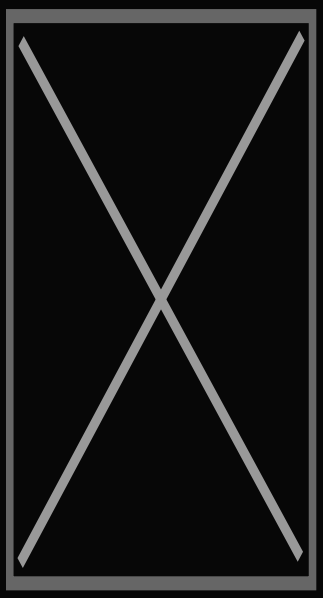
History Cocktail: Aviation. Luca Rossi ecco perché è attuale

luca-rossi-aviation3-425735e1

Sarebbe ora di riproporre nella cocktail list l'**Aviation**. Perché risponde ai trend della riscoperta dei grandi classici e di un ritorno alla semplicità. Inoltre, è un drink accattivante per profumo e colore. Ne è certo **Luca Rossi, head bartender & mixology consulting del Mua' Lounge Restaurant di Genova**, che qui ci racconta storia, leggende, curiosità dell'Aviation. Partendo dalla ricetta.



AVIATION

4,5 cl di gin

1,5 cl di maraschino.

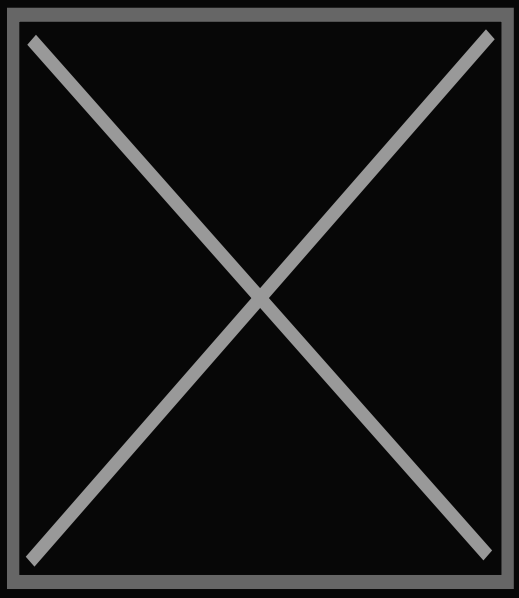
1,5 cl di crème de violette

1,5 cl di succo di limone fresco

Scorza di limone o una ciliegia maraschino.

Perché l’Aviation è uno dei tuoi cocktail preferiti?
Perché è semplice, elegante, delicato e profumato.

A quale categoria di cocktail appartiene?
Nella classificazione IBA appartiene agli “Unforgettables”. Dal punto di vista della fruibilità, invece, è un “All day”, ovvero un drink ideale sia come pre dinner che come after dinner.



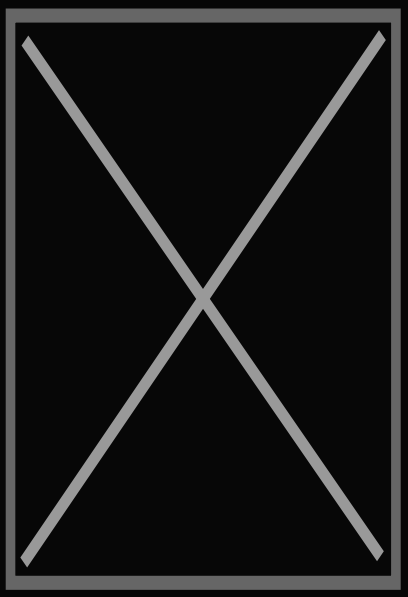
Quando e come è nato?
Leggenda vuole che l’Aviation sia stato ideato durante la prima guerra mondiale dal barman di un circolo ufficiali d’aviazione e che venisse bevuto per celebrare le imprese degli aviatori. Questa teoria, di cui mancano prove, trova origine in parte nel colore del cocktail, che tende leggermente al violetto e che quindi evoca il cielo. Pare che il suo ideatore sia stato Hugo Ensslin che per primo riporta la ricetta nel suo manuale Recipes for Mixed Drinks edito nel 1916.

La ricetta dell’Aviation di Hugo Ensslin?
Gli ingredienti sono: 1 ½ oz di Elbart Gin, ¼ oz di succo di limone, 2 gocce liquore al maraschino, 2 gocce di cremè de violette. Shakerare gli ingredienti e servire senza ghiaccio, in coppetta con una ciliegina o scorza di limone.

Nei tempi successivi a Hugo Ensslin però la crème de violette scompare. Come mai?
Tutta colpa del proibizionismo: all’epoca era difficile reperire alcuni liquori.

Ma c’è un antenato dell’Aviation?
Se prendiamo come criterio il nome, il primo Aviation cocktail è stato citato nel Straub’s Manual of

Mixed Drinks di Jacques Straub nel 1913, ma in realtà si tratta di una ricetta completamente diversa da quella di Ensslin. In questo caso, infatti, gli ingredienti sono ¾ jigger di Apple Jack, ½ jigger di succo di limone, una goccia di assenzio, un cucchiaio di sciroppo di granatina.



Quale gradazione ha l'Aviation?
Si aggira intorno ai 25 gradi.

Perché vale la pena inserirlo in lista?
Perché risponde ai trend della riscoperta dei grandi classici e di un ritorno alla semplicità. Inoltre, è un drink accattivante per profumo e colore.

Le più note varianti dell'Aviation?
Sostituendo la crème de violette con il maraschino si ha un Blu Moon (gin, limone, crème de violette). E ancora: sostituendo il lime con il limone e il rum con il gin si ottiene il Floridita Daiquiri (nella versione senza crème de violette).

Quali libri ci consigli per saperne di più su questo cocktail?
Vintage Spirits and Forgotten Cocktails, Historical Cocktails (Ezio Falconi), *Sapere Bere* (Fulvio Piccinino).