



*Collezione di  
indimenticabili*



# Cocktail



**VINEICO**  
SELECTION



# cocktail

[ˈkɔkteɪl]

---

La parola „Cocktail“ è comparsa nel 1800 nel mondo anglosassone, ma in origine si riferiva solo a un tipo molto specifico di bevande miste. La prima fonte scritta definì la „coda di gallo“ nel 1806 come una „bevanda stimolante a base di acquaviti di ogni genere, zucchero, acqua e amari“. Un „cocktail“ era quindi solo una variante dell'allora diffusa imbragatura aromatizzata con amaro alle erbe, che corrisponde a Old Fashioned di oggi.

Oggi ci sono centinaia di cocktail diversi, tipicamente composti da due o più ingredienti, tra cui almeno un'acquavite. Di solito sono preparati con ghiaccio in uno shaker da cocktail, in un bicchiere mescolato o direttamente in un bicchiere da cocktail, serviti in un bicchiere adatto e bevuti immediatamente.

Ogni bevanda è buona solo quanto i suoi ingredienti. Ecco perché si deve sempre scegliere con saggezza e attenzione l'arredamento del bar di casa e gustare le fresche prelibatezze

## Bloody Mary (Longdrink)

Questo classico a base di vodka, succo di pomodoro e spezie appartiene al gruppo dei Corpse Revivers, le cosiddette „bibite della sbornia“.

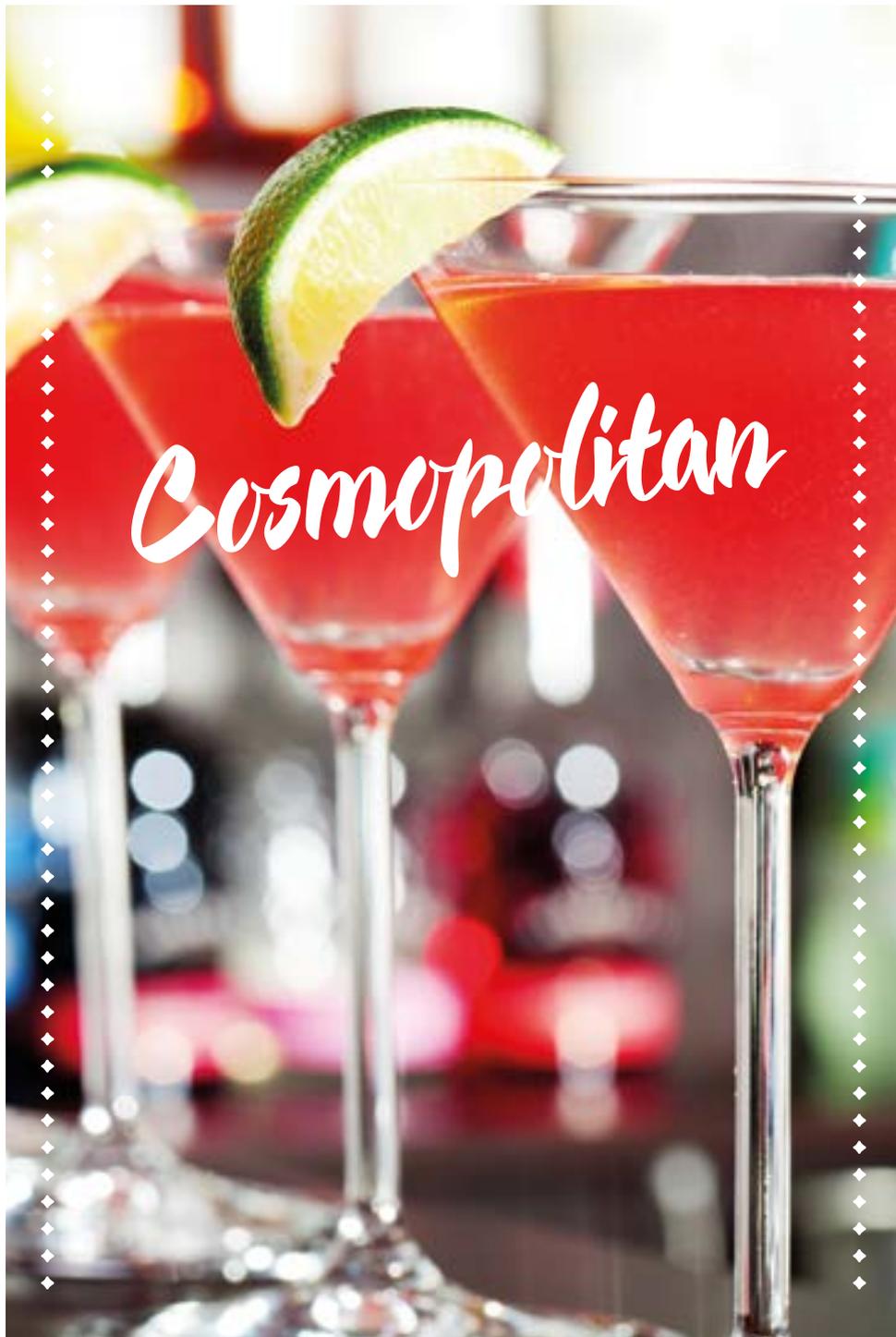
- 4,5cl Vodka
- 9cl Succo di pomodoro
- 1,5cl Succo di limone
- 2-3 Colpi di salsa Worcestershire
- Tabasco
- Sale di sedano
- Pepe



Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass e mescolare bene con un cucchiaino da bar, quindi versare in un bicchiere Highball. Guarnire con una fetta di limone o sedano (opzionale).

**Fatti divertenti:** Il primo Bloody Mary fu probabilmente mescolato nel 1921 all'Harry's New York Bar di Parigi. Quando la bevanda arrivò a New York nel 1930, è stata anche chiamata Red Snapper per un po', come il termine „sanguinoso“. Siccome è stato considerato offensivo, questo nome non poteva prevalere. Nel corso degli anni il Bloody Mary è stato raffinato con pepe nero, sale, Tabasco e salsa Worcestershire. Così è nato il classico americano. Originariamente, il gin era probabilmente utilizzato negli Stati Uniti al posto della vodka, poiché questa non era ancora diffusa in America in quel periodo.





## Cosmopolitan (All Day Cocktail)

Il cocktail da salone 24/7 si basa sulla struttura di base di un Sour e ha goduto di grande popolarità molto tempo prima di „Sex and the City“.

