Succhi di frutta										
Sciroppi										
Spezie, panna, latte, uova										
Vini e derivati										
Distillati di ginepro										
Distillati di cereali										
Distillati di frutta										
Liquori naturali										
Creme di liquori										
Liquori fantasia										

MISCIBILI

MISCIBILI CON CAUTELA

NON MISCIBILI

CALCOLARE IL COSTO DEL COCKTAILS

Un aspetto essenziale da valutare nello stilare un menù, è quello di sapere esattamente quanto ci costa a noi un cocktail ed a quanto proporlo alla clientela.

Per valutare il costo del drink dobbiamo conoscere:
- *Quantità dei prodotti da usare;*
- *Costo della bottiglia;*
- *Quantità del prodotto contenuto nelle varie bottiglie;*
- *Costo forfettario per la guarnizione del drink.*

Esempio: *Negroni*

CALCOLO DEL COSTO DELLA RICETTA

3.0 cl Vermouth rosso
3.0 cl Bitter Campari
3.0 cl Gin
1/2 fetta d'arancio

Si esamina innanzitutto il costo dei singoli prodotti.
Ad esempio una bottiglia di gin costa 10,50 Euro (prezzo indicativo).
La bottiglia è di 750 ml. Pertanto la dose necessaria è 30 ml (ovvero 3 cl).
Per conoscere quando "spenderemo" per 30 ml di gin, occorre una semplice operazione matematica...

750ml : 30ml = 10,50 : X €

X = 30 x 10,50 € / 750 = 0,42 €

Il costo del gin impiegato nel Negroni è quindi 0,42 Euro.

INGREDIENTI	QUANTITÀ	PREZZO PER BOTTIGLIA (75cl)	COSTO QUANTITÀ USATA
GIN	3.0 cl	10,50 €	0,42 €
VERMOUTH ROSSO	3.0 cl	7,30 €	0,29 €
BITTER CAMPARI	3.0 cl	7,30 €	0,29 €
GUARNIZIONI	X	X	0,05 €
			TOTALE 1,05 €

Naturalmente non si potrà mai vendere un **Negroni a 1,05 Euro**. Per arrivare ad una cifra che comprende anche le altre voci (personale, affitto, spese gestione ecc.) ci vuole il **Coefficiente Moltiplicatore**, che può variare da 3 a 10 (altri parlano da 5 a 7, ma è consigliabile avere una forchetta più ampia).

Per cui: € 1,05 (drink cost) x 7 (coefficiente medio alto) = 7,35 €.
Il prezzo poi può essere arrotondato a 7 o a 8.

Come dicevamo, queste informazioni risulteranno molto utili nel momento in cui si deve creare un menu per il locale poiché permette anche di farsi un'idea precisa dei ricavi che possiamo avere dai cocktails proposti.
Su internet sono disponibili alcuni software in grado di calcolare il prezzo del cocktails quali *Cocktail Cost Calculator di Cockeyed* (*http://www.cockeyed.com/inside/cocktail/cocktail_calculator.shtml*) offre varie opzioni.
Per esempio possiamo selezionare con quale Tequila vogliamo creare il drink (base, premium, ultra premium[2]); selezionare il Cointreau o un altro prodotto come aromatizzante e così via. L'unico inconveniente è che il totale è calcolato in dollari.
Per chi utilizza il Melafonino vi è un'altra applicazione: *iFNB*. Creata da Ales Olasz, manager del Montgomery Place (uno dei migliori cocktail bar di Londra) si scarica con cinque dollari ed è tagliata su misura per chi si occupa di food & beverage nell'industria dell'ospitalità.

[2] *Per premium ed ultrapremium si intendono solitamente prodotti di una certa qualità, venduti a costo maggiore. Un esempio di spirit premium è Diva Premium Vodka, nel cui processo di distillazione si usano anche gemme preziose frantumate che fungono da filtro.*

ALCUNE TECNICHE DI PREPARAZIONE CODIFICATE PER BARTENDERS

Per *bartender* solitamente si intende il barman che usa una metodologia diversa (*all'americana*), utilizzando ad esempio il conteggio in once, i metal pour ed esibizioni particolari con bottiglie che volteggiano in aria. Per cui potreste trovare sia in ricettari, sia in siti web in lingua inglese, alcune abbreviazioni che riportiamo di seguito.

Neat: tutti quei prodotti singoli che vengono versati dalla bottiglia al bicchiere di servizio e possono essere serviti lisci o con ghiaccio (Whisky, amari ecc.).
Build: tutti quei drink composti da vari ingredienti, preparati direttamente nel bicchiere di servizio, con ghiaccio o senza (per esempio: **Cuba Libre**, **Negroni**, **Americano** ecc.).
Mix & Pour: drink preparati direttamente nel *Boston* senza ghiaccio, mixati e versati nel bicchiere di servizio con ghiaccio (per esempio: **Daiquiri Rocks**, **L.I.T**. ecc).
Shake & Strain: quei drink che contengono ingredienti di difficile emulsionamento (creme, panna, latte e così via). Sono preparati nel *Boston*, shakerati con ghiaccio e poi filtrati nel bicchiere di servizio senza ghiaccio.
Shake & Strain with ice: come la tecnica precedente, ma serviti con ghiaccio.
Shake & Pour: alternativa alla tecnica *Shake & Strain* e *mix & pour*, preparato nel *Boston* senza ghiaccio poi shakerato con lo stesso bicchiere di servizio con ghiaccio e versato nello stesso con il ghiaccio di shakerata. Oppure, preparati nel Boston senza ghiaccio.
Stir & Strain: drink di facile emulsionamento, con liquori delicati. Vengono preparati nel *mixing glass* e raffreddati con lo *stirrer*, filtrati infine nel bicchiere di servizio ben freddo (per esempio: **Dry Martini**, **Manhattan**).
Muddle: tutti quei drink che contengono frutta e zuccheri da pestare precedentemente alla preparazione alcolica (per esempio: **Caipiroska**, **Caipirina**, **Caipiritaly** ecc.).
Blend: per la preparazione dei drink frozen. Si preparano direttamente nel blender frullati con ghiaccio e versati nel bicchiere di servizio (per esempio: **Piña Colada**, **Margarita frozen** ecc.).
Build Layer: per la preparazione di drink a strati. Si preparano direttamente nel bicchiere di servizio senza ghiaccio, tenendo conto del peso specifico degli ingredienti per formare gli strati. In Italia sono conosciuti come *Pousse-café*; un tipico esempio è il **B52**.

