

GIANNI ANSELMO

DRINKS



www.evolutionbook.com

AFTER DINNER

A volerlo tradurre letteralmente, il "dopo pranzo" ci fa capire quale sia la posizione di questi drinks all'interno delle bevande miscelate.

La confusione nell'identificare questi drinks è giustificata dal fatto che, non presentando caratteristiche ben definite, con ingredienti predeterminati, come per gli American drinks, non abbiamo elementi di confronto. Gli A.D. raccolgono al loro interno, tutti quei cocktails che vengono bevuti dopo i pasti. E' una categoria delle categorie. Tendenzialmente hanno un gusto amabile poichè devono sostenere i succulenti sapori di un pranzo appena concluso. Per questo motivo si giustifica l'uso di aromatizzanti quali liquori, creme ecc. dal gusto abbastanza accentuato. L'A.I.B.E.S. ha identificato negli A.D. una delle tre categorie riconosciute nei propri concorsi insieme con Pre-dinner e Long drink. Per definire tecnicamente un After dinner potremmo affermare che si tratta di short drink, con forte base alcolica, possono svolgere anche una funzione digestiva. Al proprio interno distillati ad alta gradazione alcolica come base, aromatizzati con liquori, sia naturali sia fantasia e creme.

Rivestono ancora un ruolo importante, nella preparazione delle ricette, elementi caratterizzanti, quali la Panna, cioccolato, uova, latte, caffè ecc.

ALEXANDER	I.B.A.	STINGER	I.B.A.
<i>1/3 Brandy o Cognac</i>		<i>7/10 Cognac</i>	
<i>1/3 Crema cacao</i>		<i>3/10 Crema di menta bianca</i>	
<i>1/3 Crema di latte</i>			
<i>Shaker</i>			
<i>Doppia coppetta cocktail</i>		<i>Shaker</i>	
<i>Noce moscata in superficie</i>		<i>Coppetta cocktail</i>	

ANALCOLICI

L'ondata salutista che ha coinvolto i consumi della clientela Bar, ha fatto subire a questi Long Drinks una notorietà ed una richiesta sempre più forte. Sono drinks fantasiosi, colorati, frizzanti, decorati oltre ad essere innocui. Il posto principale fra gli ingredienti essenziali di questa categoria, è occupato dai succhi di frutta, questi ultimi, ormai li possiamo trovare sotto vari aspetti e confezionamenti. Freschi, sono di gran lunga da preferire, donano ai drinks l'inconfondibile sapore e gusto della frutta, non alterando il sapore. Preconfezionati, comodissimi e sempre disponibili anche fuori stagione, scegliendo accuratamente, le qualità migliori, possiamo ottenere delle bevande eccezionali, fra varie tipologie di questi ultimi, sono da preferire i succhi ed i nettari, piuttosto che quelli concentrati ed in polvere, in quanto non riescono ancora oggi a dare il giusto sapore ai loro prodotti. Nella composizione dei drinks analcolici, oltre ai succhi, si prevede anche l'uso di sciroppi, che daranno sia il colore desiderato sia la dolcificazione delle bevande, oltre ad acque gassate, quali, Sprite, Tonic water, Soda ecc., frutta fresca frullata, latte e tutto ciò che la nostra fantasia ci possa suggerire. Cosa importante da non dimenticare, è il principio della non alcolicità del drink. A volte aggiungendo piccole dosi di liquori per conferire un gusto particolare al drink, andremmo contro due principi, quello della categoria (analcolici), e quello della salute, poiché a colui che ha richiesto il drink, potrebbe nuocere l'alcool, che anche se in piccole quantità sarebbe presente comunque nella bevanda. Per le decorazioni, belle ma non eccessive bisogna sempre tenere presente gli elementi della ricetta, ed usare solo ingredienti commestibili.

SHIRLEY TEMPLE I.B.A.

9/10 Ginger ale
1/10 sciroppo di Granatina
Tumbler
Ghiaccio

Preparare direttamente nel
Tumbler mescolando
delicatamente, servire con
cannucce, decorare con due
ciliegie al maraschino.

OMNIA

Gianni Anselmo
2/10 sciroppo di Kiwy
1/10 sciroppo di Pesca
1/10 succo di Limone
6/10 Sprite
Tumbler
Ghiaccio

Miscelare energicamente gli
sciroppi con il limone ed
allungare con la sprite.
Decorare con trancio di kiwy.