- 4cl Vodka (facoltativamente con aroma di limone)
- 1,5cl Cointreau
- 3cl Succo di Mirtillo Rosso
- 1,5cl Succo di lime fresco



Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio e filtrare attraverso il setaccio in un grande bicchiere da cocktail. Guarnire con una fetta di calce.

**Da sapere:** Una bibita breve con questo nome è stata citata per la prima volta in un libro del 1934 (originariamente con gin al posto di vodka), ma nella sua forma attuale il Cosmopolitan è stato distribuito in tutto il mondo solo a partire dagli anni 1990. Simbologgia la barra moderna, orientata al design che è emersa dal boom bar degli anni 1990. al diseño y que se produjo gracias al auge de bares durante la década de 1990.

## Screwdriver (All Day Cocktail)

---

Probabilmente il cocktail più semplice - perfetto quando le cose devono essere veloci e deliziose.

- 5cl Vodka
- 10cl Succo d'arancia

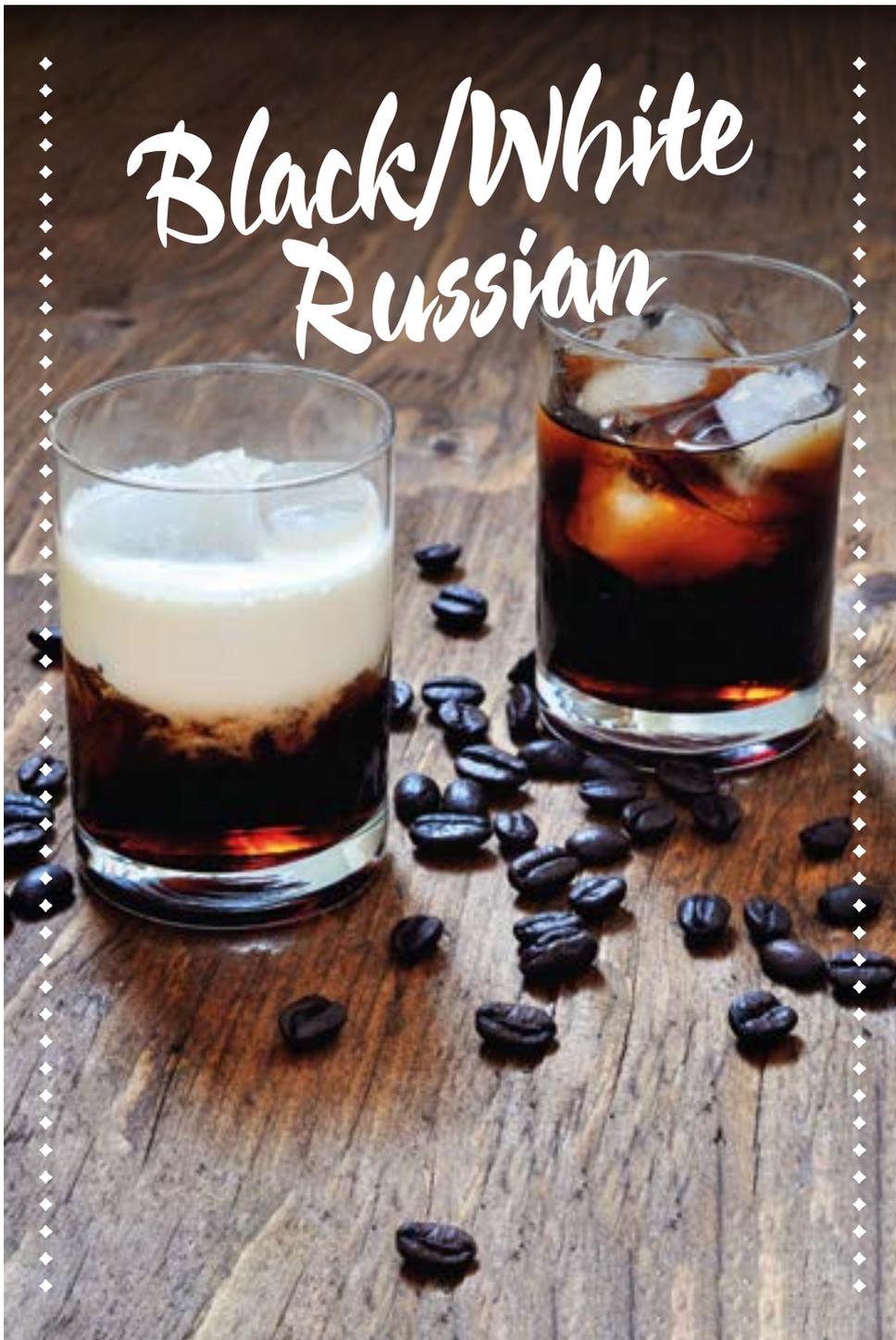


Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere di Highball riempito di ghiaccio e mescolare con cura con un cucchiaino da bar. Guarnire con una fetta d'arancia.

**Fatti divertenti:** La bevanda si diffuse nel 1950, quando la vodka si affermò come spirito misto negli Stati Uniti, ed è ora conosciuto principalmente nei paesi anglosassoni sotto il nome di cacciavite. Si presume che il nome derivi da lavoratori americani del settore petrolifero che hanno mescolato la loro bevanda con un cacciavite.



# Black/White Russian



## Black/White Russian (Cocktail After Dinner)

Il russo bianco è una delle bevande del dopocena grazie ai suoi ingredienti dolci e cremosi. La variante senza crema si chiama Russo nero.

- 5cl Vodka
- 2cl liquore al caffè
- 2-4cl Panna o latte  
(per il russo bianco)



Versare la vodka e il liquore al caffè in un bicchiere vecchio ripieno di ghiaccio e mescolare con cura. Per il russo bianco, far galleggiare con cautela la panna o il latte sul retro del cucchiaino da bar nel bicchiere.

**Fatti divertenti:** White Russian è la bevanda preferita dal protagonista nel film *The Big Lebowski* del 1998, ma nel film Jeffrey Lebowski usa l'alias „The Dude“ (interpretato da Jeff Bridges) al posto della panna montata Half & Half. Si tratta di una crema molto leggera, che viene offerta negli Stati Uniti come prodotto finito e il cui contenuto di grassi di circa il 12,5% si trova tra la panna e il latte.

## Moscow Mule (Longdrink)

Appartiene alle Highballs ed è servito in una tazza di rame sulle rocce.

- 4,5cl Vodka
- 12cl Birra allo zenzero
- 0,5cl Succo di lime fresco



Mescolare accuratamente la vodka e la birra allo zenzero con il cucchiaino da bar e aggiungere il succo di lime fresco. Servire rigorosamente secondo IBA con una fetta di calce in un bicchiere di Highball, ma ha lo stesso sapore anche in una tazza di rame con una fetta di cetriolo.