GUARNIZIONI E DECORAZIONI PER COCKTAILS

Le decorazioni sono un elemento importante nel servizio dei cocktails e delle bevande in genere, perché con pochi semplici ingredienti si può trasformare un drink e presentarlo in maniera eccezionale. Le decorazioni possono essere semplici e composte. Le prime si riferiscono a fette di arance, limoni, semplici olive, mentre le seconde sono composte (per esempio) da spiedini di frutta o comunque composizioni dove vengono inseriti più ingredienti.

Ci sono alcune regole da seguire per preparare e presentare decorazioni:

• Gli short drink generalmente devono essere accompagnati con ciliege al maraschino, olive verdi e nere, cipolline in agrodolce, bucce di agrumi e ramoscelli di menta;

• I long e medium drink invece si possono decorare con qualsiasi cosa purché si tratti ingredienti commestibili ristretti nelle seguenti categorie: frutta, erbe e verdure;

• Si possono altresì usare stecchini di plastica ombrellini ed altri oggetti.
Occhio a non esagerare!

• Le decorazioni devono risultare ben salde sul bicchiere (per evitare spiacevoli incidenti) e non apparire come castelli in aria;

• Nei long drink è necessario utilizzare sempre le cannucce al fine agevolare il cliente (è consigliabile sempre metterne due);

• Bisogna tener presente i tempi di esecuzione: evitate quindi decorazioni molto complicate che richiedono un tempo eccessivo;

• E' conveniente usare sempre frutta non molto matura per impedire che si spappoli ed evitate (se possibile) anche la frutta che annerisce velocemente. Essa dovrà essere sempre precedentemente lavata;

• E' sconsigliato l'utilizzo dei fiori. Se proprio è necessario abbiate l'accortezza non collocarli a contatto con la bevanda;

• E' obbligatorio utilizzare sempre l'apposita pinzetta per inserire le decorazioni nelle bevande. Mai toccare le decorazioni con le mani!

• Si possono ottenere effetti cromatici e visivi decorativi anche utilizzando il ghiaccio tritato o il cosiddetto "crushed"; potete anche usare sciroppi, liquori colorati o creme di latte, le quali, a causa del loro speso specifico, restano in superficie o vanno in profondità o, ancora, alterano il gusto drink proposto;

• Vengono considerate decorazioni anche le spolverate di noce moscata, di cacao, di cannella, di biscotti o altri simili;

• Il sale e lo zucchero posti sul bordo del bicchiere (detti crustas, come il ***Margarita*** e il ***Salty Dog***) sono da considerarsi elementi decorativi in molti casi. In alcuni casi invece sono parte integrante del cocktail: è il caso del Margarita dove il sale dovrebbe orlare tutto il bordo del bicchiere.

VEDIAMO LE VARIE CATEGORIE DI GUARNIZIONI

Gli agrumi

Una regola delle guarnizioni commestibili è quella di riprendere il contenuto del drink. Gli agrumi sono usati spesso poiché oltre al colore accattivante, si possono tagliare in anticipo e tenere in frigo pronti all'uso. Si possono usare come fette (da appoggiare a bicchieri tipo highball), oppure dentro il cocktail, come il **Negroni** e l'**Americano** (in quest'ultimo vi è anche la scorza di limone). Gli agrumi più usati sono arance, limoni, lime, mandarini cinesi.
Le arance possono essere usate a fette, ma anche per accompagnare miscele di Vermouth ed alcol; anche i limoni si possono usare a fette, ma anche come scorza principalmente in cocktail aperitivi (nel **Dry Martini** vengono addirittura spremute alcune gocce di olio essenziale di limone). Il lime è molto piccolo, quindi può essere utilizzato come fette intera, oppure tagliato a cubetti per cocktails tipo il **Caipirinha**. I mandarini cinesi sono piccoli agrumi che si mangiano con tutta la buccia: sono adatti a guarnire cocktails che contengono bitter.

La frutta

Albicocche, frutti di bosco, mela, banane, pesche, alchechengi sono solo alcuni tipi di frutta che possono essere usati come guarnizioni. Sotto forma di

spiedino (nei *long drink*) oppure a piccole fette, poggiate sul bordo, tutto questo va alla vostra fantasia. Tenete presente che la frutta a polpa bianca tende ad ossidarsi velocemente (cambiano colore al contatto con l'aria, diventando scure): per cui abbiate l'accortezza di immergerle in succo di limone. Alcuni tipi di frutta, come le ciliegie al maraschino, possono essere usate sia all'interno di drink tendenti al dolce (**Martini Sweet, Rose**) sia appoggiati al bordo di tumbler o coppette a cocktails.

La glassa

I cocktails che presentano sul bordo del sale o dello zucchero vengono genericamente definiti *crustas*. Sono decorazioni molto semplici da realizzare: basta un piattino (o apposito strumento chiamato glass rimmel), del liquido (che può essere del succo di limone, dello sciroppo colorato), dello zucchero o sale e naturalmente un bicchiere. Si bagna il bicchiere nel succo o sciroppo, lo si appoggia nel piattino con lo zucchero (o sale) ed è pronto. Si possono anche utilizzare le dita per passare la fetta di limone sul bordo del bicchiere: successivamente lo si appoggia nel piattino con il sale (o nel *glass rimmel*).

Altri tipi di decorazioni

Vi sono altri tipi di guarnizioni e decorazioni non necessariamente a base di frutta, ma ugualmente commestibili. Si va dalla polvere di cacao alla spolverata di noce moscata (come nel **Porto Flip** ed **Alexander**); si possono utilizzare anche verdure come sedano, peperoncini, cipolline, scaglie di cioccolato bianco e scuro, olive verdi e nere, fino ad arrivare a bastoncini di cannella (vedi cocktail **Ladyboy**).

Non tutte le decorazioni e guarnizioni possono adattarsi ad ogni tipo di coktails. Per i *before dinner* si possono, oltre alla frutta, usare anche verdura (come ravanelli, cipolline in agrodolce, radici in generale). I cocktails *after dinner* si possono anche completare con erbe aromatiche fresche, spezie (cannella, noce moscata, cacao in polvere), oltre alle varie bordature o crustas di cui abbiamo parlato prima.
Per i *long drink* si usa solitamente frutta fresca intagliata e sistemata su appositi spiedini, ma anche scorze di agrumi a forma di spirali. Anche in questo caso è consigliato l'uso delle bordature, avendo sempre l'accortezza di accompagnare il drink con apposite cannucce.

