Wine cocktail: a Vinitaly la nuova drinklist di Anthology by Mavolo

20240412151354posides-60f40511

Drink con il vino (e lo champagne) tra gli ingredienti base: come hanno rilevato numerose survey è questa **una delle principali tendenze del 2024 della mixology internazionale** sulla cui scia alcuni drinksetter riuniti da Anthology by Mavolo hanno creato in occasione di Vinitaly (Verona, 14-17 aprile) una **drinklist dedicata agli Champagne Cocktail**.

“La storia della mixology ci insegna che la sperimentazione non è mai sbagliata ma permette di fare nuove scoperte, trovare nuovi gusti e raggiungere nuovi traguardi", afferma **Alberto Birollo**, drinksetter di Anthology by Mavolo, sottolineando come la drinklist si concentri molto sulle **tonalità agrumate**, per esaltare al meglio l’essenza dei prodotti e anche per servire **ricette da assaporare nel periodo estivo,** mettendo al centro della scena **freschezza, dolcezza e frizzantezza.**

La dolcezza dello zucchero è la base di partenza per il cocktail **“L’Empereur”**: si scioglie la zolletta con qualche goccia di amaro Hoja de Cota di Amuerte in una flûte e s’aggiungono lo Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut e il gin Le Tribute, i protagonisti del drink. Il limone, invece, è il protagonista del **“Cordialité”** e del Liquore Cordiale Posides, che va miscelato e amalgamato con lo Champagne Louis Armand Brut in una combinazione fresca ed effervescente.

Un mix shakerato di gin Solaro, triplesec, sciroppo Bacanha Yuzu e succo di limone sono la base di partenza per il drink **“Capriccio”**, completato direttamente in coppa con lo Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut. Lo stesso procedimento anche nel **“La Nuit Blanche”**, con gin M&H Levantine, succo di limone e sciroppo di zucchero shakerati insieme in un mix vivace, filtrato in una coppetta e completato con lo Champagne Jeeper Blanc de Blancs Grande Réserve.

La spremuta d’arancia, invece, è la star del **“Jeeper Beeper”** e, insieme a gin Amuerte White e allo Champagne Jeeper Blanc de Noirs, compone un drink rinfrescante e deciso ideale per le calde

giornate estive. Se si cerca invece l'eleganza, il **"French Miss"** è il drink ideale: gin Amuerte Red, sciroppo di verbena Bacanha e succo di limone miscelati insieme e serviti in una flûte da Champagne insieme al Jeeper Grand Assemblage Extra Brut. Il succo di lime e il liquore Damoiseau Arrangé Ananas sono la base di partenza per il drink **"Damoiselle"**, che viene servito on the rocks in un bicchiere tumbler, completato con lo Champagne Jeeper Grand Assemblage Brut e guarnito con una fetta di ananas.

Non poteva mancare la rivisitazione del classico Margarita: **"El Tequilado"**, servito in una coppa precedentemente raffreddata e bordata con crustas di sale. Per realizzare questo drink, tequila Hussong Reposado, triplesec e succo di lime sono mixati insieme, filtrati e proposti con l'aggiunta di Champagne Saint Réol Grand Cru Brut. Il tequila è il primo attore anche del **"Al cuore Ramón"**, un cocktail che conquista grazie alla sua essenza frizzante ma allo stesso tempo gustosa: succo di lime, succo d'ananas, crème de cassis e tequila Don Ramón Plata sono shakerati insieme, serviti in un tumbler basso e completati con lo Champagne Loriot Pagel Brut Nature. Nella stessa tipologia di bicchiere va servito anche **"Astermix"**, un drink a base di mezcal Le Tribute, sciroppo alla cannella Bacanha e succo di lime e completato con lo Champagne Météyer Tradition.

LE RICETTE

L'EMPEREUR

Ingredienti:

25 ml gin Le Tribute
Amuerte Amaro Hoja de Cota
1/2 zolletta di zucchero
Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut

Procedimento:

Mettete la zolletta di zucchero in una flûte da Champagne e scioglietela con qualche goccia di Amaro Hoja de Cota. Versate il gin Le Tribute e lo Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut. Mescolate molto delicatamente con un cucchiaio lungo e guarnite con una fetta di limone.