**Fatti divertenti:** Il Moscow Mule è stato creato nei primi anni '40 negli Stati Uniti ed è strettamente associato con il marchio Smirnoff vodka. All'epoca, la vodka era ancora in gran parte sconosciuta negli Stati Uniti e si cercava il modo di modificarla.

Nel 1941 collaborano con John A. „Jack“ Morgan, ospite del Cock'n Bull Pub di Hollywood, che vuole commercializzare la sua limonata allo zenzero fatta in casa. Nacque l'idea di creare una bevanda da entrambi gli ingredienti, che veniva servita in una tazza di rame per renderla inconfondibile. Le tazze di rame sono state distribuite nei bar, e il marketing intelligente presto contribuì alla grande popolarità della bevanda - il Moscow Mule ha iniziato il boom della vodka del 1950, che continua ancora oggi. Il fattore decisivo per il gusto, tuttavia, non è tanto la scelta della vodka „giusta“, quanto piuttosto quella della birra allo zenzero.





### Sex on the Beach (Longdrink)

Uno dei cocktail più famosi e popolari - meravigliosamente rinfrescante e perfetto per le calde notti d'estate

- 4cl Vodka
- 2cl Liquore alla pesca
- 4cl Succo di Mirtillo Rosso
- 4cl Succo d'arancia



Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio. Quindi filtrare attraverso il setaccio in un bicchiere da Highball (con cubetti di ghiaccio). Guarnire con una fetta d'arancia.

**Suggerimento:** è possibile sperimentare altri ingredienti come l'ananas o il succo di limone in base ai propri gusti. Non ci sono quasi cocktail, di cui ci sono così tante varianti. Si usano spesso altre acquaviti di base, come la tequila. Variazioni analcoliche sono spesso chiamati sesso sicuro sulla spiaggia.

### Daiquiri (Before Dinner Cocktail)

Questa bevanda appartiene al gruppo delle bevande aspre e prende il nome dall'omonimo insediamento cubano.

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



Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio e filtrare attraverso il setaccio in un bicchiere da cocktail (preraffreddato) senza ghiaccio.

**Suggerimento:** I Daiquiri che contengono polpa di frutta e/o sciroppo di frutta invece di sciroppo di zucchero sono anche popolari, ad esempio i Daiquiri di mango, fragola o banana. Nel Daiquiri al basilico si scuote con esso qualche foglia di basilico. Provate anche il Frozen Daiquiri, che non viene agitato in uno shaker ma preparato con ghiaccio tritato in un frullatore.





## Mojito (Longdrink)

Classico molto rinfrescante, che ha anche la sua origine a Cuba e risale ad una lunga tradizione di rum drink nei Caraibi.

- 4cl Rum bianco cubano
- 3cl Succo di lime fresco
- 6 Foglie di menta fresca
- 2 Cucchiaini di zucchero bianco
- Circa 4cl di acqua sodata



Schiacciare il succo di lime, le foglie di menta e lo zucchero in un bicchiere da Highball con il pestello e mescolare bene. Aggiungere un goccio d'acqua sodata e riempire il bicchiere con ghiaccio screpolato. Aggiungere il rum e completare con acqua sodata. Guarnire con uno o due ramoscelli di menta e una fetta di calce e servire con una cannuccia.

**Fatti divertenti:** Già nel 16° secolo, il bucaiere britannico Francis Drake consumò una bevanda a base di zucchero, calce reale, aguardiente de Caña (una semplice grappa di canna da zucchero) e menta contro le sue lamentele allo stomaco. Gli spagnoli temevano Drake e lo soprannominarono „El Draque“ (spagnolo per drago), e così che la bevanda fu chiamata ed è stata poi mescolata con il rum quando la sua produzione si diffuse nei Caraibi. Lo scrittore cubano Ramón de Palma scriveva nel 1838 nella sua storia *El Cólera en Habana*: „Ogni giorno alle undici prendo un Draquecito, e mi fa molto bene“.

### Cuba Libre (Longdrink)

Si dice che il nome risale alla liberazione di Cuba dal dominio coloniale spagnolo da parte degli americani.