Correva[3] il 2 Novembre del 1960: i rappresentanti delle nazioni aderenti all'IBA sono riuniti presso l'Hotel Scribe di Parigi per il tradizionale congresso annuale. L'agenda degli argomenti da dibattere comprende al sesto punto la voce "*discussione della codifica delle bevande*". A prendere la parola è l'ex presidente IBA Angelo Zola: a fronte del numero sempre crescente di differenti bevande miscelate, egli propone la formazione di un comitato che riduca il vasto numero di cocktails e ricette. Richiede a ogni comitato nazionale di inviare le proprie preparazioni più tipiche al fine di stabilire una lista che comprenda tra i 50 e gli 80 cocktail che verranno classificati come "*approvati dall'Iba*". A un anno di distanza, a Oslo, si ha la definizione delle "*prime cinquanta ricette di cocktail approvate dalla presidenza Iba*". Con ciò non si è inteso - come potrebbe apparire dalla traduzione letterale degli atti riportati sopra - limitare il numero delle preparazioni miscelate, bensì codificare un ricettario a livello internazionale in grado di definire con precisione i componenti dei drink prescelti tra i più noti e richiesti e le loro percentuali. Attraverso la loro diffusione ad ogni iscritto alle associazioni dei barmen delle nozioni aderenti all' IBA, per il consumatore sarà possibile richiedere e ottenere, ad esempio, un **Mai-Tai** sempre uguale in quanto a componenti, proporzioni, preparazione e servizio. Prendeva così il via la storia dei "*50 mondiali*", il *vangelo di ogni barman* la base da apprendere, ma non solo memorizzare, bensì studiare a fondo, analizzare poiché attraverso questo sarebbe stato poi possibile soddisfare al meglio ogni richiesta specifica, ma pure comprendere i parametri per la costruzione di quel patrimonio unico che è il "*ricettario*" proprio di ogni barman, composto di preparazioni personali e inedite, molte delle quali, grazie alla propria validità, si affermano e acquistano notorietà, una fama che spesso si spinge oltre i confini nazionali.
Nel frattempo avviene anche che alcune preparazioni col passare del tempo non incontrino più il gusto del consumatore, pertanto vengano sempre meno richieste e cadano nel classico "dimenticatoio". Oppure, qualche barman non ci crede più: qualche barman che conta a livello internazionale naturalmente. E così succede che nel Novembre 1985 ad Amsterdam, nel corso del congresso mondiale dei barmen IBA, viene istituita una commissione a cui si affida il compito di esaminare la realtà del bere miscelato ed apportare le opportune modifiche.

Tratto dagli appunti di F. Zingales - fondatore di Club Classic Cocktail

Variazioni che puntualmente vengono presentate l'anno dopo (sempre in Novembre) nella caratteristica località normanna di Deauville: i "*mondiali*" passano da 50 a 73, non solo con numerosi nomi nuovi, ma anche con numerose "uscite", cui si unisce un'appendice: i 25 cocktail vincitori degli "*Iba's World Challenge*", ovvero primi classificati ai campionati mondiali che si svolgono ogni tre anni. È facile capire quale sia stato l'impegno per ogni operatore per memorizzare e studiare a fondo le nuove ricette e soprattutto le modifiche di quelle rimaste, lasciando una coda di polemiche, discussioni, e in alcuni casi di rifiuto, che si è protratta per alcuni anni.
Si arriva così al 1993 (sempre nel fatidico Novembre) a Vienna: un'altra commissione che ha lavorato sull'onda delle critiche giunte dai bar di ogni parte del mondo (soprattutto i giovani non sapevano cosa fare: nelle scuole alberghiere gli avevano insegnato i mitici 50 cocktail in un dato modo, ora si trovavano a ribaltare dosi e ingredienti) presenta il nuovo abc del bere miscelato, i cocktails mondiali si riducono da 73 a 53 con l'aggiunta di 4 ricette analcoliche. Nel 1993 le proporzioni per la quasi totalità dei casi sono rimaste fissate in decimi (lo avevano deciso nel 1986), ma alcuni cocktails come l'**Alexander**, il **Grasshopper** e il celebre **Negroni** riconquistano i "terzi" con il sommo gaudio dei "beventi". Ma anche la classificazione in decimi non va più bene (e giustamente, visto che se si parla di *liquidi* e capienza di bicchieri bisogna ragionare in litri, centilitri e millilitri). Si arriva al 2004, a Las Vegas, dove avviene un'altra codificazione, che sarà in voga fino al 24 Novembre 2011.
Oggi i cocktails sono tutti in *centilitri* (e in alcuni ricettari presentati anche in once) e sono aumentati arrivando dapprima a 68 cocktails (nella prima pubblicazione sul sito IBA-World) e poi fino a 75 a fine Dicembre 2011, quando vengono inseriti i seguenti cocktails dapprima esclusi: **Screwdriver**, **Caipirinha**, **Cosmopolitan**, **God Father**, **Harvey Wallbenger**, **Margarita** e **B52**.

I COCKTAILS CODIFICATI DALL'IBA FINO AL 2010

I cocktail codificati dall'IBA fino al 2010 erano divisi cinque categorie: Pre-dinner, After Dinner, Long drinks, Cocktail Famosi e Cocktails Speciali (solo con un cocktail). Questo era l'elenco completo, che sarà poi sostituito a Novembre 2011.

Questo è l'elenco completo.