APERITIFS

Includiamo in questa categoria, tutte quelle bevande atte a stimolare l'appetito grazie ai loro componenti naturali, (erbe, spezie, frutti ecc.), già pronti e confezionati in bottigliette monodose. Gli aperitif sono basati principalmente sulla fama dei loro fratelli maggiori confezionati in bottiglia classica. Il loro successo è stato dovuto principalmente alla comodità ed alla praticità d'uso. Parliamo ovviamente dei vari Campari e Aperol soda (sull'onda del Bitter Campari e dell'Aperol), ma anche dei celeberrimi Sanbitter e Crodino, due nomi che hanno fatto la storia del cosiddetto "aperitivo" al Bar. Come dicevamo appunto, la comodità di stappare solo la bottiglia e servire, senza aggiunta di nulla altro ha dato il via alla loro ascesa commerciale. Vanno serviti in tumbler medi, con ghiaccio e fetta d'agrumi. E' utile anche ricordare che possiamo preparare degli eccellenti Aperitifs con prodotti base cui aggiungeremo del seltz o altre acque gassate.

SPRITZER

*Vino bianco secco
Seltz o soda water
Bicchiere a calice*

*Preparare direttamente nel
bicchiere*

PERROQUET

*1/5 Pernod
4/5 Acqua
2 cucchiaini di sciroppo di
menta
Ghiaccio
Tumbler medio*

*Versare tutti gli ingredienti
nel bicchiere mescolare e
servire.*

BOWLS

Queste tipiche bevande adatte per buffet e cocktail party, sono preparate in grandi contenitori (Bowls), di vetro o acciaio ancor meglio se d'argento, con elemento base principale, il vino, sia fermo sia frizzante o spumante in genere. La loro preparazione non è molto difficile, ai vini prima citati, bisogna aggiungere della frutta fresca tagliata a pezzi, prestando attenzione nell'usare solo frutta a polpa dura, per evitare che il drink risulti intorbidito dalla stessa. Aggiungeremo poi, liquori aromatici, zucchero, succhi di frutta, cannella e chiodi di garofano a completare il tutto. Per la preparazione, è preferibile che la frutta maceri nei liquori, se presenti, per non meno di due ore, per poi aggiungere i vini molto freddi solo alla fine, prima del servizio. Un mestolo d'argento ed i tipici bicchieri con manico dei punches, completeranno il servizio, non dimenticando che agli ospiti clienti, farà certamente piacere assaggiare la frutta che si sarà aromatizzata all'interno del drink. Questa categoria è molto simile ai Cups, da cui si differisce per la maggiore macerazione della frutta, che a volte può durare finanche 12 ore.

BOWLE D'ARANCIA

8 persone

10 Zollette di zucchero
7 Arance
2 Cucchiaini di zucchero
2 Bottiglie di vino bianco
secco
1 Bottiglia di Spumante
secco

Mettere le arance sbucciate con le zollette in un recipiente.

Far macerare le bucce d'arancia con il vino e i due cucchiaini di zucchero, porre tutto in frigo.

Al momento del servizio, versare il vino nella zuppiera e aggiungere lo spumante freddissimo.

S' CARIO

10 Persone

G. Anselmo

1 Ananas fresca
1 Melone bianco
5 Pesche gialle
20 fragole
5 Arance
150 g. Cointreau
4 cucchiaini di zucchero
1 Bottiglia di vino
2 Bottiglie di Spumante

Far macerare la frutta nel liquore e nel vino con lo zucchero.

Filtrare e versare in una bowl con la frutta aggiungendo lo spumante.

BUCK

Non ci sono molte parole per esemplificare queste bevande. Si tratta di long drinks tipicamente americani, poco conosciuti in Italia.. Sono composti da un distillato di base o liquore, cui viene aggiunto del succo di limone e Ginger ale (bevanda gasata al sapore di Zenzero), servendoli nel tumbler con fetta di limone. Come visto sono molto semplici da realizzare e adatti ai caldi climi tropicali.

APPLE JACK BUCK

3/4 Calvados
1/4 Succo di Limone
Ginger ale
Ghiaccio
Shaker
Tumbler
Fetta di limone

Agitare tutti gli ingredienti tranne il ginger ale che va aggiunto in ultimo colmando il tumbler.

