

Grappa cocktail come si deve

grappa-cocktail-5-db2eb822

Nella nostra inchiesta vi segnaliamo una serie di spunti e di riflessioni per utilizzare al meglio la grappa nei drink. E qui vi proponiamo quattro ricette beverine, da copiare o rivisitare.

FRANK

di ~~Samuele Ambrosi~~ del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso

Un signature cocktail che punta sul mix di semplicità e tradizione.



Tecnica: Stir&strain

Bicchiere: Coppetta

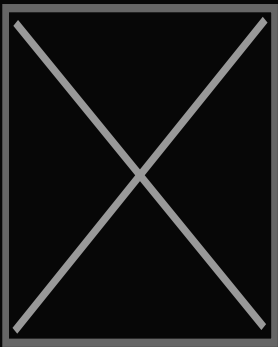
Ingredienti:

- 5 cl Tio Pepe Sherry Fino
- 3 cl Nardini Estrafyna
- 4 cl Cordiale di camomilla e finocchietto selvatico (fare un'infusione di camomilla e finocchietto per 20 minuti. Filtrare e stabilizzare con acido citrico)
- 2 dash di Teapot Bitter

IL MARCHESE

di Luigi Barberis del Caffè degli Artisti di Alessandria

Una rivisitazione del Negroni in chiave piemontese. Considerati morbidezza, grado alcolico e l'importante persistenza in bocca, è ideale come after dinner.



Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler basso

Ingredienti:

- 2 gocce d'assenzio
- 3 cl Amaro Forte Mazzetti di Grappa Mazzetti d'Altavilla (con sentori di liquirizia, tarassaco, china e menta piperita)
- 3 cl Barbera Chinata
- 3 cl Grappa di Barolo invecchiata

Decorazione: ice chunk, zest di limone e corteccia di betulla

BASIL ALE

di Michel Orlando del panicAle di Firenze

Un drink fresco e pieno di sfumature.



Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Coppetta

Ingredienti:

- 3 cl Nardini Acqua di Cedro infusa al basilico
- 1,5 cl Nardini Acquavite
- 1,5 cl Nardini Grappa Extrafina
- 1,5 cl Sciroppo di Nardini Tagliatella
- 3 cl Succo di bergamotto

Decorazione: crosta di sale al Nardini Bitter, una foglia di basilico

GRAPPA SOUR

di Lucio Serafino dell'Harry Johnson Speakeasy di Caorle

Una rivisitazione del Pisco Sour in chiave friulana, beverino e ben bilanciato.



Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Tumbler basso

Ingredienti:

- 4 cl grappa al cumino di Liquoreria Friuliana
- 2 cl succo limone
- 2 cl sciroppo di miele

Decorazione: vaporizzazione di acqua all'acqua di finocchietto e zest di limone

[A tutta grappa](#)