PRE-DINNER	
Americano	Martini (Dry)
Bacardi cocktail	Martini (Perfect)
Daiquiri	Martini (Sweet)
Frozen Daiquiri	Martini (Vodka)
Banana Daiquiri	Gibson
Bronx	Negroni
Kir	Old fashioned
Kir Royal	Paradise
Manhattan	Rob Roy
Manhattan Dry	Rose
Manhattan Medium	Whiskey Sour
Margarita	

AFTER-DINNER	
Brandy Alexander	Golden Cadillac
Black Russian	Golden Dream
White Russian	Grasshopper
French Connection	Porto Flip
God Father	Rusty Nail
God Mother	

LONG DRINK - COLLINS TYPE

Bellini
Bloody Mary
Brandy Egg Nog
Buck's Fizz
Mimosa
Bull Shot
Champagne cocktail
John Collins
Gin Fizz
Harvey Wallbanger
Horse's Neck
Irish Coffee
Pina Colada
Planter's Punch
Screwdriver
Singapore Sling
Tequila Sunrise

COCKTAIL FAMOSI (*POPULAR COCKTAILS*)

Caipirinha
Cosmopolitan
Japanese Slipper
Kamikaze
Long Island Iced Tea
Mai-Tai
Mojito
Orgasm
B52
Salty Dog
Sea-Breeze
Cuba Libre
Sex On The Beach
Apple Martini

SPECIAL COCKTAIL

Ladyboy

I COCKTAILS CODIFICATI DALL'IBA 2011

Questa è l'ultima lista dei cocktails IBA aggiornata a fine Dicembre 2011. I cocktails sono stati divisi in 3 categorie: **The Unforgettables**, i **Contemporary Classics** e **New Era drinks**. Nell'idea dei barmen IBA ogni categoria ha una sua ragione di esistere.

Nella categoria *The Unforgettables* sono stati inseriti i cocktail "*indimenticabili*" e la lista è "*blindata*" nel senso che comunque nelle successive codificazioni non verranno modificati né l'elenco, né le ricette.

Nella categoria *Contemporary Classics* vengono menzionati molti *cocktail classici e contemporanei*, ma a differenza della lista precedente, questa categoria è *modificabile*.

Ed infine *New Era drinks*, con drink di *nuova generazione* (ma non tutti: vi troviamo anche il **Kamikaze** ad esempio, presente nella codificazione precedente). Questa categoria può essere modificata e segue le t*endenze del momento*.

All Day Cocktail
ALEXANDER

- 3 cl Cognac
- 3 cl Crema di Cacao (scura)
- 3 cl Crema di latte

Shakerare tutti gli ingredienti e filtrarli in una coppetta a cocktail. Guarnire con una spolverata di noce moscata.

Before Dinner Cocktail
AMERICANO

- 3 cl Campari
- 3 cl Vermouth rosso
- Una spruzzata di soda water

Miscelare gli ingredienti direttamente in un bicchiere old fashioned riempito di ghiaccio. Aggiungere una spruzzata di soda e guarnire con mezza fetta d'arancia.

All Day Cocktail
ANGEL FACE

- 3 cl Gin
- 3 cl Apricot brandy
- 3 cl Calvados

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.

All Day Cocktail
AVIATION

- 4,5 cl Gin
- 1,5 cl Maraschino
- 1,5 cl Succo di limone fresco

Shakerare e servire in una coppetta a cocktail

Before Dinner Cocktail

BACARDI

- 4,5 cl Rum Bacardi bianco
- 2 cl Succo di lime fresco
- 1 cl Sciroppo di granatina

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.

All Day Cocktail

BETWEEN THE SHEETS

- 3 cl Rum chiaro
- 3 cl Cognac
- 3 cl Triple Sec
- 2 cl Succo di limone fresco

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.

All Day Cocktail
CASINO'

- 4 cl Old Tom Gin
- 1 cl Maraschino
- 1 cl Orange Bitters
- 1 cl Succo di limone fresco

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail. Guarnire con lemon twist e una ciliegia al maraschino.

All Day Cocktail
CLOVER CLUB

- 4,5 cl Gin
- 1,5 cl Sciroppo di lampone
- 1,5 cl Succo di limone fresco
- Alcune gocce di bianco d'uovo

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail.

Before Dinner Cocktail

DAIQUIRI

- 4,5 cl Rum chiaro
- 2,5 cl Succo di lime fresco
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail.

All Day Cocktail

DERBY

- 6 cl Gin
- 2 gocce di Peach Bitters
- 2 germogli di menta

Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e servire in una coppetta a cocktail. Guarnire con germogli di menta lasciati nel drink.

The Unforgettables

Before Dinner Cocktail

DRY MARTINI

- 6 cl Gin
- 1 cl Vermouth Dry

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare bene e filtrare in una coppetta Martini. Versare alcune gocce di olio essenziale di limone spremendole dalla buccia, oppure guarnire con oliva.

Long Drink

GIN FIZZ

- 4,5 cl Gin
- 3 cl Succo di limone fresco
- 1 cl Sciroppo di zucchero
- 8 cl Soda water

Shakerare gli ingredienti, tranne la soda water. Versare in un highball e colmare con soda. Guarnire con una fettina di limone.

Long Drink
JOHN COLLINS

- 4,5 cl Gin
- 3 cl Succo di limone fresco
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero
- 6 cl Soda water

Versare gli ingredienti direttamente in un highball con ghiaccio. Mescolare e guarnire con una fettina di limone e una ciliegina al maraschino. Aggiungere alcune gocce di Angostura bitters.
(Nota: Usare Old Tom Gin per il cocktail **Tom Collins***)*

Before Dinner Cocktail
MANHATTAN

- 5 cl Rye Whiskey
- 2 cl Vermouth rosso
- Due gocce di Angostura Bitters

Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e servire in una coppetta a cocktail, guarnendo con ciliegina da cocktail.

All Day Cocktail

MARY PICKFORD

- 6 cl Rum chiaro
- 1 cl Maraschino
- 6 cl Succo di ananas fresco
- 1 cl Sciroppo di granatina

Shakerare e filtrare in una doppia coppetta a cocktail.

All Day Cocktail

MONKEY GLAND

- 5 cl Gin
- 3 cl Succo d'arancia
- 2 gocce di Assenzio
- 2 gocce di Granatina

Shakerare e filtrare in una coppetta a cocktail.

Before Dinner Cocktail
NEGRONI

- 3 cl Gin
- 3 cl Campari
- 3 cl Vermouth rosso

Versare tutti gli ingredienti in un old fashioned glass riempito di ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con mezza fetta d'arancia.

Before Dinner Cocktail
OLD FASHIONED

- 4,5 cl Bourbon o Rye Whiskey
- 2 gocce di Angostura Bitters
- 1 zolletta di zucchero
- Una spruzzata d'acqua

Mettere la zolletta di zucchero nell'old fashioned e aggiungere il bitter; così anche la spruzzata di acqua. Pestare fino a che non si scioglie. Riempire il bicchiere con ghiaccio ed aggiungere Whiskey. Guarnire con fetta d'arancia e ciliegina da cocktail.

