



*modulo 2*  
LUXURY COCKTAILS

I cocktail di lusso, definiti anche drink “sartoriali”, possono essere fatti su misura per appositi clienti (vip, ma non solo), con prodotti cosiddetti premium e serviti in particolari coppette di design oppure (ad esempio) bicchieri decorati con pietre preziose. Tante però sono le variabili che indicano questo tipo di cocktail. Filo conduttore resta comunque l’alta qualità del prodotto finito.

Luxury sta per lusso: questo dipende innanzitutto dalla qualità e poi dal prezzo. Ad esempio il **Ritz Sidecar** inventato nel 1923 dal bartender dell’Hotel Ritz di Parigi, Frank Meier, è stato riportato anche nel Guinness dei Primati: vale € 400.

Come mai questo prezzo? Il drink è confezionato con Cognac Ritz Fine Champagne 1865 (distillato rarissimo poiché è stato prodotto prima che la fillosera distruggesse i vigneti di mezza Europa), sopravvissuto all’assedio di Parigi del 1870 e ai soldati tedeschi nella Seconda Guerra Mondiale che cercano di deprecare i distillati di maggior pregio.

Da quel momento altri cocktail sono apparsi sulla scena, con un unico denominatore: un mix di prezzo e di qualità. Da citare il **Magie Noir** del club Umbada di Londra (prezzo € 500), creato dal capo barman Giles Andreis. Composto da uno shot di Cognac Hennessy centenario, una misura di Champagne Dom Pérignon, un cucchiaino di crema di more ed una spezia afrodisiaca africana. Il cocktail è servito in una coppetta di cristallo su cui è montato uno spiedino d’oro da 24 carati (creato dal designer Tom Binns).

Ancora l’oro fa capolino nel cocktail **Bulgari Oro**, ideato da Luca Pardini del Bulgari Hotel di Milano. Ingredienti: *20 cl di Cognac Rémy Martin Louis XII, un caffè espresso e un cucchiaino di miele di castagno. È servito in coppetta e guarnito con una foglia d’oro alimentare.*

## IMPARIAMO A CREARE I COCKTAIL DELUXE

Per creare cocktail di lusso abbiamo bisogno di 3 elementi:

- **prodotti di alta ed altissima qualità;**
- **attrezzatura particolare (per esempio coppette di cristallo e così via);**
- **tanta fantasia (dai gadget agli oggetti di lusso per completare la presentazione).**

### I prodotti premium

Partiamo dai prodotti premium. Cominciando dalle basi per creare i cocktail, cioè i distillati, quelli reserve sono da preferire. *Tanqueray No.Ten, Vodka Grey Goose, Tequila Don Julio* e così via, sono solo alcuni nomi di distillati di pregio.

Anche le guarnizioni possono essere “speciali”: ad esempio per il crusta del cocktail Margarita anziché del sale normale si può utilizzare sale dolce di Cervia (RA), ma anche sale esotici, come quello nero di Cipro, quello rosa himalayano ecc.

Nel **Dry Martini** anziché la classica oliva verde si può sostituire con oliva nera Kalamata. Così anche le guarnizioni possono essere composte di piccoli frutti aromatizzati, come per esempio chicchi d’uva lasciati in Vodka, oppure immersi nel Vermouth.

## I DISTILLATI CHIARI PREMIUM

### IL GIN

#### Tanqueray e Tanqueray No. Ten

**Un po’ di storia:** il Gin Tanqueray fu distillato per la prima volta nel 1830. Il nome deriva da un gioco di carte nato in Francia nel XVII sec, il Doussy. Questo gioco arrivò

in Inghilterra e fu rinominato proprio Tanqueray quando nelle distillerie di Kensington Town fu introdotta la variante di cambio che caratterizza ancora il gioco. Durante la Seconda Guerra mondiale la distilleria fu quasi distrutta per intero. Dopo la campagna aerea contro Londra del 1941, solo uno dei distillatori (conosciuto come "Old Tom") si salvò ed è tutt'oggi utilizzato nella distilleria di Cameronbridge, in Scozia.

**La produzione:** il Gin Tanqueray è per la maggior parte prodotto proprio in Scozia, a dispetto di quanto indicherebbe il nome "London dry Gin", che si riferisce bensì al tipo di processo di distillazione.

Il **Tanqueray London Dry Gin** è la variante del primo Tanqueray lanciato nel 1830; contiene *ginepro, coriandolo e radici di angelica*. Il titolo alcolometrico è di 47,3°. La versione cosiddetta "**N°. Ten**" fu introdotta nel 2000 ed è rivolta alla realizzazione del **Martini Cocktail**. È ottenuto attraverso un processo che prevede quattro distillazioni. Esiste anche un'altra versione, la Tanqueray Rangpur Gin, introdotta in Maryland, Delaware e Washington D.C. nell'estate del 2006. Esso ha un forte gusto di lime. Non è disponibile in questo momento sul mercato italiano, ma si può acquistare con facilità su siti come Ebay.it.

### Il Tanqueray Rangpur Gin

Il **Tanqueray Malacca Gin** (non più in commercio) è stato introdotto nel 2000 e ritirato dal mercato nel 2004. Inizialmente creato come alternativa al London dry per soddisfare gli amanti del gusto *morbido*, ebbe scarso successo commerciale.

## LA VODKA

**Cosa è:** la Vodka è un'acquavite prodotta principalmente dalla distillazione di un fermentato di cereali, in particolare grano, orzo e segale. In alcuni casi si può usare anche come materia prima patate, barbabietola da zucchero e frutta. In Russia è la bevanda nazionale. La sua gradazione si aggira intorno ai 40 gradi. Russia e Polonia si contendono la nascita della Vodka (in polacco si dice *wódka* e in russo водка). Il termine deriva dalla parola "Voda" che significa acqua, in riferimento alle "acque della vita" o anche alla trasparenza del prodotto.

**Un po' di storia:** secondo i russi, la sua produzione è iniziata intorno al XIV secolo, precisamente nel 1540 quando lo zar Ivan "il Terribile" stabilisce il primo monopolio governativo della Vodka e affermando per legge che solo la nobiltà ha il diritto di distillarla. È quasi certo che la produzione sia iniziata in un monastero della città di Mosca: per questo motivo abbiamo la denominazione di *moskovskaja vodka*, cioè "Vodka originaria di Mosca". In Polonia invece sostengono che la wodka sia nata molto prima della diffusione dell'alam-bicco: questo grazie ad un rudimentale processo di distillazione reso possibile dal clima molto rigido. In poche parole poiché l'acqua gela a zero gradi mentre l'alcol gela a una temperatura più bassa, il liquido ottenuto facendo fermentare vino, birra e idromele veniva lasciato congelare, per separare così l'alcol (ancora liquido) dall'acqua.