- 5cl Rum bianco
- 12cl Coca Cola
- 1cl Succo di lime fresco

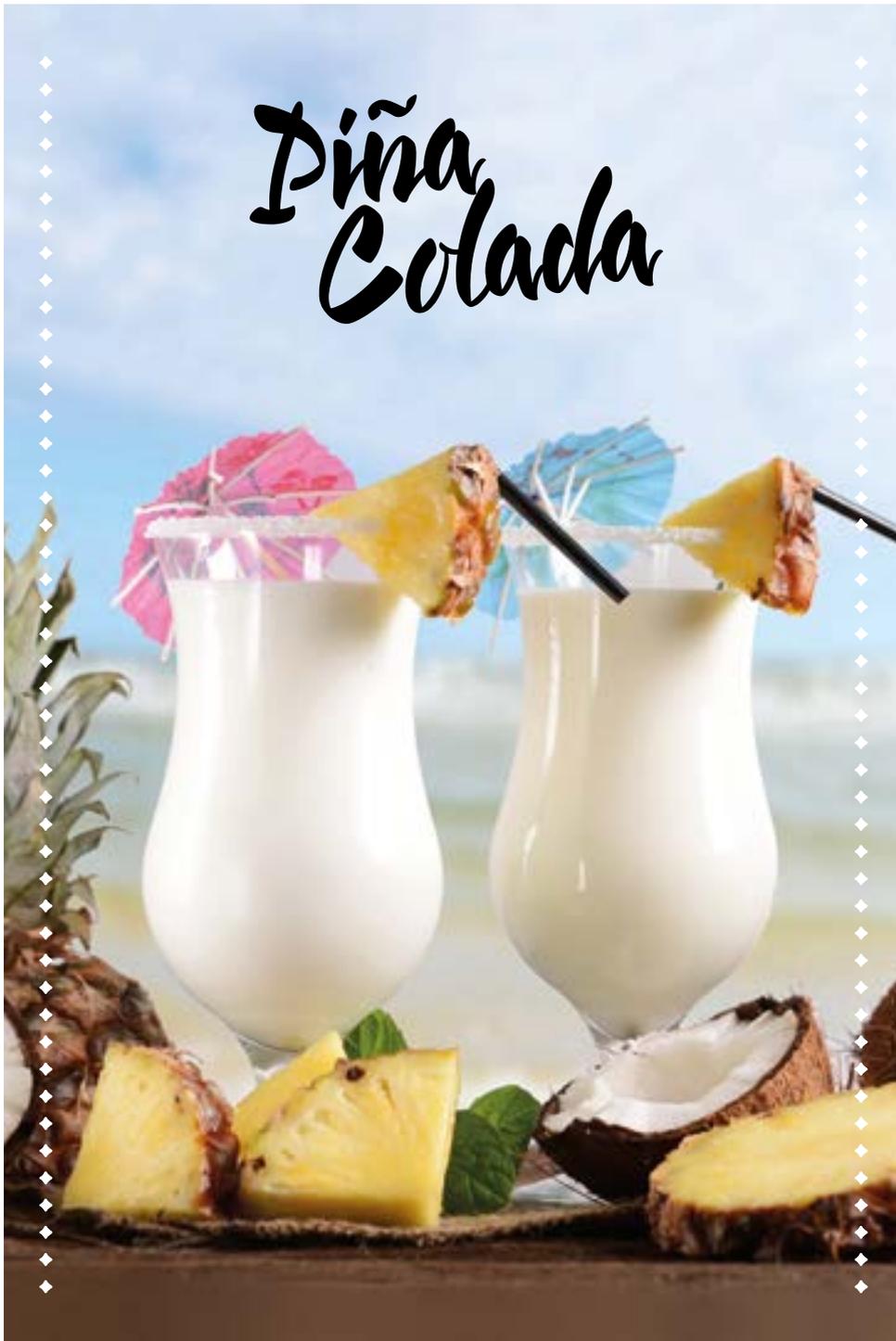


Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere di Highball riempito di ghiaccio e guarnire con un cuneo di calce.

**Fatti divertenti:** La bevanda ha guadagnato popolarità in Europa dopo la fine della seconda guerra mondiale, quando il popolare successo Rum e Coca-Cola dalle suore Andrews è stato suonato alla radio. Dopo la Rivoluzione Cubana e la fuga di molti oppositori cubani di Fidel Castro in Florida, la combinazione ha riconquistato il suo potere esplosivo grazie alle sue associazioni politiche. In riferimento al sistema di governo di Fidel e Raúl Castro dalla Rivoluzione Cubana, la bevanda è chiamata anche Mentirita (in spagnolo „piccola menzogna“) dall'esilio cubano.



# Piña Colada



## Piña Colada (Longdrink)

La tentazione più dolce da quando sono stati inventati i cocktail è diventata popolare negli anni '50 ed è uno dei cocktail più conosciuti al mondo.

- 3cl Rum bianco (in alternativa anche rum scuro, più forte)
- 9cl Succo di ananas
- 3cl Latte di cocco o crema di cocco
- 2cl Panna (opzionale)



Mescolare tutti gli ingredienti in un frullatore riempito di ghiaccio e servire in un bicchiere grande a fantasia con una cannuccia. Servire con una fetta di ananas e ciliegia cocktail.

**Fatti divertenti:** La piña colada (dalla piña ,ananas' spagnola e dal colar ,passare attraverso') dà il nome ad un intero gruppo di cocktail, le coladas. La Piña Colada è uno dei cocktail più influenti della storia ed è stato descritto già nel 1922 come segue: „Ma la cosa migliore è una piña colada, il succo di un ananas perfettamente matura, una deliziosa bevanda che si scuote rapidamente con ghiaccio, zucchero, lime e rum Bacardi in proporzioni delicate. Cosa c'è di più gustoso, più morbido e più fragrante?”

## Mai Tai (Longdrink)

Una delle bevande di maggior successo al mondo ed è spesso attribuita a Victor Bergeron (meglio conosciuto come Trader Vic), che ha detto di averla creata a San Francisco nel 1944.

- 4cl Rum bianco
- 2cl Rum nero
- 1,5cl Curaçao/Triple Sec
- 1,5cl Sciroppo di Orgeat
- Succo di lime fresco



Agitare bene tutti gli ingredienti in un agitatore riempito di ghiaccio e filtrare attraverso il setaccio in un bicchiere da Highball. Guarnire con una fetta di ananas, foglie di menta e scorza di limetta e servire con una cannuccia.

**Fatti divertenti:** La ricetta originale di Trader Vic consisteva in origine da 6cl di rum giamaicano di 17 anni, 1,5 cl Curaçao (liquore arancione), 0,75 cl Orgeat, 0,75 cl di sciroppo di zucchero e 2cl di succo di lime appena spremuto. Siccome il rum originariamente utilizzato divenne presto indisponibile, il Trader Vic lo sostituì in seguito in parti uguali con un altro rum giamaicano e un rum Martinica.





## Planter's Punch (Longdrink)

A differenza del termine punch, che in tedesco significa principalmente bevande calde, un punteruolo da fiori viene preparato con ghiaccio e, come la maggior parte dei cocktail, servito freddo.

- 4,5cl Rum nero
- 3,5cl Succo d'arancia fresco
- 3,5cl Succo di ananas fresco
- 2cl Succo di limone fresco
- 1cl Grenadina
- 1cl Sciroppo di zucchero
- 3-4 Colpi di Amaro Angostura



Agitare bene tutti gli ingredienti tranne l'Angostura amari in uno shaker pieno di ghiaccio e versare in un grande bicchiere di ghiaccio. Concludete con l'amaro Angostura „sopra“. Guarnire con una fetta di ananas e una ciliegia cocktail.

**Fatti divertenti:** „Punch“ è un termine utilizzato in Nord America e in Europa dal XVII secolo per un gran numero di bevande miste, cioè molto più vecchio del termine „cocktail“, che è stato coniato solo intorno al 1800 e originariamente comprendeva solo un piccolo gruppo di bevande ed è diventato il termine generico per bevande miste alcoliche solo nel 20° secolo. Oggi, punch è considerato l'antenato di tali categorie di cocktail popolari come Sours e Fizzes.

## Zombie (Longdrink)

Apparso per la prima volta negli anni '30. Gusto dolce, ma prende il nome dal suo effetto sul consumatore.

- 4cl Rum bianco
- 4cl Rum nero
- 2cl Cointreau
- 2cl Rum alta percentuale (più del 70%)
- 6cl Succo di ananas
- 2cl Succo di limone fresco
- 2cl Grenadina
- 4cl Succo d'arancia
- 2cl Sciroppo al frutto della passione



Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio e versare in un bicchiere da Highball con il ghiaccio. Guarnire con una fetta di ananas o arancia e ciliegia cocktail.