All Day Cocktail

PARADISE

- 3,5 cl Gin
- 2 cl Apricot Brandy
- 1,5 cl Succo d'arancia

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta a cocktail raffreddata.

Long Drink

PLANTER'S PUNCH

- 4,5 cl Rum scuro
- 3,5 cl Succo d'ananas fresco
- 3,5 cl Succo d'arancia fresco
- 2 cl Succo di limone fresco
- 1 cl Sciroppo di granatina
- 1 cl Sciroppo di zucchero di canna
- 3-4 gocce di Angostura bitters

Versare gli ingredienti, tranne il bitter, nello shaker. Filtrare in un bicchiere grande, riempito di ghiaccio; aggiungere le gocce di Angostura bitters alla fine. Guarnire con ciliegina da cocktail e spicchio di ananas.

After Dinner Cocktail

PORTO FLIP

- 1,5 cl Brandy
- 4,5 cl Porto rosso
- 1 cl Rosso d'uovo

Versare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servirlo in una coppetta a cocktail con una spolverata di noce moscata.

Long Drink

RAMOS FIZZ

- 4,5 cl Gin
- 1,5 cl Succo di lime
- 1,5 cl Succo di limone fresco
- 3 cl Sciroppo di zucchero
- 6 cl Panna
- 1 bianco d'uovo
- 3 spruzzi di acqua di fiori d'arancio
- 2 gocce di estratto di Vaniglia
- Soda water

Versare tutti gli ingredienti (eccetto la soda) in un mixing glass, agitando per due minuti, senza ghiaccio; aggiungere ghiaccio e mescolare con forza per un altro minuto. Filtrare in un highball senza ghiaccio, colmare con soda.

After Dinner Cocktail
RUSTY NAIL

- 4,5 cl Scotch Whisky
- 2,5 cl Drambuie

Versare gli ingredienti in un old fashioned riempito con ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con lemon twist.

After Dinner Cocktail
SAZERAC

- 5 cl Cognac
- 1 cl Assenzio
- 1 zolletta di zucchero
- 2 gocce di Peychaud's bitters

Bagnare un old fashioned ghiacciato con l'assenzio, aggiungere ghiaccio tritato e metterlo da parte. Mescolare gli altri ingredienti con ghiaccio e metterli da parte. Eliminare il ghiaccio e l'assenzio in eccesso e filtrare il cocktail nel bicchiere. Aggiungere la scorza di limone per guarnire. Nota: la ricetta originale è cambiata dopo la Guerra Civile americana, infatti il Whisky di segale sostituisce il Cognac in quanto quest'ultimo era divenuto raro da trovare.

All Day Cocktail
SCREWDRIVER

- 5 cl Vodka
- 10 cl Succo d'arancia

Versare gli ingredienti in un highball con ghiaccio. Miscelare e guarnire con fetta d'arancia.

All Day Cocktail
SIDECAR

- 5 cl Cognac
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Succo di limone fresco

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.

After Dinner Cocktail
STINGER

- 5 cl Cognac
- 2 cl Crema di Menta Bianca

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Mescolare e servire in una coppetta da cocktail.

Before Dinner Cocktail
WHISKEY SOUR

- 4,5 cl Bourbon Whiskey
- 3 cl Succo di limone fresco
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero
- Bianco d'uovo (facoltativo: se utilizzato, shakerarlo per bene per formare un po' di schiumetta bianca.)

Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare e filtrare in una coppetta a cocktail. Se servito 'On the rocks', filtrare gli ingredienti nell'old fashioned riempito con ghiaccio. Guarnire con mezza fetta d'arancia e ciliegina al maraschino.

All Day Cocktail
WHITE LADY

- 4 cl Gin
- 3 cl Triple Sec
- 2 cl Succo di limone

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.

All Day Cocktail
TUXEDO

- 3 cl Old Tom Gin
- 3 cl Vermouth Dry
- 1/2 cucchiaino di Maraschino
- 1/4 cucchiaino da tè Assenzio
- 3 gocce di Orange Bitters

Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail. Guarnire con ciliegina per cocktail e scorzetta di limone.

Sparkling Cocktail
BELLINI

- 10 cl Prosecco
- 5 cl Purea di pesca (fresca)

Versare la purea di pesca in una flûte raffreddata e aggiungere il Prosecco. Mescolare delicatamente.
Varianti: **Puccini** *(succo di mandarino fresco)*, **Rossini** *(frullato di fragole)* e **Tintoretto** *(succo di melograno)*.

After Dinner Cocktail
BLACK RUSSIAN

- 5 cl Vodka
- 2 cl Liquore al caffè

Versare gli ingredienti in un old fashioned con ghiaccio. Mescolare delicatamente. Per la versione White Russian, versare delicatamente della crema di latte in cima.

Nota: per il White Russian, adagiare crema di latte leggermente montata in cima e mescolare delicatamente.

Long drink

BLOODY MARY

4,5 cl Vodka
- 9 cl Succo di pomodoro
- 1,5 cl Succo di limone
- 2-3 gocce di Worcestershire Sauce
- Tabasco
- Sale di sedano
- Pepe

Versare gli ingredienti in un highball glass. Guarnire con sedano e fettina di limone (facoltativa).

All Day Cocktail

CAIPIRINHA

- 5 cl Cachaça
- ½ lime tagliato in 4 cubetti
- 2 cucchiaini da tè di zucchero

Tagliare il lime in 4 pezzi ed aggiungere lo zucchero in un bicchiere tipo old fashioned. Pestare delicatamente e colmare con ghiaccio e la Cachaça. (Nota: nel **Caipiroska** *usare Vodka al posto della Cachaça).*

Sparkling Cocktail

CHAMPAGNE COCKTAIL

- 9 cl Champagne freddo
- 1 cl Cognac
- 2 gocce di Angostura Bitters
- 1 zolletta di zucchero

Versare delicatamente il Cognac e lo Champagne e sopra la zolletta di zucchero imbevuta con le due gocce di Angostura. Guarnire con fetta d'arancia e ciliegina maraschino.