**La produzione:** se la Polonia e la Russia ospitano migliaia di distillerie che producono questa bevanda, la Vodka si è diffusa anche in altri Paesi, soprattutto dell'Est e del Nord Europa. Nell'Europa Occidentale e nel Nord America invece la sua diffusione è avvenuta in tempi relativamente recenti: prima del 1950 raramente di beveva al di fuori dei Paesi dell'Est. Poi prima in Europa e in seguito in America, la sua diffusione avvenne costantemente, tanto che nel 1975, negli USA, sorpassò le vendite del Bourbon Whiskey, fino allora il distillato più bevuto dalla popolazione americana. Secondo il disciplinare CEE, la Vodka è "La bevanda alcolica ottenuta da alcol etilico d'origine agricola sia per rettificazione, sia per filtrazione su carbone attivo, seguita eventualmente da una distillazione semplice, o per trattamento equivalente che permetta di attenuare le caratteristiche organolettiche delle materie prime

utilizzate". Tra le materie prime troviamo i cereali e la scelta è fatta in base a quelli maggiormente diffusi nel Paese di origine: ad esempio in Russia, Polonia e Finlandia si usano maggiormente *grano e/o segale*. In altri Paesi sono utilizzate *patate*, ma anche altre materie prime come *riso* e radici di *liquirizia* (Cina), *riso* (Hong-kong), *datteri* (Iran), *carrube* (Russia del sud) e *pere* (USA). Le migliori qualità di Vodka russa si ottengono grazie al *malto di segale* fermentato con lieviti selezionati, al quale si possono aggiungere in piccole proporzioni sempre diverse i seguenti ingredienti: avena, frumento, orzo e grano saraceno.

L'acqua da usare deve essere pura. Nonostante ciò viene nuovamente depurata attraverso demineralizzazione, sedimentazione e filtraggi su sabbia di quarzo. Poi è usata anche per diluire i distillati: 1/3 di acquavite e 2/3 di acqua (oppure utilizzando i classici sistemi per *tagliare* il grado alcolico). In seguito la distillazione è effettuata in alambicchi *continui* e il distillato dopo una *parziale o completa diluizione* con acqua, subisce una filtrazione e su carbone di betulla (per eliminare eventuali odori sgradevoli dovuti soprattutto alle aldeidi!). Alla fine di tutte queste operazioni avremo un'acquavite incolore con un aroma particolare e sottile che la differenzia dalle Vodke prodotte in altri Paesi europei o da quelle americane, più neutri e insapori. Oltre alla Vodka definita *neutra*, abbiamo numerosi tipi di Vodka, alla quale, durante la lavorazione, sono aggiunti aromi particolari, tipo: *limoni, foglie di pero o melo, garofano, liquirizia, pepe ed erbe* della steppa. Tra le più note Vodke russe aromatizzate rammentiamo la **Limonnaya** (aromatizzata al limone e leggermente dolcificata), che ha un tenore alcolico di 35° (utile ad esempio per il cocktail **Cosmopolitan**); l'**Okhotnichya**, detta anche la Vodka del cacciatore, aromatizzata con *erbe, aromi naturali e vino liquoroso* (con un grado alcolico di 45°); la **Pertsovka**, con *pepe nero e rosso*, con 35°. Celebre è anche la **Zubrowka**, di origine polacca, aromatizzata con un'*erba aromatica della steppa* di cui si nutrono i bisonti e la Starka, Wodka invecchiata per oltre dieci anni in botti di quercia, con un tenore alcolico di 50°. Le Vodke aromatizzate spesso sono liquori grazie all'aggiunta di zucchero.

**Degustazione:** la Vodka va bevuta liscia e fredda (ma non gelata) per assaporarla meglio in tutta la sua pienezza, come ci insegnano nei Paesi d'origine. Va servita nel classico bicchiere a forma cilindrica o pipetta. Generalmente questi bicchieri vanno tenuti in frigorifero, insieme alla bottiglia. Il bicchiere adatto per degustare la Vodka deve essere alto e stretto, con una capienza di 5 cl. Prima di iniziare la degustazione, si abbia l'accortezza di lavarlo con acqua priva di cloro e asciugarlo bene.

La Vodka, ben fredda, va versata nel bicchiere e fatta un po' scaldare con la mano.

**Esame visivo:** alla vista si deve presentare limpida e luminosa.

**Esame olfattivo:** si fa ruotare il bicchiere e si avvicina al naso. Se ci troviamo davanti ad una Vodka di buona qualità, allora avvertiremo i profumi dei cereali, mentre se sentiremo un odore marcato di alcol etilico, allora saremo davanti ad un prodotto di qualità mediocre.

**Esame gustativo:** si sorseggia un po' di Vodka, si trattiene in bocca; all'esame gustativo si deve presentare corposa con un sapore persistente.

**Dove la troviamo:** la Vodka costituisce la base di numerosi cocktails internazionali, in particolare del **Vesper**, del **Bloody Mary**, del **Kamikaze** e tanti altri.

1 Composti organici prodotti nei processi di fermentazione degli zuccheri.





| VODKE POLACCHE         | VODKE RUSSE       | VODKE UCRAINE |
|------------------------|-------------------|---------------|
| Absolwent              | Afanasiy Nikitin  | Eneida        |
| Alpejska               | Baltiyskaya       | Nalevayko     |
| Apsinthion             | Belaya berezka    | Pertsivka     |
| Arktika                | Belaya gora       | Perlina       |
| Balsam kresowy         | Belenkaya         | Slava         |
| Balsam Pomorski        | Beluga            | Hetman        |
| Baltic                 | Bespokhmelnaya    | Mierna        |
| Batory                 | Bogorodskaya      | Nemiroff      |
| Belvedere              | Dinastia          | Soyuz Vician  |
| Biała Dama             | Diplomat          |               |
| Białowieska            | Ermak             |               |
| Bielska                | Ethalon           |               |
| Biesiadna              | Extra             |               |
| Brydżowa               | Finka             |               |
| Chopin                 | Flagman           |               |
| Cracovia               | Gerbovaya         |               |
| Cymes                  | Golden Horde      |               |
| Cytrynówka             | Golden Ring       |               |
| Czerwona Kartka        | Gorilka           |               |
| Dębowa                 | Gorkaya           |               |
| Dzięgielówka           | Gradus Black      |               |
| Dwór Artusa            | Gzhelka           |               |
| Emanor                 | Iat               |               |
| Euro Vodka             | Ikon              |               |
| Exclusive Kosher Vodka | Imperia           |               |
| Extra Żytinia          | Istok             |               |
| Galop                  | Jen-shin          |               |
| Gdańska                | Kalashnikov       |               |
| Gold                   | Katyusha          |               |
| Górska Cristal         | Kazyonka          |               |
| Grasovka               | Khlebnaya Osobaya |               |