**Fatti divertenti:** Ci sono tantissimi tipi di ricette che hanno almeno tre, spesso cinque o sei tipi di rum, tra cui ad alta percentuale (oltre il 70%). Inoltre, i liquori di frutta e, soprattutto, vari tipi di succhi di frutta possono avere l'effetto di oscurare l'alto contenuto alcolico.





## Whisky Sour (Before Dinner Cocktail)

Un classico assoluto e la forma originale del genere Sours, che sono tutti basati sui principi di base di alcolici, edulcoranti e succo di agrumi acido.

- 4,5cl Bourbon Whisky
- 1,5cl Sciroppo di zucchero
- 3cl Succo di limone fresco
- 1 pizzico di proteine (facoltativo)



Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio e versare in un bicchiere da cocktail. In alternativa anche „on the rocks“ in un bicchiere Old-Fashioned pieno di ghiaccio, con mezza fetta di limone e una ciliegia cocktail.

**Fatti divertenti:** Le categorie più importanti del gruppo Sour sono l'International Sour, che contiene liquore come dolcificante, il New Orleans Sour, dove il liquore aggiuntivo è liquore arancione, il Boston Sour, con un albume d'uovo poco per scuotere, il Fizz e il Collins, che a sua volta sono categorie di cocktail, che si basano su un classico Sour nella loro composizione, ma sono riempiti di soda.

## Old Fashioned (Before Dinner Cocktail)

È uno dei cocktail classici più importanti ed è stato inizialmente chiamato semplicemente un cocktail di whisky.

- 4,5cl Bourbon oppure Rye Whisky
- 2 Colpi di Amaro Angostura
- 1 Cubetto di zucchero
- 1-2 Colpi d'acqua



Immergere il cubetto di zucchero in un bicchiere stile antico con amaro angostura e aggiungere un po' d'acqua. Schiacciare con un ariete e mescolare bene. Riempire di ghiaccio il bicchiere, aggiungere il whisky e guarnire con una fetta di arancia e ciliegia da cocktail.

**Fatti divertenti:** La bevanda breve corrisponde ancora in gran parte alla forma originale di un „cocktail“ nella sua definizione originale, cioè consiste in uno spirito, zucchero, acqua o gelato e amari da cocktail. Nel 20° secolo, l'Old Fashioned è diventato un classico del bar. A volte veniva servito dal barista semplicemente preparando il composto di zucchero amaro e servendolo con una bottiglia di whisky bourbon. Soprattutto nel periodo della proibizione, il cocktail era popolare, perché molti dei whisky neri erano difficilmente commestibili senza l'aggiunta di zucchero e altri ingredienti.





### Mint Julep (Longdrink)

Proviene dagli stati del sud americano ed è tradizionalmente servito in una tazza d'argento o di stagno, guarnito con un gambo di menta e bevuto con una cannuccia corta.

- 6cl Bourbon Whisky
- 4 Rami di menta fresca
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 2 Cucchiaini d'acqua



Schiacciare con cura zucchero, menta e acqua con il pestello in un bicchiere da Highball e mescolare bene. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato, aggiungere il bourbon e mescolare bene fino a quando il bicchiere è ghiacciato. Guarnire con un ramo di menta.

**Fatti divertenti:** Il nome è composto dalla parola inglese per menta e julep, che deriva dalla parola persiana julab per l'acqua di rose.

## Irish Coffee (Hot Drink)

In Irlanda stesso chiamato anche Caife Gaelach o Caffè Gaelico, è un caffè zuccherato con whisky irlandese e una guarnizione di panna leggermente montata.

- 4cl Irish Whisky
- 9cl Caffè caldo
- 3cl Panna fresca
- 1 Cucchiaino di zucchero di canna



Riscaldare leggermente il whisky e versare il caffè caldo nel bicchiere. Aggiungere lo zucchero, mescolare e far galleggiare con cautela la panna sul retro del cucchiaino da bar in modo che non si mescoli con il caffè.

**Suggerimento:** Il caffè irlandese è tradizionalmente servito senza cucchiaino e non viene mescolato, si sorseggia il caffè caldo attraverso la panna fresca. L'originale Irish Coffee Glass è resistente al calore, in modo da poterlo riscaldare direttamente.

**Fatti divertenti:** è stato dimostrato che questa bevanda è stata inventata in un ristorante dell'aeroporto di Foynes – da un precursore dell'odierno aeroporto internazionale di Shannon - nell'Irlanda occidentale all'inizio degli anni Quaranta. Il capo del ristorante Joe Sheridan lo ha offerto ai passeggeri in attesa per il loro aereo per l'estero non appena arrivati per fare rifornimento di carburante. Tuttavia, l'Irish Coffee è diventato famoso a livello internazionale solo quando il Café Buena Vista di San Francisco ha copiato questa specialità nel 1952.





## Dry Martini / Martini Seco (Before Dinner Cocktail)

Le origini del Martini sono sconosciute e oggetto di numerose leggende. La forma più famosa della bevanda è il classico Martini Seco, che consiste di meno vermut possibile e una buccia di oliva o limone come decorazione - nient'altro.

- 6cl di gin
- 1cl Assenzio secco (Dry Vermouth)
- 1cl Oliva salata  
(per il Dirty Martini)



**Scrambato:** Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere riempito di ghiaccio e mescolare bene con il cucchiaino da bar, poi „dritto“ (senza ghiaccio) in un bicchiere da martini. Guarnire con una scorza di limone o di oliva.

**Scosso, non agitato:** Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio e „straight up“ (senza ghiaccio) in un bicchiere da martini preraffreddato. Guarnire con una scorza di limone o di oliva.

**Fatti divertenti:** La composizione e la preparazione di un martini sono molto controverse tra i suoi fan e sono discussi con passione, preferibilmente accompagnati dal suo godimento. „Tutti sono d'accordo su una cosa: la cosa più importante quando si prepara e si serve un martini è lo stile“.

Ci sono due set di cocktail classici. Spesso si usa un'oliva verde con pietra in salamoia (non olio), che viene attaccata ad uno stecchino e aggiunta alla bevanda. È inoltre possibile utilizzare più olive, inclinarle e disporle sopra il bordo del bicchiere, raramente servite separatamente. La seconda opzione è la guarnizione con un pezzo di buccia di limone, soprattutto se il gin utilizzato ha note di agrumi o se è stato utilizzato arancione amaro supplementare per la miscelazione. Per fare questo, un pezzo di buccia dalle dimensioni di un pollice viene tagliato molto sottile con un tritatore di scorza o un pelapatate. Prima che il Zeste atterra sul bordo di vetro o nella bevanda, le estremità sono contorte direttamente sopra il liquido contro l'altro, in modo che gli oli eteri dal guscio bagnano la superficie del cocktail, tecnicamente la bevanda è „spruzzata fuori“ (Twist). Spesso anche il bordo di vetro viene strofinato brevemente con il lato giallo della scorza.