RUM BUCK

3/4 Rum
1/4 succo di Limone
1 spruzzo di Cointreau
Ginger Ale
Ghiaccio
Shaker
Tumbler
Fetta di limone

Agitare tutti gli ingredienti tranne il ginger ale che va aggiunto in ultimo colmando il tumbler.

COBBLER

Si racconta che in Inghilterra, sia stato un ciabattino (cobbler) ad inventare questa bevanda, allungando il suo sherry con ghiaccio e frutta. Il cobbler, è un american drink a pieno titolo, riconoscibile all'istante, è scenografico, è colorato, è spettacolare.

La classica caratteristica che lo contraddistingue, e lo fa riconoscere, è il largo uso della frutta fresca, che viene tagliata a pezzi e posizionata all'interno dei bicchieri. I Cobblers si preparano in capaci bicchieri a forma di calice dove i pezzi di frutta fresca si fanno alternare a strati di ghiaccio tritato, fino a formare, un bicchiere, con un effetto stratificato di colori e frutta, ovviamente il nostro primo impegno, sarà quello di far alternare con un gusto cromatico i vari colori all'interno del bicchiere stesso. Dopo aver disposto il tutto, prepariamo poi il drink, che non deve risultare eccessivamente alcolico. Un tempo, i Cobblers si

preparavano a partire da vini liquorosi quali Porto, Sherry, Marsala ecc., per il gusto odierno invece, si è incluso nelle ricette anche altri distillati e liquori, ampliando così la gamma dei sapori offerti. Importante in ogni modo, al di là degli ingredienti usati, è l'uso della frutta che è parte inscindibile della categoria, che va preparata e posizionata con il giusto abbinamento cromatico.

PORTO COBBLER

60 g. Porto
2 spruzzi di Brandy
1 spruzzo di Granatina
Frutta fresca
Calice

COCONUT COBBLER

40 g. Rum scuro
20 g. Batida de coco
40 g. Succo d'Ananas
Fragole
Mango
Cocco
Ananas
Calice

Nel bicchiere mettere del ghiaccio tritato, la granatina, frutta e ghiaccio alternato, al termine, versare il Brandy ed il Porto, servire con cannuce.

Alternare la frutta con ghiaccio a scaglie, versando i liquidi al termine e ponendo le fragole nel fondo e sulla superficie del bicchiere.

COCKTAIL

La parola ci riporta subito alla mente, la giacca bianca del barman intento a preparare miscele da gustare ed ammirare. La più conosciuta, sfruttata e ampia categoria di tutti i drinks, ma dalle caratteristiche non proprio così chiare a tutti. Nel linguaggio corrente tendiamo ad identificare con il nome Cocktail qualsiasi bevanda miscelata, dagli analcolici agli aperitivi. Il Cocktail vero e proprio invece deve rispondere a delle caratteristiche tecniche e merceologiche

ben precise, per potersi fregiare di questo nome altisonante. Vediamole.

Innanzitutto, il Cocktail è una bevanda corta (short) alcolica, con una grammatura che spazia dai 50 ai 90 g., composto dal 51% minimo d'alcool, fra cui un distillato che funge da base, e da elementi altri elementi aromatizzanti. Vediamo meglio in questo schema tecnico la composizione di un cocktail:

Base alcolica:	Distillati od anche liquori ad alta gradazione alcolica
Aromatizzanti:	Liquori, fantasia, naturali e creme
Armonizzanti:	Succhi
Dolcificanti e coloranti:	Sciroppi e zuccheri
Amaricanti:	Orange bitter, Angostura ecc.
Corroboranti:	Crema di latte, uova, cioccolato ecc.
Decorazione:	Frutta, olive, menta ed altri elementi commestibili

Ovviamente non tutti gli elementi descritti nello specchietto vanno usati in contemporanea, a questo proposito, è bene ricordare che l'A.I.B.E.S., la più importante associazione di categoria, prevede nei propri concorsi, un massimo di cinque elementi per la realizzazione di una ricetta. Per avere uno schema ben preciso e meglio definito sulla composizione di un Cocktail, si consiglia l'uso di un testo specifico.

Per meglio indirizzarsi in quest'ampia categoria, si sono create tre specificazioni d'uso per dividere i cocktail, e in pratica:

Pre Dinner, aperitivi.

After Dinner (vedi)

A tutte le ore.