| VODKE POLACCHE   | VODKE RUSSE           | VODKE DEL MONDO                 |
|------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Jan III Sobieski | Krepkaya              | 0.1 Origine • Italia            |
| Jarzębiak        | Kristal / Cristall    | 3 Vodka • USA                   |
| Karpacka         | Kubanskaya            | Below • Nuova Zelanda           |
| Klasyczna        | Kuznechanka           | Absolut • Svezia                |
| Krajowa          | Ladoga                | Akvinta • Croazia               |
| Krakowska wódka  | Levsha                | Becharovka • Repubblica Ceca    |
| Krakus           | Limonnaya             | Blavod • Regno Unito            |
| Królewska        | Matreshka             | Ború • Irlanda                  |
| Krupnik          | Medal                 | Brilliant Vodka • Scozia        |
| Lodowa           | Medvezhiy ugol        | Cardinal Ultimate • Paesi Bassi |
| Lubelska         | Myagkiy znak          | Ciroc • Francia                 |
| Ludowa           | Myagkov               | Crater Lake • USA               |
| Luksusowa        | Moskovskaya           | Danzka • Danimarca              |
| Max              | Moskovskaya Osobaya   | Dragon Bleu • Francia           |
| Maximus Polska   | Moskovskaya Guberniya | Dubra • USA                     |
| Mazovia          | Moskovskoe Vremya     | Eldurís Icelandic • Islanda     |
| Mazovia          | Nizhegorodskij Kreml' | Empire T&W Vodka • USA          |
| Metropolis       | New Russian           | Eristoff • Georgia              |
| Millennium       | Nizhniy Novgorod      | Explorer • Svezia               |
| Miodówka         | Okhotnichya           | Finlandia • Finlandia           |
| Niagara          | Okhta                 | Flirt Vodka • Bulgaria          |
| Dwór Artusa      | Old Russia Vodka      | Frīs • Danimarca                |
| Ojczysta         | Palenaja Vodka        | Glens • Regno Unito             |
| Orla             | Parliament            | Grey Goose • Francia            |
| PAkoO            | Permskaya             | Georgi • USA                    |
| Pan Tadeusz      | Pertsovka             | Hangar 1 • USA                  |
| Parkowa          | Pizdataja             | Hawkeye • USA                   |
| Pałacowa         | Pomorskaya            | Hooghoudt • Paesi Bassi         |
| Platynowa        | Posolskaya            | Iceberg Vodka • Canada          |
| Pole Star        | Preobrazhenie         | Keglevich • Italia              |
| Polish Vodka     | Privet                | Ketel One • Paesi Bassi         |



| VODKE POLACCHE        | VODKE RUSSE           | VODKE DEL MONDO            |
|-----------------------|-----------------------|----------------------------|
| Polonez               | Pshenichnaya          | Korski • USA               |
| Polowa                | Putinka               | Koskenkorva • Finlandia    |
| Pomorska              | Pyat Ozer             | Level • Svezia             |
| Potocki               | Pyatizvyozdnaya       | Magic Spirits • Germania   |
| Potocki               | Rodnik                | McCormick • USA            |
| Potokowa              | Russkaya              | Mezzaluna • Italia         |
| Północna              | Russkoe Zastolie      | Monopolowa • Austria       |
| Pravda                | Russkiy Brilliant     | Ødin • Estonia             |
| Prezydent             | Russkiy Razmer        | Orange V Vodka • USA       |
| Pułuska               | Saliut                | Polar Ice Vodka • Canada   |
| Raciborska            | Sibirskaya            | Precis • Svezia            |
| Sieradzka             | Skobar'               | Puschkin • Germania        |
| Siwucha               | Sloboda               | Rain • USA                 |
| Sobieski              | Snariad               | Panzer • Germania          |
| Soplica               | Sokrovische Rusi      | Reyka • Islanda            |
| Szlachecka            | Staraya Moskva        | Royale Swan • Spagna       |
| Starka                | Sraraya Kazan'        | Royalty • Paesi Bassi      |
| Starogardzka          | Starka                | Russian Prince • USA       |
| Sumiński Polish Vodka | Staromoskovskij Shtof | Shakers • USA              |
| Śląska                | Staroselskaya         | Sky • USA                  |
| Śliwowica             | Stolichnaya           | Smirnoff • USA             |
| Śliwowica Łącka       | Stolichnaya           | Stön • Estonia             |
| Szambelan             | Stolichnaya           | Svedka • Svezia            |
| Targowa               | Stol'naya             | Teton Glacier] • USA       |
| Vistula               | Stol'naya Limonnaya   | The Tall Blonde • Estonia  |
| Walet                 | Stol'naya Percovaya   | Three Olives • Regno Unito |
| Wiśniówka             | Stolovaya             | Nordic Vodka • Regno Unito |
| Wódka 40 Czysta       | Surprise of Petrovich | Türi • Estonia             |
| Wyborowa              | Taiga                 | Ursus • Paesi Bassi        |
| Xiążęca               | Tomichka              | Van Gogh • Paesi Bassi     |
| Zamojska              | Tomsкая Fabrichnaya   | Vodka 14 • USA             |



| VODKE POLACCHE        | VODKE RUSSE               | VODKE DEL MONDO                |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Zawisza Czarny        | Topaz                     | Vodka Hanoi • Vietnam          |
| Z Czerwoną Kartką     | Tovaritch!                | Oso Negro • Messico            |
| Złoty Kłos            | Urojai                    | Vertical Vodka • Francia       |
| Żołądkowa gorzka      | Vals Boston               | Vikingfjord • Norvegia         |
| Żubr                  | Veda                      | Vigor • Croazia                |
| Żubrówka              | Vinogradov                | Viru Valge • Estonia           |
| Żubrówka Biała        | Vodka Shura Karetni       | Vladivar • Regno Unito         |
| Żytniówka             | Vodka Vladimir Jirinovski | Gorbatschow • Germania         |
| Kovaluk Vodka 85%     | Vysota                    | Xellent Swiss Vodka • Svizzera |
| Vodka of Terespol 99% | White Gold                |                                |
|                       | Yamskaya                  |                                |
|                       | Yason                     |                                |
|                       | Yubileynaya               |                                |
|                       | Yuriy Dolgorukiy          |                                |
|                       | Zelenaya marka            |                                |
|                       | Zhuravli                  |                                |
|                       | Zolotoy Veles             |                                |
|                       | Zyr                       |                                |





## Le Vodke premium

### Belvedere e Grey Goose

Diverse sono le Vodke prodotte da Belvedere. Ad esempio la Silver si presenta in un'elegante bottiglia d'argento in edizione limitata.

Lanciata negli Stati Uniti nel 1996, la Vodka Belvedere si vanta di essere l'unica vodka super premium 100% naturale.

La Belvedere è distillata con la sapienza secolare di metodi che risalgono a 600 anni fa, usando materie prime di alta qualità. In primis la segale, cereale dolcissimo di origine autoctona che cresce solo nelle pianure della Mazovia.

L'acqua usata per la distillazione proviene da profondi pozzi artesiani ed è filtrata ben undici volte per garantirne l'estrema purezza.

Poi seguono quattro processi di distillazione, per donargli la massima morbidezza di gusto e l'unicità dell'aroma. Infine è affinata per essere sottoposta a trentatré rigorosi controlli di qualità.