## Gin Fizz (Longdrink)

È uno dei classici della storia dei cocktail e, con le sue numerose varianti, forma il suo gruppo di bevitori di fizzes, minestre scosse, che sono riempiti con un po' d'acqua sodata.

- 4,5cl Gin
- 1cl Sciroppo di zucchero
- 3cl Succo di limone fresco
- 8cl Acqua di soda



Agitare bene tutti gli ingredienti tranne l'acqua di soda in un agitatore riempito di ghiaccio, quindi „filtrarli“ in un bicchiere di stile antico e riempirli con acqua di soda. Servire con una fetta di limone senza ghiaccio.

**Fatti divertenti:** Un effervescenza è possibile con tutti gli spiriti e liquori che armonizzano anche in un acido. Esempi sono il Brandy Fizz con Brandy come spirito base, il Rum Fizz con Rum bianco, lo Sloe Gin Fizz con Sloe Gin (liquore di prugne nere) o come Royal Sloe Gin Fizz all'uovo, Apricot Fizz al Brandy all'albicocca e un pizzico di succo d'arancia, Danish Fizz al Gin e Cherry Brandy, Violet Fizz al Gin e Crème de Violette e Ananas Fizz al rum bianco e un pizzico di succo d'ananas. La formula di base acquavite + succo di agrumi + zucchero + soda è adattata agli ingredienti utilizzati e completata se necessario; per i fizzes con liquori, ad esempio, lo sciroppo di zucchero è omissa o la sua proporzione è ridotta.

# Gin Fizz



# Negroni



## Negroni (Before Dinner Cocktail)

Questo classico italiano dal gusto agrodolce è stato inventato a Firenze e prende il nome dal conte Camillo Negroni, che ordinò per la prima volta un Americano allungato con gin al suo barista di fiducia intorno al 1920.

- 3cl Gin
- 3cl Campari
- 3cl Assenzio dolce rosso



Versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere vecchio stile riempito di ghiaccio e mescolare con cura con un cucchiaino da bar. Guarnire con mezza fetta di scorza d'arancia o di limone.

**Suggerimento:** A volte al Negroni viene aggiunto un goccio d'acqua sodata, mentre nel Negroni sbagliato, secondo il modello milanese di gin, si sostituisce lo spumante secco. In Negrosky, il gin è sostituito dalla vodka.

### Margarita (All Day Cocktail)

La „Margherita“ è diventata popolare in tutto il mondo nella seconda metà del 20° secolo e, insieme con la Tequila Sunrise, è una delle bevande più rinomate a livello internazionale della Tequila.



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

Agitare bene tutti gli ingredienti in uno shaker riempito di ghiaccio e „scolarli“ in un cocktail preraffreddato o in un bicchiere di margarita con bordo salato.

**Suggerimento:** nella Margarita Congelata, gli ingredienti vengono mescolati con qualche cucchiaino di ghiaccio tritato in un frullatore. Questo dà alla bevanda una consistenza cremosa, quasi sorbetto-come ed è molto freddo.

La margarita di frutta, ad esempio la margarita di mango o di fragole, viene mescolata con frutta fresca e talvolta con liquori o sciroppi di frutta. Sono particolarmente popolari nella versione congelata.





### Tequila Sunrise (Longdrink)

Deve il suo nome alla caratteristica gradazione di colore dal giallo-arancio (sopra) all'arancione al rosso-arancio (sotto), in quanto la granatina viene aggiunta al bicchiere solo alla fine e affonda attraverso i cubetti di ghiaccio.

- 4,5cl Tequila
- 9cl Succo d'arancia
- 1,5cl Granatina



Versare la tequila e il succo d'arancia direttamente in un bicchiere di Highball riempito di ghiaccio. Aggiungere con cautela un pizzico di granatina per ottenere il caratteristico effetto di gradazione „Alba“. Non mescolare e guarnire con una fetta di arancia e ciliegia.

**Suggerimento:** Come per quasi tutte le bevande miste, esistono innumerevoli altre ricette e varianti con proporzioni e/o ingredienti diversi, ad esempio con vero sciroppo di melograno al posto della granatina aromatizzata artificialmente o completata con un po' di succo di limone. Sostituendo lo spirito di base, la Tequila „Sunrise diventa l'alba dei Caraibi (con il rum), l'alba della Vodka, l'alba del Sud (con il comfort del Sud) o l'alba del Malibu (con il malibu). Una Batida Sunrise è composta da Batida de Coco, succo d'ananas e liquore di ciliegia.