CORDIALITÉ

Ingredienti:

40 ml Liquore Cordiale Posides
Champagne Louis Armand Brut

Procedimento:

Versate il Liquore Cordiale Posides direttamente in una flûte precedentemente raffreddata, quindi colmate con lo Champagne Louis Armand Brut. Mescolate leggermente per amalgamare i due ingredienti.

CAPRICCIO

Ingredienti:

40 ml gin Solaro
15 ml triplesec
10 ml Bacanha sciroppo yuzu
10 ml succo di limone
Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut

Procedimento:

Per prima cosa shakerate tutti gli ingredienti, ad eccezione dello Champagne. Successivamente, versate il mix ottenuto in una coppa ampia precedentemente raffreddata. Completate colmando con lo Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut.

LA NUIT BLANCHE

Ingredienti:

45 ml gin M&H Levantine
20 ml succo di limone
10 ml sciroppo di zucchero
Champagne Jeeper Blanc de Blancs Grande Réserve

Procedimento:

Iniziate shakerando tutti gli ingredienti, escludendo lo Champagne. Successivamente, filtrate il mix ottenuto in una coppetta da cocktail. Infine, completate il cocktail colmando con lo Champagne Jeeper Blanc de Blancs Grande Réserve.

JEEPER BEEPER

Ingredienti:

30 ml gin Amuerte White
60 ml spremuta di arancia
Champagne Jeeper Blanc de Noirs

Procedimento:

Versate il gin e la spremuta di arancia in uno shaker. Shakerate il tutto e filtrate in una coppa da cocktail precedentemente raffreddata. Infine, completate il cocktail colmando con lo Champagne Jeeper Blanc de Noirs.

FRENCH MISS

Ingredienti:

30 ml gin Amuerte Red
15 ml Bacanha sciroppo verbena
20 ml succo di limone
Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut

Procedimento:

Iniziate shakerando il succo di limone, lo sciroppo di verbena Bacanha e il gin Amuerte Red. Dopodiché, filtrate il composto in una flûte da Champagne. Completate poi il cocktail colmando con lo Champagne Jeeper Grand Assemblage Extra Brut.

DAMOISELLE

Ingredienti:

45 ml liquore Damoiseau Arrangé Ananas
20 ml succo di lime
Champagne Jeeper Grand Assemblage Brut
Guarnizione: una fetta d’ananas

Procedimento:

Shakerate insieme il liquore Damoiseau Arrangé Ananas e il succo di lime. Filtrate il mix in un bicchiere tumbler con un chunk di ghiaccio. Completate con Champagne Jeeper Grand Assemblage Brut e guarnite con una fetta d'ananas sul bordo del bicchiere.

EL TEQUILADO

Ingredienti:

40 ml Tequila Hussong Reposado
25 ml triple sec
20 ml succo di lime
Saint Réol Grand Cru Brut

Procedimento:

Per prima cosa shakerate tutti gli ingredienti, eccetto lo Champagne. Successivamente, filtrate il mix ottenuto in una coppa da Margarita, che avrete precedentemente raffreddato e bordato con crustas di sale. Infine, colmate delicatamente con lo Champagne Saint Réol Grand Cru Brut per completare il cocktail.

AL CUORE RAMÓN

Ingredienti:

20 ml succo di lime
30 ml tequila Don Ramón Plata
30 ml succo d’ananas
10 ml crème de cassis
Champagne Loriot Pagel Brut Nature

Procedimento:

Shakerate tutti gli ingredienti per Al cuore Ramón, tranne lo Champagne, in un bicchiere Tumbler basso precedentemente raffreddato. Riempite poi con lo Champagne Loriot Pagel Brut Nature.

ASTERMIX

Ingredienti:

40 ml mezcal Le Tribute
15 ml Bacanha sciroppo cannella
20 ml succo di lime
Champagne Météyer Tradition

Procedimento:

L'Astermix viene preparato shakerando tutti gli ingredienti, ad eccezione dello Champagne, e filtrando il mix in un tumbler basso colmo di ghiaccio. Lo Champagne Météyer Tradition viene aggiunto infine per completare il cocktail.