### Vodka Belvedere Silver

All'olfatto si presenta con un accenno di vaniglia e panna, al palato ha un gusto pieno e rotondo. Altri profumi che affiorano sono il pepe bianco e le spezie, con retrogusto di note di mandorla e noci brasiliane. Anche il packaging è particolare: la bottiglia è di vetro opalino ed ha una silhouette sottile e slanciata; l'etichetta è una serigrafia su vetro con il disegno di Palazzo Belvedere (Belweder), la residenza presidenziale polacca, incorniciato da rami intrecciati. Onde prevenire eventuali contaminazioni esterne, anche il tappo di sughero è imbevuto di Vodka.

### Grey Goose

La Vodka Grey Goose è stata elaborata come un prodotto di lusso dal miliardario americano Sidney Frank, che voleva sfruttare il prestigio della distillazione francese per la creazione di una nuova Vodka. Elaborata a Cognac, una città tradizionalmente associata ai Cognac di gran lusso, usa esclusivamente grano d'inverno coltivato nella Beauce, filtrata attraverso i calcari di Champagne e diluita all'acqua di fonte di Gensac-la-Pallue.

Commercializzata dal 1997 basandosi sulla rete di distribuzione che Frank ha perfezionato per il liquore tedesco Jägermeister (da lui riacquistato nel 1974) la Vodka ottiene un successo immediato negli Stati Uniti dove diventa l'esportazione più grande della produzione, soprattutto grazie ad una strategia di marketing aggressiva. Nel giugno 2004, Sidney Frank vende Grey Goose al gruppo Bacardi-Martini per una somma stimata a 2 miliardi di dollari americani, permettendo all'acquirente di colmare una lacuna nel suo portafoglio di alcolici (la Vodka Türi, lanciata nel 2002, non ebbe il successo previsto).

Il marchio è ora sponsor del primo bar di ghiaccio parigino: *Le Kube Bar*.





### Caratteristiche della Grey Goose

La bottiglia nella quale la Vodka è venduta presenta una bandiera tricolore francese e la menzione "Francia" che ricorda l'origine della bevanda.

La Vodka Grey Goose è commercializzata in vari formati. Oltre alla bottiglia di 700 ml, esistono anche in 50 ml, 375 ml, 1 litro, 1,50 litri e 4,5 litri. La marca è venduta in tre versioni aromatizzate: arancia, limone e pera.

### Altre marche premium



## I RUM

**Cosa è:** il Rum è un distillato prodotto con la canna da zucchero o i suoi sottoprodotti (principalmente *melassa*, uno sciroppo derivato dalla canna stessa).

I marchi più importanti hanno sede nei Caraibi, dove nel diciassettesimo secolo s'iniziò a distillare questa bevanda. I prodotti commerciali sono solitamente miscele di distillati diversi, dal sapore piuttosto dolce e fruttato, che hanno acquisito una certa popolarità anche come ingrediente di svariati cocktail: l'impiego come *base* è, in effetti, frequente nei Rum chiari che non hanno un sapore molto marcato, caratteristica che invece contraddistingue i Rum dorati (il cui colore deriva dall'invecchiamento oppure dall'aggiunta di caramello) e i Rum scuri (invecchiati più a lungo o maggiormente aromatizzati). Periodi d'invecchiamento tipici sono tre, cinque oppure sette anni, ma non mancano le eccezioni: una quantità ristretta di Rum è sottoposta a una particolare selezione ed a un lungo affinamento che ne fanno un prodotto d'élite (spesso denominato Premium Rum) dal gusto assai deciso, destinato ad essere sorseggiato rigorosamente liscio.

Alcuni produttori utilizzano essenze di frutta (soprattutto tropicale) per ottenere Rum aromatizzato, considerato più gradevole da buona parte del pubblico, similmente a quanto accade per la Vodka. Uno dei rum più interessanti è l'*El Dorado 25 years old*. La bottiglia si presenta dentro un tubo di alluminio nero con scritte dorate. Il prezzo supera i 400 euro e all'analisi visiva si presenta con un colore ambrato tendente al granato. All'esame olfattivo sono le note dolci a prevalere, soprattutto quelle che ricordano la frutta secca.

### Ron Zacapa

Un altro Rum interessante è lo Zacapa Centenario. Trattasi di un *Rum agricolo*, ottenuto quindi dalla fermentazione e distillazione del puro succo di canna detto "*miel virgen*". È invecchiato secondo il *sistema solera* che prevede la miscelazione di Rum con diverso grado d'invecchiamento in più botti di rovere che in precedenza ospitavano Bourbon, Sherry e Porto.

Il Centenario è quindi costituito dalla miscela di Rum sino a 25 anni di invecchiamento che avviene presso la cantina di Quetzaltenango a 2300 metri di altitudine.

### Alcune varietà

- *Ron Zacapa centenario 15*: con gradazione alcolica del 40%, contiene rum invecchiati sino a 15 anni
- *Ron Zacapa centenario 23*: con gradazione alcolica del 40%, contiene rum invecchiati sino a 23 anni
- *Ron Zacapa centenario 23 Etiqueta Negra*: edizione speciale prodotta in quantità limitata, con gradazione alcolica del 43%, contiene rum invecchiati sino a 23 anni
- *Ron Zacapa centenario XO*: con gradazione alcolica del 40%, contiene rum invecchiati sino a 25 anni



## Zacapa cocktail...

Il rum più adatto per la preparazione di cocktail è lo Zacapa Centenario 15.

### Zacapa Mojito

- 4 cl Ron Zacapa Centenario 15
- 3 cl di succo di lime
- 2 cucchiaino di zucchero di canna
- Foglie di menta

*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. Si aggiunge il rum e si colma con soda water. Si guarnisce con foglioline di menta.*



### Daiquiri Zacapa

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

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail ben raffreddata. Anche in questo caso si abbia l'accortezza di utilizzare succo di lime, anziché limone, naturalmente fresco.*

### Bacardi Premium

- 4,5 cl Rum Zacapa
- 2 cl Succo di limone o lime
- 0,5 cl Sciroppo di granatina

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail ben raffreddata. Si abbia l'accortezza in questo caso di utilizzare succo di lime, anziché limone, naturalmente fresco.*



### Ron Leggendario

Leggendario è il nome della tradizione conquistato da un secolo a Cuba, patria del rum, dove l'eccellenza è indispensabile e dove un vero mito "destilado y anejado" è il Ron Leggendario. Si tratta di un rum molto puro ottenuto mediante un metodo antichissimo, utilizzando un particolare sistema di filtraggio che a partire da un doppio fondo nelle cisterne, con uso della sabbia di silice e carbone attivo, permette poi la diluizione tanto dell' alcool quanto dell' aguardiente a 55°. Dalle cisterne con un esclusivo metodo, passano solo per gravità a un sistema di piccoli barili di rovere americano. Qui vengono invecchiate per lungo tempo le aguardienti e gli alcool freschi in "solera". Questo è il segreto del Leggendario; dalle sue cantine escono il famoso Elixir de Cuba, Ron Añejo 9 anni, Añejo Blanco, Ron Dorado e il Gran Reserva Añejo 15 anni.

### Marchio ACR

Simbolo di origine e qualità dei Rum dei Caraibi. Esistono tre tipologie:

- Base (marchio color bianco e nero),
- Matured (marchio color argento e nero)
- Deluxe (marchio color oro e nero).