## Champagne Cocktail (Sparkling Cocktail)

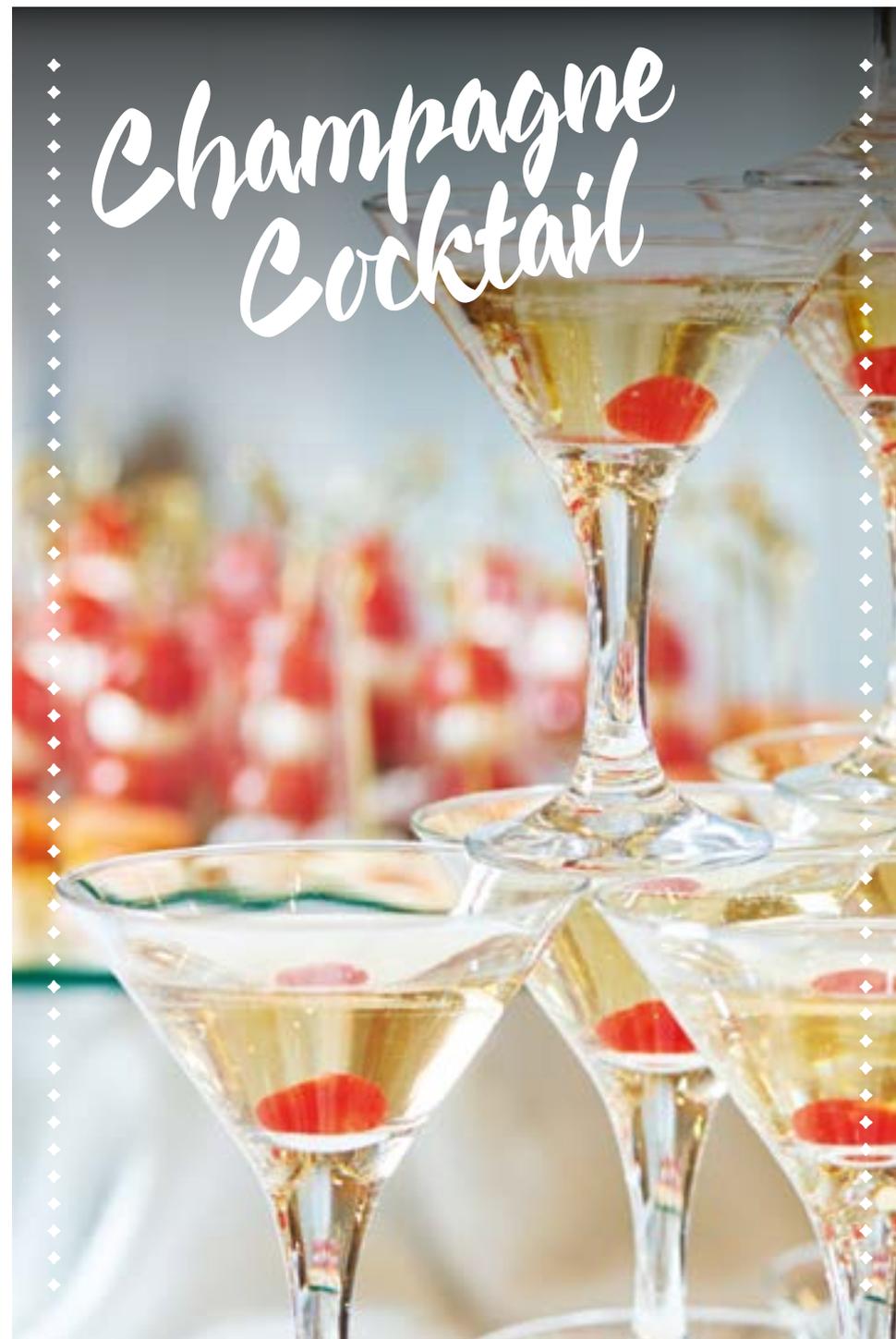
Adatto per ogni occasione, divertente e fu ordinato già nel 1942 da Victor Laszlo e Capitan Renault nel film classico „Casablanca“

- 9cl Champagne ben raffreddato
- 1cl Cognac
- 1-2 ripresa di Amari Angostura
- 1 Cubetto di zucchero



Immergere il cubetto di zucchero nell'amaro angostura e metterlo in un bicchiere di champagne. Aggiungere cognac e poi aggiungere con attenzione lo champagne ben raffreddato (più freddo è, meglio è). Guarnire con una fetta d'arancia e ciliegia da cocktail.

**Suggerimento:** gusti quasi altrettanto buoni con prosecco e brandy ;)





## Mimosa (Sparkling Cocktail)

Inventato, si dice, intorno al 1925 all'Hotel Ritz Paris e prende il nome dai fiori gialli dell'acacia argentata, conosciuta anche in Europa come mimosa.

- 7,5cl Champagne ben raffreddato (in alternativa spumante vino / prosecco)
- 7,5cl Succo d'arancia fresco



Versare prima il succo d'arancia, poi lo champagne con attenzione in un bicchiere di champagne e mescolare con cura con il cucchiaino da bar. Opzionalmente guarnire con una scorza di limone.

**Fatti divertenti:** Secondo l'IBA (International Bartenders Association), il cocktail di champagne Buck's Fizz è esattamente la stessa bevanda. Secondo altre ricette, per un Buck's Fizz, il rapporto tra champagne e succo d'arancia passa semplicemente da 1:1 a 2:1, cioè 10cl di champagne e 5cl di succo d'arancia.

### Kir Royal (Sparkling Cocktail)

---

La variante reale del „semplice“ Kir, per il quale si prende semplicemente il vino bianco secco invece dello champagne.

- 9cl Champagne ben raffreddato (in alternativa vino spumante/prosecco)
- 1cl Crema di cassis



Versare la crema di cassis in un bicchiere o in una ciotola di champagne e poi riempire con champagne freddo.

**Da sapere:** Félix Kir (1876-1968), canonico e sindaco di Digione, ha prodotto la bevanda vinicola preferita della regione, il Blanc-Cassis, oggi Kir, la bevanda ufficiale servita ai ricevimenti del municipio, in quanto la Costa d'Oro è un'importante zona di coltivazione del ribes nero, base del Cassis.



# Bellini



## Bellini (Sparkling Cocktail)

Probabilmente nato negli anni '30 dall'Harry's Bar di Venezia, dove divenne in breve tempo uno dei cocktail più apprezzati, è ancora oggi un importante mezzo pubblicitario per il bar come bevanda d'autore.

- 10cl Prosecco (in alternativa vino spumante/champagne)
- 5cl Passata di pesca fresca



Versare prima la passata di pesca, poi il prosecco con cura in un bicchiere di champagne e mescolare con cura con il cucchiaino da bar.

**Suggerimento:** Molto apprezzati sono anche i Puccini al succo di mandarino fresco, i Rossini alla purea di fragole fresche o i Tintoretto al succo di melograno fresco.

## Caipirinha (Longdrink)

Originario del Brasile, dove la cachaça è spesso sostituita dalla vodka (Caipirinha de Vodka o Caipiroska) e nel Brasile meridionale dal vino rosso (Caipirinha de Vinho).

- 5cl Cachaça
- ½ Calce fresca (4 fette)
- 2 Cucchiaini di zucchero



Mettere la calce e lo zucchero in un bicchiere dallo stile antico, schiacciare con il pestello e mescolare bene. Poi riempire il bicchiere con ghiaccio e cachaça.

**Suggerimento:** Le Caipirinha con vodka (Caipiroska), rum (Caipirissima), aperol/Campari (Caipiol/Camparinha), liquori alle erbe (Underberg), liquori (Cuarenta y Tres), Steinhäger o vino sono anche ben conosciute.

**Da sapere:** Il nome Caipirinha deriva dalla caipira brasiliana, che genericamente significa abitante di campagna, ma anche peggiorativa. Caipirinha (la forma di riduzione di caipira) è meglio tradotto come uovo di terra o innocenza dal paese in tedesco. Nonostante il suo nome, la caipirinha era in origine un cocktail dell'alta borghesia rurale e si diffuse nelle grandi città dopo la fine della prima guerra mondiale, mentre nell'entroterra le grappe di canna da zucchero sono di solito assaporate pure.