All Day Cocktail

COSMOPOLITAN

- 4 cl Vodka al limone
- 1,5 cl Cointreau
- 1,5 cl Succo di lime fresco
- 3 cl Succo di mirtillo rosso

Si prepara nello shaker riempito con ghiaccio e si serve in una doppia coppetta a cocktail, guarnito con una fettina di lime.

Contemporary Classics

Long drink

CUBA LIBRE

- 5 cl Rum chiaro
- 12 cl Cola
- 1 cl Succo di lime fresco

Versare gli ingredienti in un highball con ghiaccio. Guarnire con fettina di lime.

After Dinner Cocktail

FRENCH CONNECTION

- 3,5 cl Cognac
- 3,5 cl Di Saronno

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned riempito di ghiaccio. Si mescola delicatamente e si serve.

After Dinner Cocktail

GODFATHER

- 3,5 cl Scotch
- 3,5 cl Di Saronno

Versare gli ingredienti direttamente in un old fashioned glass riempito di ghiaccio. Mescolare delicatamente.

After Dinner Cocktail

GOD MOTHER

- 3,5 cl Vodka
- 3,5 cl Di Saronno

Questo drink, simile al precedente, si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned riempito di ghiaccio.

Contemporary Classics

All Day Cocktail

GOLDEN DREAM

- 2 cl Galliano
- 2 cl Triple sec
- 2 cl Succo d'arancia fresco
- 1 cl Crema di latte

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Filtrare in una coppetta a cocktail.

After Dinner Cocktail

GRASSHOPPER

- 3 cl Crema di Cacao chiara
- 3 cl Crema di Menta verde
- 3 cl Crema di latte

Versare gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio. Filtrare in una coppetta a cocktail.

Sparkling Cocktail

FRENCH 75

- 3 cl Gin
- 1,5 cl Succo di limone fresco
- 2 gocce di sciroppo di zucchero
- 6 cl Champagne

Versare gli ingredienti, tranne lo Champagne, nello shaker. Shakerare e filtrare in una flûte. Colmare con Champagne e mescolare.

All Day Cocktail

HARVEY WALLBANGER

- 4,5 cl Vodka
- 1,5 cl Galliano (da versare alla fine sul cocktail)
- 9 cl Succo d'arancia

Versare la Vodka ed il succo d'arancia in un highball con ghiaccio. Mescolare delicatamente e versare il Galliano sopra. Guarnire con fetta d'arancia e ciliegina.

All Day Cocktail

HEMINGWAY SPECIAL

- 6 cl Rum chiaro
- 4 cl Succo di pompelmo
- 1,5 cl Maraschino
- 1,5 cl Succo di lime

Versare gli ingredienti nello shaker e filtrare in una doppia coppetta a cocktail.

Long drink

HORSE'S NECK

- 4 cl Cognac
- 12 cl Ginger Ale
- Gocce di Angostura bitters (facoltativa)

Si prepara direttamente nel bicchiere highball con cubetti di ghiaccio. Si mescola delicatamente e si guarnisce con una spirale di limone. Se richiesto, alcune gocce di Angostura Bitter.

Hot Drink
IRISH COFFEE

- 4 cl Irish Whiskey
- 9 cl Caffè
- 3 cl Crema di latte
- 1 cucchiaino da tè di zucchero di canna

L'Irish Coffee si prepara direttamente nel bicchiere apposito precedentemente riscaldato con acqua calda. Per prima cosa si raffredda lo shaker e si agita la crema di latte per almeno 2 minuti, lasciandola poi in frigo. Poi si versa lo zucchero di canna e il Whiskey e si riscalda il tutto con il lanciavapore, aggiungendo il caffè espresso. Alla fine si unisce la panna semimontata aiutandosi con un cucchiaino. Infatti deve apparire con due strati: uno nero ed uno bianco. Ci si può aiutare con un bar spoon.

Before Dinner Cocktail
KIR

- 9 cl Vino bianco secco
- 1 cl Crema de Cassis

Si prepara direttamente nella flûte, versando prima la Crème de Cassis e infine colmando con vino ben freddo.
Si può usare anche Champagne al posto del vino bianco nella versione Royal.

Long drink

LONG ISLAND ICED TEA

- 1,5 cl Tequila
- 1,5 cl Vodka
- 1,5 cl Rum chiaro
- 1,5 cl Triple sec
- 1,5 cl Gin
- 2,5 cl Succo di limone
- 3 cl Sciroppo di zucchero
- 1 spruzzata di Cola

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo highball, riempito di ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con una spirale di limone e cannuccia.

Long drink

MOSCOW MULE

- 4,5 cl Vodka
- 12 cl Ginger beer
- 0,5 cl Succo di lime fresco
- 1 fettina di lime nel bicchiere

Miscelare Vodka e Ginger beer ed aggiungere succo di lime. Guarnire con fettina di lime.

Long drink
MAI-TAI

- 4 cl Rum chiaro
- 2 cl Rum scuro
- 1,5 cl Orange Curaçao
- 1,5 cl Sciroppo d'orzata (di mandorle)
- 1 cl Succo di Lime

Si versano gli ingredienti in uno shaker. Dopo aver shakerato, si versa il cocktail in un bicchiere tipo highball e guarnendo con uno spicchio di ananas, ramoscello di menta e scorza di lime. Servire con cannuccia.

All Day Cocktail
MARGARITA

- 3,5 cl Tequila
- 2 cl Cointreau
- 1,5 cl Succo di lime

Versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail con il bordo orlato di sale.

Contemporary Classics

Sparkling Cocktail
MIMOSA

- 7,5 cl Champagne
- 7,5 cl Succo d'arancia

Versare il succo d'arancia in una flûte insieme allo Champagne. Mescolare delicatamente. Si può guarnire con un twist d'arancia (è facoltativa).

Long drink
MOJITO

- 4 cl Rum cubano bianco
- 3 cl Succo di lime fresco
- 6 foglioline di menta
- 2 cucchiaini di tè di zucchero di canna bianco
- Soda water

Si adagia sul fondo al bicchiere la menta con zucchero e succo di lime e si pesta delicatamente per far sprigionare l'essenza alla menta. Aggiungere una spruzzata di soda e riempire il bicchiere di ghiaccio tritato. Versare il rum e colmare con soda water. Guarnire con menta e fettina di limone. Servire con cannucce.