Quest'ultimo si tratta di un prodotto invecchiato al 100% per almeno cinque anni. Il risultato è un blending di Rum invecchiati con stili diversi per almeno cinque anni ed oltre.





## IL TEQUILA

**Cosa è:** il Tequila è un distillato di *agave azul* prodotto in una zona ben delimitata del Messico: quella di Jalisco e di alcuni comuni limitrofi (Nayarit, Guanajuato, Michoacán e Tamaulipas). Anche nel caso dei Tequila, ci sono le cosiddette eccezioni *premium*. La prima, che raramente sarà utilizzata in un cocktail per i suoi costi proibitivi (ma vale il caso di citare) è la *Diamond Sterling* dal valore di 3,5 mln di dollari. La bottiglia è tempestata da 4000 diamanti e 2 chili di platino. Realizzata dall'Hacienda La Capilla, è tempestata da 4.000 diamanti da 328 carati ed è rivestita con oltre 2 chili di platino. È stata prodotta in un unico esemplare dalla distilleria messicana Hacienda La Capilla, con sede a Jalisco, a sud di Guadalajara. Curiosamente la distilleria messicana Hacienda La Capilla è già nel Guinness dei Primati per aver prodotto la bottiglia di tequila più costosa del mondo: l'ingresso nella stanza dei record è avvenuto qualche anno fa, nel 1996, quando una bottiglia del prezioso distillato è stata venduta a 225.000 dollari, circa 165.000 euro. Tuttavia il record andava rinnovato, realizzando così una bottiglia unica in platino e diamanti, di fronte alla quale il contenuto, 1,3 litri di tequila invecchiati sette anni, passi poi in secondo piano. Oltre a questo Tequila costosissima, ve ne sono altre di *premium* più avvicinabili come prezzo. Citiamo innanzitutto la collezione *Scorpion Tequila*, prodotte tutte da agave blu a Jalisco e presentate con 4 colori diversi: *Silver, Gold, Citrus, Cherry*. Possono essere servite *on the rocks*, in un bicchiere tipo shot oppure per cocktail a base di Tequila: **Margarita Premium**. Tra i Tequila premium citiamo anche *Olmeca Tequila Gold* (oltre alle tipologie Blanco e Añejo) prodotto dalle distillerie Ramazzotti. Il nome deriva dalla popolazione precolombiana degli Indios Olmechi che abitarono il Messico nel primo Millennio avanti Cristo. Per ottenere questo Tequila, è raccolto solo il cuore delle piante di agave blu dopo 7-8 anni, oltre il tempo minimo di maturazione richiesto. Poi avviene una cottura lenta in forni per circa 36 ore (non in autoclavi); al mosto di agavi si aggiungono alcuni lieviti selezionati per svilupparne la fermentazione. Si utilizza poi la *doppia distillazione* in alambicchi di rame (anziché le colonne di acciaio) gli unici a trattenere le sgradevoli particelle di zolfo. Per finire si provvede al taglio della testa e della coda del distillato. La tipologia *Gold* presenta un aroma fresco ed agrumato (mentre la qualità *Blanco* ha un gusto leggermente più secco) e *Añejo* esprime note di vaniglia e noci (è quello invecchiato in barili di quercia<sup>1</sup>).

1 Ricette e curiosità su [www.tequilaolmeca.com](http://www.tequilaolmeca.com)

### Margarita Premium

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

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail. Si "orla" la coppetta a cocktail con del sale. Naturalmente in questo caso potete utilizzare un sale particolare, come quello nero di cipro a quello marino rosso Hawaiano.*



## I WHISKY

Anche i Whisky e Whiskey possono essere utilizzati in ricette sia originali sia rivisitate. Con la differenza che il barman preferirà spiriti invecchiati, più raffinati e costosi. Ecco alcuni Whisky proposti con una ricetta IBA.



### Old Fashioned

- 4 cl Maker's Mark Bourbon Whisky
- 1 zolletta di zucchero
- 2 gocce di Angostura Bitter
- 1 spruzzata di Soda Water

*Si adagia la zolletta di zucchero nel fondo di un bicchiere tipo old fashioned e si bagna con due gocce di Angostura. Si spruzza con soda water, accompagnata con cubetti di ghiaccio. Si aggiunge il whiskey e si mescola. Alla fine si decora con mezza fetta d'arancia, una piccola scorza di limone e due ciliegine al maraschino.*



### Maker's Mark Bourbon Whisky

Si presenta con colore ambrato, gusto corposo, aroma sottile con note floreali, fruttate e speziate (45° alc, 70 cl).



### Manhattan

- 5 cl Smokehead Whiskey
- 2 gocce di Angostura Bitter
- 2 cl Vermouth rosso

*Si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail, con una ciliegina al maraschino.*



### Smokehead Single Malt Whisky

Aroma forte torbato e affumicato, con note di ciliegia, caramella mou e sale marino, invecchiato 18 anni (46° alc, 70 cl).



### Gentleman Sour

- 5 cl di Gentleman Jack
- 4,5 cl Sweet and Sour

*Si prepara direttamente nel tumbler con ghiaccio. Si guarnisce infine con una fetta di limone.*



### Gentleman Jack Tennessee Whiskey

Si presenta con aroma intenso con note di caramello e frutta, gusto rotondo, colore ambrato (40° alc, 70 cl).



### GG Tonic

- 4 cl Glen Grant
- 6 cl acqua tonica

*Va preparato direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio. Si guarnisce con fettina di lime.*



### Glen Grant Single Malt Whisky

Colore giallo paglierino, invecchiato 10 anni, aroma fine con note di pera e mela, gusto morbido e delicato (40° alc, 70 cl).



### Select Sour

- 5 cl The Glenrothes SR
- 3 cl succo di limone
- 2 cl sciroppo di zucchero

*Versare in un Boston shaker gli ingredienti ed aggiungere, a piacere, albume d'uovo per la schiuma.*



### The Glenrothes Select Reserve

Colore oro pallido, prevale il gusto di malto con note di vaniglia e prugna. Miscela di whisky di anni diversi (43° alc, 70 cl).



### Rob Roy

- 4,5 cl The Antiquary Scotch Whisky
- 2,5 cl Vermouth rosso
- 1 goccia di Angostura

*Si prepara in un mixing glass e si serve in una coppetta a cocktail ben fredda. Si decora con una ciliegina al maraschino.*



### The Antiquary Scotch Whisky

Blended di Whisky di malto dello Speyside invecchiati 12 anni, dal sapore fruttato con una punta di mela (40° alc, 70 cl).



### Manhattan Dry

- 5 cl Inver House Scotch Whisky
- 2 cl Vermouth Dry
- 2 gocce di Angostura Bitter

*Si prepara in un mixing glass e si serve in una coppetta a cocktail, guardando con una ciliegina al maraschino e un lemon twist.*



### Inver House Scotch Whisky

Blending di Whisky scozzesi giovani, si presenta di colore oro pallido, gusto leggero, note maltate ed agrumate (40° alc, 70 cl).



