Grey Goose e Alain Ducasse lanciano la prima vodka gastronomica

grey-goose-interpreted-by-ducasse-food-f6288419

Grey Goose Interpreted by Ducasse è la **prima vodka gastronomica al mondo**. Gastronomica perché nata per regalare un'esperienza gustativa moderna e rivitalizzante rispetto alla classica maniera di bere durante i pasti. Un nuovo, innovativo e anticonformista modo di gustarsi una cena.

[caption id="attachment_146477" align="alignleft" width="300"]



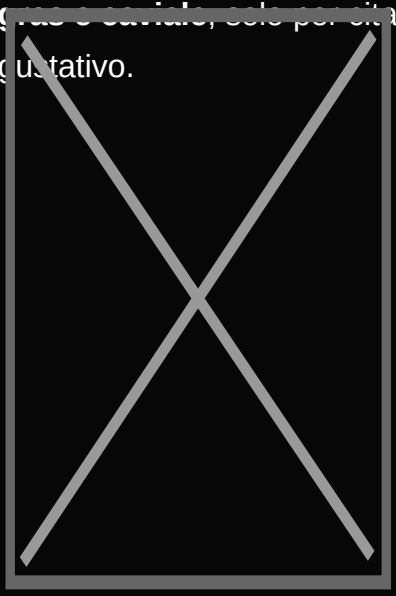
Alain Ducasse e Francois Thibault[/caption]

Nata dalla pioneristica collaborazione tra **François Thibault**, maître de Chai di Grey Goose, e lo chef pluri-stellato **Alain Ducasse**, Grey Goose Interpreted by Ducasse è un distillato dal caratteristico sapore tostato, primo nel suo genere nel settore della vodka. Una novità prodotta con lo stesso metodo che lo Chef Ducasse impiega nella lavorazione delle fave di cacao nel suo celebre atelier di cioccolato "La Manufacture du Chocolat Alain Ducasse".

La nuova vodka, infatti, è stata creata **tostando il grano tenero invernale della Piccardia**, il granaio di Francia, con tre diversi livelli di intensità, leggera, media e intensa. Ed è proprio grazie a questo procedimento che si sprigionano le note di vaniglia fresca e fiori (grazie alla tostatura leggera), brioche tostate, caramello e mandorle (dovute alla tostatura media) e cioccolato fondente con caffè espresso e noci tostate (provenienti dalla tostatura intensa).

Al naso, l'equilibrio aromatico è delicato e allo stesso tempo seducente. Tutte le note tostate si fondono in modo armonico in una miscela affumicata e distintiva che accentua ancor di più lo stile di casa Grey Goose. Il gusto è sottile, ma l'effetto quasi dolce sviluppa le stesse note nel retrogusto. **Il finale è persistente e ricco**. I tre livelli di tostatura offrono un sapore complesso e intenso che si abbina perfettamente alle migliori cucine.

Miscelata ad arte nei **cocktail** più creativi con ingredienti particolari, raggiunge il massimo della sua espressione se abbinata ad alcune degli ingredienti più pregiati, come **tartufo, aragosta blu, fois gras e caviale**, solo per citarne alcuni, che si combinano perfettamente con il suo particolare profilo gustativo.



La vodka Grey Goose Interpreted by Ducasse si distingue non solo nel sapore ma anche nell’aspetto. Il suo **design** è stato ideato dal celebre studio **Mucca Design** di New York con un patter dinamico che avvolge la bottiglia e riflette magnificamente la luce. Il motivo di uno stormo di oche che vola audacemente nella stessa direzione sostituisce l'iconica oca solitaria dell’etichetta classica. Le finiture in lamina, la carta ruvida e la goffratura, poi, riescono a esaltare ancor più il carattere di questa inedita e speciale vodka gastronomica. Un progetto che si ispira al sodalizio tra François Thibault e Alain Ducasse e celebra l’innovazione della loro ricetta.

I COCKTAIL PROPOSTI

Lady Goose
6 cl Grey Goose interpreted by Ducasse
0,75 cl di succo di melograno organico
1,5 cl di succo di limone fresco
0,75 cl di Sake

10 gocce di sciroppo alla vaniglia tostata
3 gocce di estratto di Geranio

GGDS
6 cl Grey Goose interpreted by Ducasse
0,75 cl Martini Extra Dry infuso con lo zafferano

Grey Goose New Sour by Ducasse
4 cl Grey Goose interpreted by Ducasse
2 cl Aceto bianco balsamico
1 cl Zucchero
Essenza di albiccocca e pesca

Grey Goose Wine by Ducasse
1,5 cl Grey Goose interpreted by Ducasse
200 gr di grano tostato
1 litro di acqua

Grey Goose Ducasse Martini
2 cl Grey Goose interpreted by Ducasse
Una goccia di Bitter al cioccolato (utilizzare più gocce per rendere il sapore più intenso)

PROPOSTA DI ABBINAMENTO CON IL FOOD

APERITIVO
Tartare di manzo fassone, fave e pecorino
Blinis con scampo crudo, melanzana affumicata e ginger
Selezione di grissini piemontesi
Drink di accompagnamento: Lady Goose e GGDS



CENA

ENTREE

Sgombro affumicato, foi gras, pesca e basilico

Drink di accompagnamento: Grey Goose New Sour by Ducasse

MAIN COURSE

Astice alla catalana e caviale calvisius

Drink di accompagnamento: Grey Goose Wine by Ducasse

DESSERT

Cremoso al cioccolato al frutto della passione, chantilly tahiti e gelatina all’albicocca

Drink di accompagnamento: Grey Goose Ducasse Martini