Long drink
MINT JULEP

- 6 cl Bourbon Whiskey
- 4 foglioline di menta
- 1 Cucchiaino di tè di zucchero a velo
- 2 cucchiaini d'acqua

In un highball pestare delicatamente la menta, con zucchero e acqua. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato, aggiungere Bourbon e miscelare fino a che il bicchiere non si brini. Guarnire con ramoscelli di menta.

Long drink
PIÑA COLADA

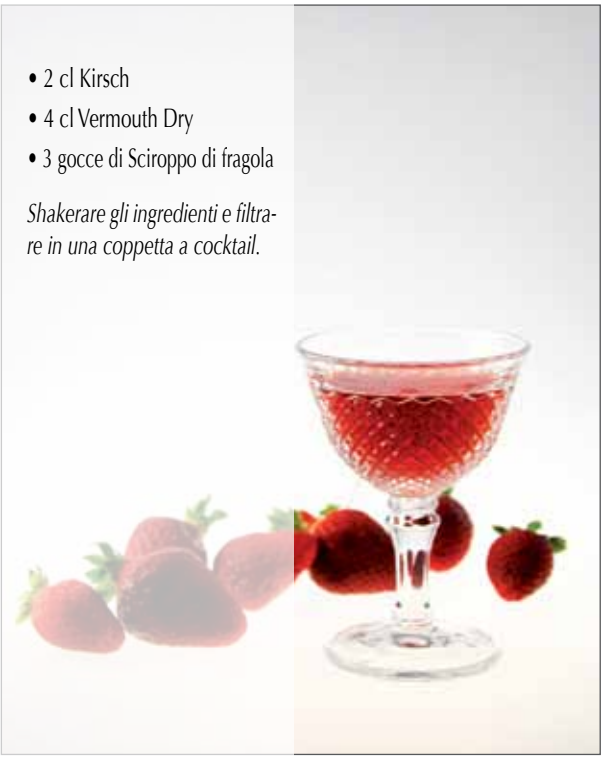
- 3 cl Rum chiaro
- 9 cl Succo di ananas
- 3 cl Latte di cocco

Frullare gli ingredienti con ghiaccio in un blender, versare il tutto in un goblet e o un bicchiere tipo Hurricane. Servire con cannucce. Guarnire con fettina di ananas e una ciliegina cocktail.

ROSE

- 2 cl Kirsch
- 4 cl Vermouth Dry
- 3 gocce di Sciroppo di fragola

Shakerare gli ingredienti e filtrare in una coppetta a cocktail.



Long drink

SEA BREEZE

- 4 cl Vodka
- 12 cl Succo di mirtilli rosso
- 3 cl Succo di pompelmo

Si versano gli ingredienti in un bicchiere tipo rock, riempito con ghiaccio. Si guarnisce, infine, con una fettina di lime.

Contemporary Classics

Long drink

SEX ON THE BEACH

- 4 cl Vodka
- 2 cl Peach schnapps
- 4 cl Succo di mirtilli rosso
- 4 cl Succo d'arancia

Si serve il cocktail in un bicchiere tipo highball riempito di ghiaccio e si guarnisce con una fetta di arancia.

Long drink

SINGAPORE SLING

- 3 cl Gin
- 1,5 cl Liquore alle ciliegie
- 12 cl Succo d'ananas
- 1,5 cl Succo di Lime
- 0,75 cl Cointreau
- 0,75 cl DOM Bénédictine
- 1 cl Sciroppo di granatina
- 1 goccia di Angostura bitter

Si prepara nello shaker e si serve in un bicchiere tipo highball. Si guarnisce infine una fettina di ananas e una ciliegia da cocktail.

Long drink

TEQUILA SUNRISE

- 4,5 cl Tequila
- 9 cl Succo d'arancia
- 1,5 cl Sciroppo di granatina

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo highball colmo di ghiaccio. Si versa il Tequila, succo d'arancia ed infine la granatina per ottenere un effetto "aurora" (non miscelare).
Si guarnisce con una fettina d'arancia e ciliegia da cocktail.

Sparkling Cocktail
BARRACUDA

- 4,5 cl Gold rum
- 1,5 cl Galliano
- 6 cl Succo di ananas
- 1 goccia di succo di lime

Colmare con Prosecco in una coppetta tipo "sombrero".

All Day Cocktail
BRAMBLE

- 4 cl Gin
- 1,5 cl Succo di limone
- 1 cl Sciroppo di zucchero
- 1,5 cl Liquore di more

Mettere del ghiaccio tritato in un rock glass e versare gli ingredienti. Mescolare e versare il liquore di more sopra in maniera circolare. Guarnire con una fettina di limone e due more.

All Day Cocktail

B52

- 2 cl Kahlua
- 2 cl Bailey's Irish Cream
- 2 cl Grand Marnier

Si versano gli ingredienti in uno shooter e si serve con uno stirrer. Come primo ingrediente si versa il liquore al caffè, seguito dalla Crema Bailey's molto lentamente facendola scorrere sul dorso di un bar spoon. Infine si versa il Grand Marnier. Si può anche incendiare il Grand Marnier e servire mentre ancora c'è la fiamma (in questo caso lasciate una cannuccia accanto).

Long drink

DARK 'N STORMY

- 6 cl Gosling's Black Seal Rum
- 10 cl Ginger Beer

In un bicchiere highball riempito di ghiaccio, aggiungere il Gosling's Black Seal Rum e colmare con ginger beer. Guarnire con fettina di lime.

Nota: Questa è la ricetta originale, che prevede Gosling's Black Seal Rum (ora sostituito genericamente con Rum scuro)

Before Dinner Cocktail

DIRTY MARTINI

- 6 cl Vodka
- 1 cl Vermouth Dry
- 1 cl Salamoia di oliva

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare bere, filtrando in una coppetta Martini e guarnendo con oliva verde.

After Dinner Cocktail

ESPRESSO MARTINI

- 5 cl Vodka
- 5 cl Sciroppo di zucchero
- 1 cl Kahlúa
- 1 Espresso ristretto

Shakerare e filtrare in una doppia coppetta a cocktail.

Before Dinner Cocktail

FRENCH MARTINI

- 4,5 cl Vodka
- 1,5 cl Liquore al lampone
- 1,5 cl Succo di ananas fresco
- Scorzetta di limone

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare bene. Filtrare in una coppetta a cocktail ben fredda. Spruzzare olio essenziale di limone (da una scorzetta) sul drink.