### Manhattan Medium

- 5 cl Glenfarclas Single Highland
- 1 cl vermouth Dry
- 1 cl vermouth rosso

*Si prepara in un mixing glass e si serve in una coppetta a cocktail, guardando con una ciliegina al maraschino e un lemon twist.*



### Glenfarclas Single Highland

Invecchiato 15 anni, si presenta di colore ambrato, gusto pieno e note di sherry secco e torba (46° alc, 70 cl).



## Alcuni abbinamenti consigliati

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Irish Whiskey</b>   | L'accostamento ideale è con creme di liquori e agrumi, grazie alla sua neutralità.   |
| <b>Bourbon Whiskey</b> | I migliori abbinamenti sono con pesca, mela, pera e albicocca. Piacevole anche con il cioccolato.  |
| <b>Canadian Whisky</b> | Particolarmente piacevole l'accostamento con sodati (ginger ale e cola), agrumi, cranberry. È un Whisky piuttosto versatile, morbido e fine. |
| <b>Scotch Whisky</b>   | Anche in questo caso sono gli agrumi (arancia, limone, lime) il gusto che meglio si sposa con il distillato.                                 |

## I LIQUORI PREMIUM

### La costruzione di un cocktail

Per creare un buon cocktail è necessario avere una discreta 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 di più ingredienti, alcuni di essi (o almeno uno) alcolici. Gli ingredienti massimi che possono essere utilizzati sono 5, anche se cocktail particolarmente gradevoli e tecnicamente perfetti, si ottengono usando 3 ingredienti. Simile a 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 ed infine il **CORRETTORE** che completa il drink e può avere numerose funzioni, dal colorare semplicemente il cocktail fino ad aromatizzarlo con il suo profumo. Pertanto poiché un cocktail deluxe presenta prodotti di alta qualità, la stessa cosa avverrà anche per i nostri coadiuvanti, generalmente liquori o vini aromatizzati (a seconda naturalmente del cocktail da proporre). Ecco alcuni prodotti particolari.

### St. Germain

Si tratta del primo liquore al mondo creato in maniera artigianale francese e ottenuto da fiori freschi di sambuco, raccolti a mano ai piedi delle Alpi solo durante alcuni giorni primaverili. I fiori sono realmente colti da una cinquantina di contadini i quali, dopo la raccolta, scendono in bicicletta, con il sacco in spalla, a consegnare la raccolta per la produzione. 100% naturale e a basso tenore zuccherino, circa la metà rispetto agli altri liquori, St-Germain ha un sapore particolare e accattivante: né frutto della passione o pera, né pompelmo o limone, il gusto di St-Germain contiene alcune note di questi frutti ma nessuna di esse in particolare. È un sapore sottile e delicato molto intrigante. È diventato un prodotto di culto tra i barman professionisti più famosi, grazie al suo sapore particolare e alla sua grande versatilità di abbinamento con svariati distillati in molti cocktail. La sua particolarissima ed elegante bottiglia lo rende anche oggetto di arredamento e abbellisce la bottigliera. Si può proporlo miscelato con Champagne o spumante. Il suo volume alcolico è 20%.

### Midori

Il Midori è un liquore color verde brillante, al sapore di melone, realizzato dalla Suntory. È oggi prodotto in Giappone, Messico e Francia, ma fino al 1987 era prodotto solo in Giappone. Sbarca oltre i confini nel 1978, quando fu presentato per la prima volta con una festa di lancio nel noto locale Studio54 di New York. Midori ha un grado alcolico pari al 20-21%. Il nome deriva dal termine giapponese midori, che significa “verde”. Nella preparazione dei cocktail è indicato per drink after dinner, ma anche in numerosi long drink a base di limonata, succo di limone, lime, ananas o arancia. Altre bevande acide sono spesso utilizzate per bilanciare la sua dolcezza. È presente nel famoso cocktail **Japanese Slipper**.

Tra i vini aromatizzati potete ricorrere a Vermouth di qualità e legati a un periodo particolare, come il Punt e Mes e il Martini Gold.

### Punt e Mes

Il Punt e Mes è un vino aromatizzato italiano creato nel 1870. Si presenta di colore amaranto e leggermente amaro. Il nome deriva dal piemontese e significa “un punto e mezzo” e sta per un punto di dolce e mezzo punto di amaro. Il Punt e mes è utilizzato per creare cocktail, oppure per modificare quelli già esistenti, dandogli una maggiore nota amaricante, come al **Negroni** e all'**Americano**. Da qualche tempo, anche la ricetta del Punt a Mes è stata modificata, per cui è più corretto parlare di vino aromatizzato e non Vermouth.

### Martini Gold

Martini Gold è un Vermouth creato con una ricetta segreta da due stilisti: Dolce & Gabbana. Si tratta di una miscela di erbe e spezie provenienti da tutto il mondo: bergamotto dalla Calabria, limoni dalla Sicilia, arance dalle valli siciliane e dai terreni vulcanici dell'Etna, zafferano dalla Spagna, mirra dall'Etiopia, zenzero dall'India, pepe cubebe dall'Indonesia. Anche la confezione e la bottiglia sono state studiate dai due stilisti: la confezione nera colpisce per la presenza della placca in metallo oro con il logo Dolce & Gabbana, mentre la bottiglia è realizzata in color oro satinato con scritte nere a contrasto. Potete provare a realizzare un **Martini (dry)** utilizzando Gin Bombay Sapphire e Martini Gold.

### Opal Nera

Si tratta di un prodotto della distilleria Francoli ([www.francoli.it](http://www.francoli.it)), nato da una ricetta segreta; la sua gradazione è pari a 40 gradi ed è ottenuto per infusione di una decina di diverse piante officinali. Prevale la sambuca sulle altre note aromatiche. Famoso l'**Opal Mojito**, dove al posto del rum è utilizzata l'Opal Nera (cocktail creato da Paul Van Herden).



*Ricette luxury cocktails...*

### The Masked Avenger

- 5 cl di Tequila Don Giulio Reposado
- 1 cl di sciroppo di miele
- 2,5 cl di Orange Curaçao
- Grani di pepe bianco

*Prima di iniziare la preparazione, bagnate le pareti del Boston shaker con 1 cl di sciroppo di miele. Pestateci 15 grani di pepe bianco, aggiungendovi 5 cl di Tequila Don Giulio Reposado e 2,5 cl di Orange Curaçao. Shakerate e filtrate in una coppetta a cocktail, guarnendo con una scorzetta d'arancia.*

### Vesper

- 6 cl di Tanqueray No.Ten
- 1,5 cl di Vodka Grey Goose
- 0,75 cl di Lillet Blanc
- Twist di limone a guarnire

*Vesper Lynd fu la spia che fece perdere la testa a James Bond in Casinò Royale. Così come Vesper anche il drink è un doppio giocista, contenendo sia Vodka che Gin. La versione luxury prevede ingredienti di qualità superiore come il Gin Tanqueray No.Ten. e la Vodka Grey Goose Si decora con oliva o scorzetta di limone.*

### Sevillana

- 2 cl di Vodka Ciroc
- 5 cl di succo d'arancia bionda
- due cucchiaini di zucchero