Cachaça è un liquore brasiliano di canna da zucchero, che viene offerto in tutte le varianti - anche in botti. Il liquore distillato, giovane e diritto, è incolore, mentre le colorazioni giallo o oro indicano un processo di invecchiamento. L'uso di acquaviti „in barrique“ per la caipirinha non è comune in Brasile, in quanto la cachaça di migliore qualità non viene invecchiata in botti di rovere. I boschi locali sono utilizzati per immagazzinare, il che conferisce alla cachaça e quindi alla caipirinha il suo carattere.



## Long Island Ice Tea (Longdrink)

Si è verificato a New York alla fine degli anni '70. Anche se il suo nome suggerisce questo, non contiene tè, ma a causa della coca cola che contiene sembra tè freddo.

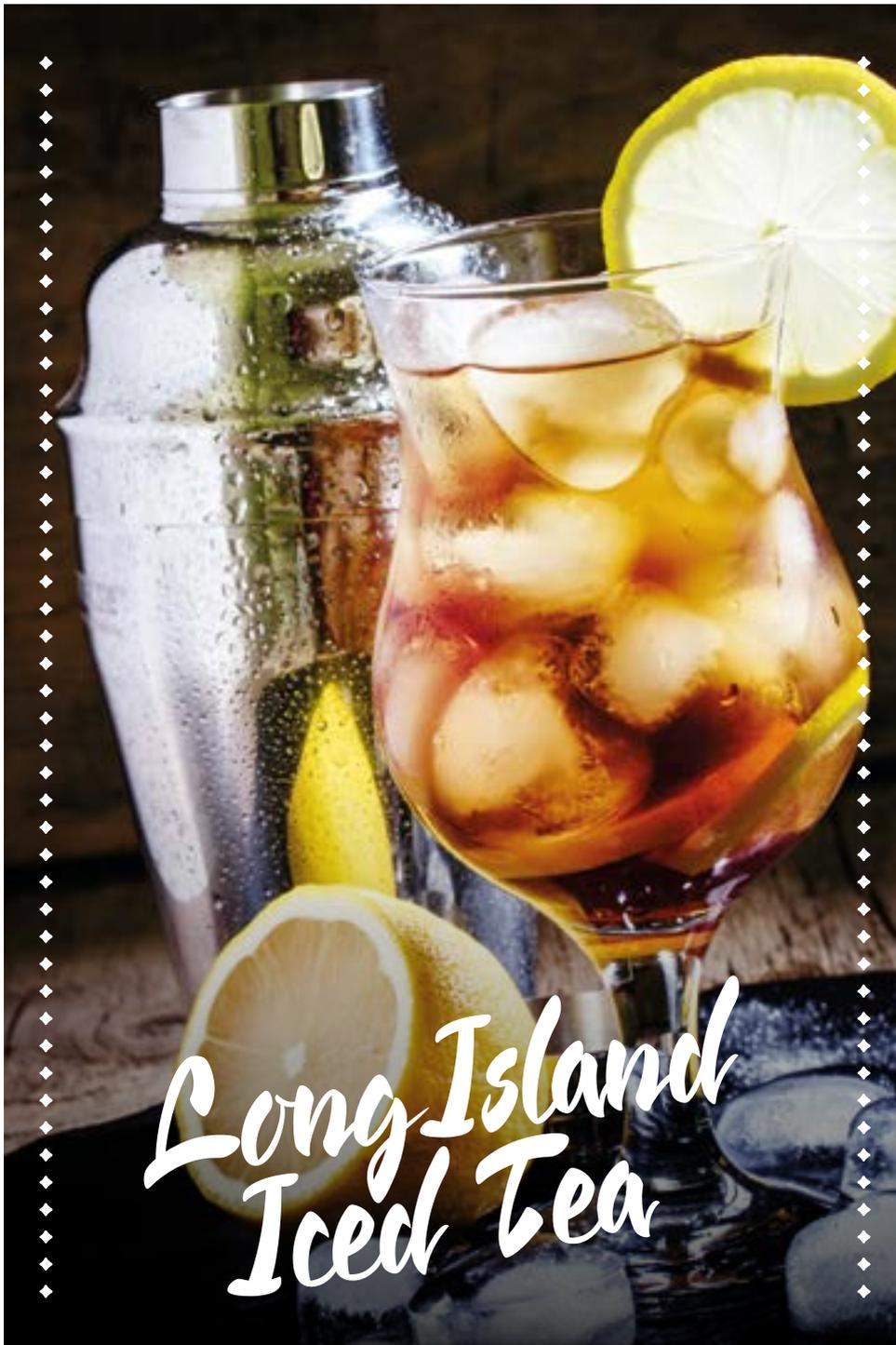
- 1,5cl Gin
- 1,5cl Tequila
- 1,5cl Vodka
- 1,5cl Rum bianco
- 1,5cl Curaçao/Triple Sec
- 3cl Sciroppo di zucchero
- 2,5cl Succo di limone fresco
- 1 Colpo di Cola Cola



Versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere di Highball riempito di ghiaccio e mescolare con cura con un cucchiaino da bar. Guarnire con una spirale di limone e servire con una cannuccia.

**Suggerimento:** Le varianti per il tè freddo Long Island sono numerose. Non tutti gli alcolici sono inclusi, invece di veri e propri succhi di agrumi e sciroppo di zucchero, liquori di agrumi o soft drink ingredienti come succo di calce Cordial o zucca di limone vengono utilizzati o succo d'arancia è aggiunto. Alcune varianti hanno nomi diversi. La miscela con whisky è noto anche come tè texano. Il succo di mirtillo è usato al posto della cola per il Long Beach Ice Tea. Con Red Bull invece di Cola si ottiene una Long Island Energy, con Champagne invece di Cola a Beverly Hills Ice Tea.

**Fatti divertenti:** Ci sono molte leggende circa l'origine dei cocktail. Si dice che abbia avuto origine al momento del divieto di alcol negli Stati Uniti (1919-1932), dal momento che il suo aspetto e il nome nascondeva il suo contenuto alcolico abbastanza considerevole. Secondo altre versioni, è stato inventato da una casalinga ricca e annoiata di Long Island, nello stato di New York. Quando ha raggiunto segretamente il bar di casa, ha preso solo una piccola quantità da ogni bottiglia, come suo marito non avrebbe dovuto notare nulla. Per coprirlo, riempì la bevanda di coca cola. Gli studenti che hanno usato piccole quantità di bottiglie dei loro genitori sono anche detto.



VINEICO  
SELECTION



*World of Premium  
Wine and Bar Accessories*



[www.VINEICO.com](http://www.VINEICO.com)