All Day Cocktail

KAMIKAZE

- 3 cl Vodka
- 3 cl Triple sec
- 3 cl Succo di lime fresco

Shakerare e servire in una doppia coppetta a cocktail.

All Day Cocktail

LEMON DROP MARTINI

- 2,5 cl Vodka al limone
- 2 cl Triple Sec
- 1,5 cl succo di limone fresco

Shakerare e filtrare in una coppetta a cocktail, orlata di zucchero, con una fettina di limone.

After Dinner Cocktail

PISCO SOUR

- 4,5 cl Pisco
- 3 cl Succo di limone fresco
- 2 cl Sciroppo di zucchero
- 1 Albume d'uovo (uovo piccolo come di quaglia)
- Una spruzzata di Angostura bitter alla fine

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e filtrare in una flûte. Aggiungere alcune gocce di Angostura.

Sparkling Cocktail

RUSSIAN SPRING PUNCH

- 2,5 cl Vodka
- 2,5 cl Succo di limone fresco
- 1,5 cl Créme de Cassis
- 1 cl Sciroppo di zucchero

Shakerare gli ingredienti e versare in una flûte, colmando con vino frizzante. Guarnire con una fettina di limone e more.

Sparkling Cocktail

SPRITZ VENEZIANO

- 6 cl Prosecco
- 4 cl Aperol

Versare gli ingredienti in un old fashioned con ghiaccio. Colmare con uno spruzzo di soda e guarnire con mezza fetta d'arancia.

All Day Cocktail

TOMMY'S MARGARITA

- 4,5 cl Tequila
- 1,5 cl Succo di mezzo lime
- 2 cucchiaini da tè di nettare di Agave

Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.

Long Drink

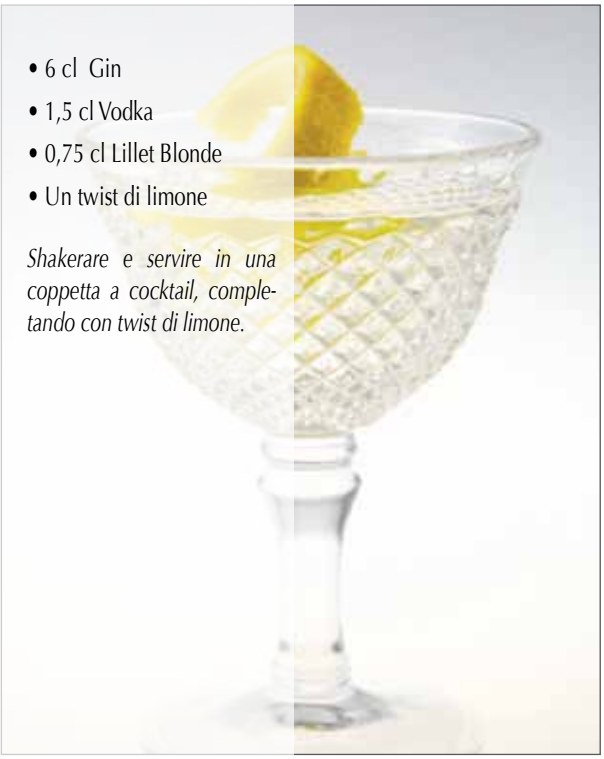
VAMPIRO

- 5 cl Tequila (silver)
- 7 cl Succo di pomodoro
- 3 cl Succo d'arancia fresco
- 1 cl Succo di lime fresco
- 1 cucchiaino da tè di miele
- Mezza fettina di cipolla, tritata finemente.
- Qualche pezzettino di peperoncino rosso fresco
- Alcune gocce Worchestershire
- Sale

Versare gli ingredienti in uno shaker, con ghiaccio. Shakerare bene per far rilasciare un po' di aroma dal peperoncino. Filtrare in un highball con ghiaccio e guarnire con fettina di lime e peperoncino (verde o rosso).

Before Dinner Cocktail

VESPER

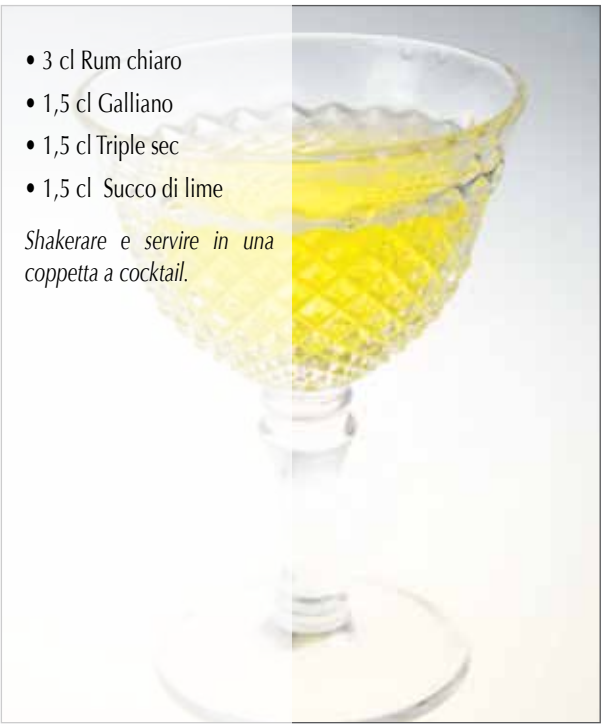


- 6 cl Gin
- 1,5 cl Vodka
- 0,75 cl Lillet Blonde
- Un twist di limone

Shakerare e servire in una coppetta a cocktail, completando con twist di limone.

All Day Cocktail

YELLOW BIRD



- 3 cl Rum chiaro
- 1,5 cl Galliano
- 1,5 cl Triple sec
- 1,5 cl Succo di lime

Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.

Dietro ogni cocktail internazionale (codificato dall'IBA) non vi è una semplice ricetta, ma anche una storia, un personaggio, una leggenda che rende queste bevande sempre attuali, nonostante gli anni passino. Questo libro che state per leggere (o comprare) non è un semplice ricettario, seppur codificato e quasi immutabile, ma è un viaggio a ritroso nel tempo, che vi aiuterà a comprendere le fondamenta del nuovo sapere miscelato, tramandato da personaggi del calibro di Jerry Thomas e Harry Craddock.

EDIZIONI
ARGONAUTICHE