*Variante dello Screwdriver, si prepara nel seguente modo: in una piccola caraffa, parzialmente immersa nel cestello del ghiaccio, mescolate 5 cl di succo d'arancia bionda, due cucchiaini di zucchero in polvere finissimo e 2 cl di vodka Ciroc. Lasciate raffreddare per 3 minuti circa e servite in una coppetta martini.*

### Atomized Martinis

- 6 cl di Gin
- 1 cl di Vermouth Dry

*Anziché la classica spruzzata di olio essenziale di limone, nei Martini (Dry) e Vodkatini potete usare invece vaporizzatori con essenze. Gli atomizer possono essere riempiti con arancia amara, vermouth oppure con Vermouth rosso e Bitter Campari.*

### Alcuni suggerimenti

Per creare drink "sartoriali" oppure cocktail deluxe evitate di utilizzare premix, prodotti scadenti, sciroppi e polveri (tipo il succo di limone liofilizzato). **Vanno preparati solo con prodotti freschi e di buona qualità.**



### I fiori

Usare fiori per completare i drink non è una novità: basti pensare che in tempi recenti durante l'Infiorata umbra di Spello, Cannara, Norcia e Sangemini barman e ristoratori hanno valorizzato l'uso dei fiori abbinato a piatti e cocktail. Sono nati così stuzzichini, drink e ricette che hanno portato fiori nei piatti, nei bicchieri, ma anche sui coni gelato e persino nelle tazze da caffè. I fiori e le erbe usati sono quelli di 80 specie commestibili provenienti dal monte Subasio, selezionati dalla facoltà di Agraria dell'Università di Perugia. Il primo utilizzo è quello decorativo: provate a creare dei semplici cubetti di ghiaccio con dentro un bocciolo di viola o pratolina. Potrà impreziosire un tè freddo, un succo di frutta o un Whisky (o anche una semplice brocca d'acqua portata a tavola). Cubetti contenenti menta o altre erbe, possono essere usate nei long drink a base di amaro. Piccoli fiori o petali cristallizzati con albume e zucchero si possono usare per guarnire cocktail o dolci e così via.

### Attrezzatura

Anche l'occhio vuole la sua parte. Nella preparazione dei nostri cocktail di lusso si possono utilizzare pezzi rari o unici. Spesso sono molto difficili da trovare (su [www.ebay.com](http://www.ebay.com) diversi oggetti vintage si recuperano, soprattutto dall'estero). In altri casi armatevi di santa pazienza e cercate nei mercatini di antiquariato. Cristalli Art Déco, vecchi galloni, teiere d'argento sono utili per la preparazione dei drink classici e premium. Vecchi shaker sono reperibili sul sito di aste più famoso del mondo: [Ebay.com](http://Ebay.com). Acquistabili anche dall'Italia, non costano molto, tranne le spese di spedizione.

Naturalmente non aspettatevi dei Boston shaker (venuti dopo), ma solo quelli di tipo continentali. Girando tra i mercatini è anche possibile scovarne: assicuratevi però, se li volete usare, che siano funzionanti al 100%: molti shaker hanno le parti ossidate e si aprono con difficoltà. Solito discorso per gli stirrer vintage (anche d'oro, se riuscite a trovarne), vecchi strainer o anche molinilli (sono degli stirrer di legno messicani usati nella preparazione di drink e cioccolate) possono fare al caso vostro. Anche i bicchieri hanno la loro importanza. Antiquate coppette Martini (leggermente diverse dalle odierne) possono impreziosire la presentazione dei vostri cocktail. Li potete trovare sempre su siti tipo ebay, oppure su siti specializzati come [www.retroartglass.com](http://www.retroartglass.com).

Bombay Sapphire, celebre marca di Gin, organizza un concorso chiamato Bombay Sapphire Designer Competition dove sono presentati veri e propri gioielli sotto forma di bicchieri. Nel vostro locale mostrate in evidenza i cocktail premium, segnalandoli su una classica lavagna nera o su apposito menu (oltre naturalmente sul proprio sito o su Facebook).

### I Gadget

Impreziosite i vostri cocktail con gadget o piccoli regali. Dario Comini, uno dei più celebri mixologist italiani, con i suoi cocktail personalizzati, regala ai clienti sempre un gadget: la dentiera di Dracula per succhiare il sangue dal True Blood, il tanga di marca per chi chiede un Desperate Housewives, un coltellino Opinel per chi ordina un *Dexter* e così via. Nel giorno di S. Valentino potete proporre una linea di cocktail deluxe, accompagnati da spille d'oro, gioielli e così via.

Naturalmente anche se vendereste un cocktail a € 100, con una spilla che ne vale 60, rientrereste ampiamente nel budget. Tuttavia è il ritorno d'immagine ad essere interessante (immaginate di finire sulle labbra dei vostri clienti per essere dei bar che propongono cocktail a € 100 e di più!). Rosa Ballini, docente AIBM, ha ideato presentazioni particolari per cocktail: si tratta di taglieri prodotti da [Strapper.it](http://Strapper.it), dove sopra possiamo inserire gadget o oggetti curiosi, tipo stelle marine o pietre vulcaniche.



## Consigli di lettura...



### LO ZEN E L'ARTE DELLA MISCELAZIONE di Luigi Manzo

Questo non è un manuale per barmen. E' vero, contiene qualche ricetta, indicazione, ma il libro si presenta come un viaggio nella storia, dalle origini "alcoliche", dall'alchimia, fino alla moderna distillazione.

Si arriva così all'età dei fossili (dei cocktails) e quella dell'oro (dal Settecento all'Ottocento), fino ai tempi del Negroni e dell'Americano.

Negli anni Quaranta inizia la Guerra Fredda, prendono piede cocktails leggendari come il Black Russian e persino i Servizi Segreti Italiani impiantano una fabbrica di...Brandy! Nasce il personaggio di James Bond e con lui tutto un fiorire di leggende (molte vere, e scoprirete perché). Arriviamo agli anni Ottanta, con l'esplosione del film "Cocktails", che lancia Tom Cruise e i fenomenali "barmen acrobatici". Dalla California, fino ad arrivare in Europa. Negli anni Novanta invece dilaga la passione del Mojito (e delle sue varianti sbagliate), mentre a Seattle prende forma il primo cappuccino decorato con "latte art". Racconti curiosi, inediti, non solo per i barmen, ma con dritte anche per il grande pubblico.