Gianni Anselmo - DRINKS

B&B I.B.A

5/10 Brandy
5/10 Benedictine
Ballon

OLD PALE I.B.A

1/3 Canadian whisky
1/3 Martini dry
1/3 Bitter Campari
Old fashioned glass
Ghiaccio
Fetta d'arancia

Versare nel bicchiere, mescolando delicatamente

Preparare direttamente on the rocks

COLLINS

Questo drink, Long, è un parente stretto del Fix e del Fizz, che illustreremo di seguito, a loro volta legati alla famiglia degli Sling, dal quale pare traggano origine.

Il Collins è un drink composto da un distillato di base, gin, vodka, whisky ecc. cui viene aggiunto del succo di limone, dello zucchero ed allungato con seltz o soda water. La differenza che lo differisce dal Fizz, è che questo drink di solito non viene preparato nello shaker, ma direttamente in tumbler con ghiaccio, decorandolo con fetta di limone e ciliegina al maraschino. Per risalire all'origine di questo drink, bisogna fare un passo indietro ed andare nella Londra d'inizio secolo. Al "Limmer's", noto locale londinese, in voga in quel periodo, vi lavorava un Maître, certo John Collins, che usava preparare una bevanda a base di Holland Gin (leggermente più dolce) con succo di limone cui fu dato il suo nome. Allora si distinguevano due tipi diversi di drinks, il John Collins preparato con gin Olandese, ed il Tom Collins, preparato con Old Tom Gin. Attualmente anche per dare onore al nome dell'inventore di questa bevanda, l'I.B.A. ha codificato la ricetta di un solo drink, il "John collins", ma con l'uso di London dry Gin. Come per molte altre categorie anche questa ha subito l'avanzare degli anni, delle sperimentazioni e dei cambiamenti, oggi i Collins, sono preparati anche con molti tipi di distillati e liquori, e talvolta,

si omette anche il succo di limone per lasciar posto al succo di diversi agrumi.

JOHNCOLLINS I.B.A.

4 cl Gin
Succo di mezzo limone
1 cucchiaino da tè di sciroppo di zucchero
Soda water
Tumbler
Ghiaccio
Fetta di limone

Versare in un tumbler con ghiaccio gli ingredienti, mescolando e servire con guarnizione di fetta di limone e due cannuce.

VODKA COLLINS

2/3 Vodka
1/3 Succo di limone
1 cucchiaino da tè di sciroppo di zucchero
Soda water
Tumbler
Ghiaccio
Fetta di limone

Versare in un tumbler con ghiaccio gli ingredienti, mescolando e servire con guarnizione di fetta di limone e due cannuce.

COOLER

La parola sta a designare una "cosa" cool, fresca, stiamo parlando in questo caso, di drinks freddissimi e di grosse dimensioni, preparati nello shaker o direttamente nel grande tumbler con abbondante ghiaccio. Come al solito per la preparazione, si parte da una base alcolica a piacere, cui vanno aggiunti liquori a piacimento, ma allungati con soda od altre bevande gasate. Si decora il tutto con pezzi di frutta di stagione, spirale di buccia di limone e ciliegine al maraschino se previste. Nulla di eclatante, ma come spesso abbiamo notato, alla fine sono le bevande semplici da preparare quelle molto più apprezzate. I Coolers sono bevande molto più conosciute di quanto il nome, le faccia apparire, un esempio per far capire la diffusione e la notorietà di questa categoria, è data dal Cuba Libre. Bisogna anche dire che, per molto tempo il John Collins, di cui abbiamo parlato in precedenza, è stato incluso in questa categoria prima che se ne coniasse una apposita.

APRICOT COOLER

40 g. *Apricot Brandy*
1 *Lime spremuto*
2 *spruzzi di Granatina*
1 *spruzzo di Angostura*
Soda Water
Shaker
Tumbler

RAMCOOLER

4/10 *Rum*
1/10 *Galliano*
5/10 *Succo di limone*
Ghiaccio
Ciliegina al Maraschino
Tumbler

Decorare con pezzi di frutta fresca Preparare direttamente nel Tumbler.

