

Drink Week, tre cocktail con la grappa: Sazerac twist di Mazzetti

sazerac-grappa-a-08c08899

Grappa e miscelazione, un binomio ancora tutto da esplorare. Sono in epoca recente, infatti, i produttori del distillato italiano per eccellenza hanno cominciato a spingere forte sull'utilizzo della grappa nella mixology. E i risultati stanno arrivando, tanto che nel 2020 il Ven.to, creato da Samuele Ambrosi, è entrato a far parte della lista Iba. La nota distilleria [Mazzetti D'Altavilla](#) ha utilizzato la sua grappa di Barolo per un interessante twist del Sazerac.

grappaLa ricetta del twist del Sazerac di Mazzetti D'Altavilla

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Old Fashioned

Ingredienti:

50 ml Grappa di Barolo Riserva "Storie di Vitigno"

10 ml assenzio

1 zolletta di zucchero

Qualche goccia di Bitter Mazzetti

Preparazione:

Far raffreddare un bicchiere Old Fashioned e spruzzarlo di assenzio, aggiungendo del ghiaccio tritato. Miscelare lo zucchero e il bitter in un altro bicchiere, poi eliminare il ghiaccio filtrandolo dal secondo e proseguire mescolando assenzio e Grappa Barolo Riserva "Storie di Vitigno" da unire allo zucchero

amaricato.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

[Sazerac: la storia con Dom Costa e il twist 2.0. Video tutorial](#)

[Idea: strade del gin o della grappa per il turismo. L'esempio di Cuba](#)

[Samuele Ambrosi, tutto su Ve.N.To. primo IBA grappa drink](#)

[Nasce il Consorzio di Tutela Nazionale della Grappa](#)