# Note

## Fonti bibliografiche consultate...

Bar Giornale

[www.casadeltequila.ch](http://www.casadeltequila.ch) • Distillati e premium;

[www.allacortedibacco.it](http://www.allacortedibacco.it) • Specializzato in enologia ha diversi prodotti di ottima qualità, sia liquori che distillati;

[www.tequilapremium.com](http://www.tequilapremium.com) • Specializzato nella vendita di tequila;

[www.luxuryonline.it](http://www.luxuryonline.it) • Prodotti di lusso;

[www.myluxury.it](http://www.myluxury.it) • Liquori e distillati premium;

[www.saltxpo.com](http://www.saltxpo.com) • Vari tipi di sali di tutto il mondo;

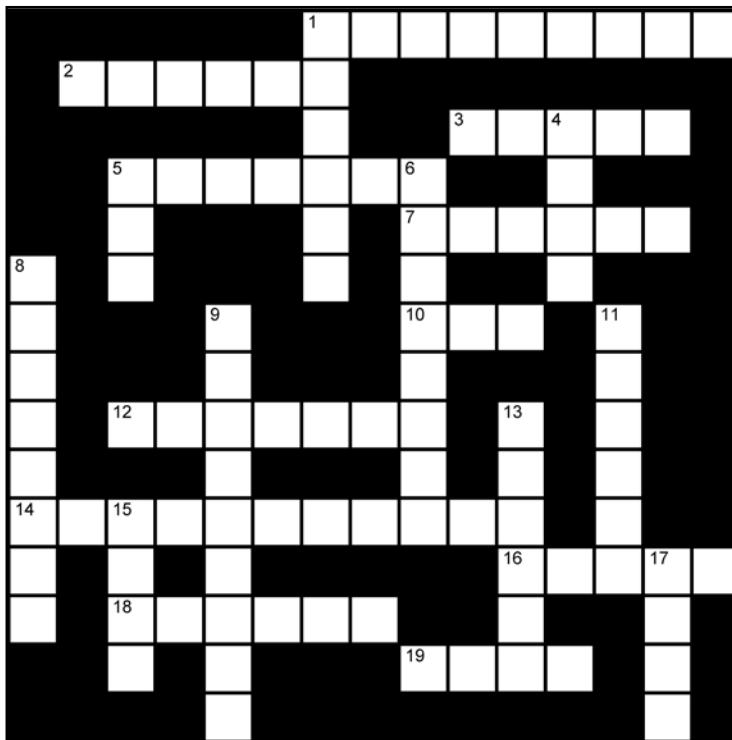
[www.retroartglass.com](http://www.retroartglass.com) • Produzione di bicchieri tipo vintage;

[www.finestandrarest.com](http://www.finestandrarest.com) • Bottiglie rare e antiche di tutti i generi. Spedisce in tutto il mondo.

# Crucibarmarman · 2

*Orizzontali*

- 1 Liquore a base di fiori di sambuco (9)
- 2 Pepe indonesiano (6)
- 3 Pianta grassa da cui si ricava il Tequila (5)
- 5 Possono essere considerate così le attrezzature degli anni Cinquanta (7)
- 7 Sinonimo di lusso in inglese (6)
- 10 Può essere anche alimentare oltre che prezioso (3)
- 12 Può essere di lime o limone (7)
- 14 Il Vermouth inventato da due stilisti (11)
- 16 Tipo di Whiskey che si abbina bene con creme di liquori (5)
- 18 Sistema che prevede la miscelazione di più Rum invecchiati (6)
- 19 Lo si usi fresco nel Bacardi Premium (4)



*Verticali*

- 1 Materia prima per la Vodka Belvedere (6)
- 4 Agave usata per il Tequila (4)
- 5 Very Important Person (3)
- 6 Rum invecchiato di 25 anni che ricorda un luogo leggendario (8)
- 8 Il suo nome significa una "punta e mezzo" (8)
- 9 Può essere di vari formati in cl (9)
- 11 Liquore a base di melone verde (6)
- 13 Lo è il cocktail Manhattan con 2 tipi di Vermouth (6)
- 15 Colore del sale himalayano (4)
- 17 A Cervia è dolce (4)

## Quanto ne sai sui... Luxury cocktails?

1

IL PRIMO GIN TANQUERAY FU IDEATO NEL...

- a) 1800
- b) 1830
- c) 1920

2

LA VERSIONE NO. TEN DELLA TANQUERAY PREVEDE...

- a) 2 DISTILLAZIONI
- b) 3 DISTILLAZIONI
- c) 4 DISTILLAZIONI

3

NEL TANQUERAY RANGPUR GIN PREVALE...

- a) PROFUMO DI GINEPRO
- b) PROFUMO DI ANGELICA
- c) PROFUMO DI LIME

4

IL CONSUMO DELLA VODKA SI È DIFFUSO AL DI FUORI DELLA RUSSIA...

- a) 1870
- b) 1920
- c) 1950

5

LA FILTRAZIONE DELLA VODKA AVVIENE SU CARBONE DI ...

- a) CIPRESSO
- b) PINO
- c) BETULLA

6

NELLA MELASSA SONO ANCORA PRESENTI...

- a) RESIDUI LEGNOSI
- b) ZUCCHERI FERMENTABILI
- c) FERMENTI ALCOLICI

7

LA LIMONNAYA È UNA VODKA AROMATIZZATA AL...

- a) CEDRO
- b) LIME
- c) LIMONE





8

LA GREY GOOSE FU ELABORATA A...

- a) COGNAC
- b) MOSCA
- c) PRAGA

9

MIEL VIRGEN È SINONIMO DI...

- a) MELASSA
- b) PURO SUCCO DI CANNA
- c) MIELE RAFFINATO

10

VIENE INVECCHIATO CON IL METODO SOLERA...

- a) BACARDI
- b) EL DORADO 25 YEARS OLD
- c) ZACAPA CENTENARIO

11

LA TIPOLOGIA DELUXE NEI RUM SI PRESENTA...

- a) CON MARCHIO ROSSO E NERO
- b) CON MARCHIO BIANCO E NERO
- c) CON MARCHIO ORO E NERO

12

WHISKEY MOLTO VERSATILE, MORBIDO E FINE...

- a) CANADIAN
- b) SCOTCH
- c) RYE

13

LIQUORE A BASE DI FIORI DI SAMBUCO...

- a) SAMBUCA
- b) PASTIS
- c) ST GERMAIN

14

TIPICO LIQUORE GIAPPONESE...

- a) MIDORI
- b) GRAND MARNIER
- c) AURUM

15

VERMOUTH CREATO DA DUE STILISTI...

- a) PUNT E MES
- b) MARTINI GOLD
- c) CINZANO DRY



16

STIRRER IN LEGNO MESSICANO...

- a) STICK
- b) MOLINILLO
- c) SISTRO

17

CELEBRE CONCORSO DI DESIGN PER BICCHIERI...

- a) TANQUERAY DESIGNER COMPETITION
- b) CIROC DESIGNER COMPETITION
- c) BOMBAY SAPPHIRE DESIGNER COMPETITION

18

PRODOTTO DA UNA DISTILLERIA PIEMONTESE DALL'INCONFONDIBILE COLORE VIOLACEO...

- a) PUNT E MES
- b) OPAL NERO
- c) BAROLO

19

ABBINAMENTO MODERNO PROPOSTO PER DEGUSTARE RUM INVECCHIATI...

- a) RUM E FRUTTA SECCA
- b) RUM E CIOCCOLATO
- c) RUM E DATTERI

20

LINEA DI TEQUILA...

- a) CHERRY TEQUILA
- b) SCORPION TEQUILA
- c) PREMIUM TEQUILA