CRUSTA

La caratteristica precisa che riesce a far individuare questo drink velocemente fra i tanti, che circolano in un buon american bar, è il bordo del bicchiere zuccherato oltre alla spirale di buccia di agrume, l'accortezza di usare Angostura bitter e Maraschino fra gli ingredienti completeranno i prodotti base dei Crustas. A causa della presenza della spirale di buccia d'agrume si impone l'uso del Goblet o calice grande anche se non si tratta di un long drink. Per la tecnica di preparazione si ricalcherà la stessa tipica di un cocktail corto. Inutile ricordare la tecnica per la brinatura del bicchiere, essendo una delle prime cose, e delle prime decorazioni che si imparano quando si intraprende la carriera del barman, possiamo però far sì che il bordo non sia del solito bianco e dritto zucchero, ma aiutandoci con un po' di fantasia, elemento principe di un buon barman, potremmo creare dei motivi e dei disegni affascinanti aiutandoci con un semplice cotton fioc.

BRANDY CRUSTA

5/10 *Brandy*
3/10 *Cointreau*
2/10 *succo di limone*
1 *spruzzo di Angostura*

RUM CRUSTA

3/4 *Rum*
1/4 *succo di limone*
Un cucchiaino di maraschino
Uno spruzzo di angostura

Gianni Anselmo - DRINKS

2 spruzzi di Maraschino

spirale di Arancia

Ciliegina

Calice grande brinato

Servire con ghiaccio tritato
grossolanamente

Ghiaccio

Spirale di buccia di limone

Mixing glass

Calice grande brinato

Servire con ghiaccio tritato
grossolanamente

CUP

Negli American drinks vi sono molte categorie ripetitive e somiglianti, abbiamo visto in precedenza i bowl, che non si discostano molto nella preparazione rispetto ai Cups di cui stiamo per parlare. La loro sola differenza, sta nel fatto che questi ultimi preferiscono una preparazione più veloce, quindi con minor tempo di macerazione della frutta. Sono bevande adatte a grandi ricevimenti, buffet, cocktail party ecc. dove è importante avere del buon bere per tutti e nello stesso istante. Ingrediente principe di questa categoria è il vino, sia nella veste spumante sia fermo, ovviamente secco, si aggiungono poi distillati, liquori, succhi e sciroppi che fanno parte del corredo degli ingredienti. Ma, nota importante, su tutti non bisogna dimenticare la frutta, che va tagliata a pezzi grandi, macerata in caraffa o bowl con vino o liquori, almeno due o tre ore prima del servizio, al momento della miscita, si colma con il tutto con vino o spumante freddissimo, e volendo vi si possono aggiungere bevande gasate tipo soda o tonic water. Avvalendoci di un bel mestolino di argento insieme ai bicchieri a calice con manico o bicchieri appositi, completeremo il servizio dei cups, su di un bel buffet.

PIMM'S N°1 CUP

40 g. Pimm's n°1

Ginger Ale

Buccia di Cetriolo

Fetta di Arancia

Fetta di Limone

WINE CUP 6/8 pers.

25 g. Maraschino

15 g. Curacao

15 g. Brandy

2 cucchiaini di zucchero

1 bottiglia di vino bianco

Gianni Anselmo - DRINKS

Ramoscello di menta
Ciliegina

1 bottiglietta di soda
Frutta fresca

Versare in una caraffa sulla frutta fresca tagliata gli ingredienti tranne la soda che andrà a colmare alla fine il tutto, aggiungendo ghiaccio.

Preparare direttamente in un boccale di argento o grande calice.

DAISY

In questo caso parliamo di un long drink, molto semplice da preparare con caratteristiche ben precise e dal gusto immediato e piacevole.

Ormai sappiamo che dobbiamo partire sempre da un distillato di base, un Gin, un Rum bianco, una vodka o chi per esso, cui aggiungiamo succo di limone e sciroppo di granatina, che costituiscono gli ingredienti base della categoria. Il tutto va shakerato o frullato nel blender con abbondante ghiaccio, il tutto andrà versato nel bicchiere tumbler o Tankard (grosso bicchiere con manico) ed allungato con soda water o seltz. Come possiamo notare, si tratta di drinks abbastanza freschi, adatti a periodi caldi e località marine, semplici e di bell'effetto. Vanno decorati con frutta fresca tagliata a pezzi con germoglio di menta fresca.

RUM DAISY

6/10 Rum scuro
3/10 Succo di limone
1/10 sciroppo di granatina
Ghiaccio
Frutta fresca
Ciliegina
Germoglio di menta
Tankard
Blender

VODKA DAISY

50 g. Vodka Lemonnaya
1 Lime premuto
2 cucchiaini di sciroppo di Lamponi
Ghiaccio
Frutta
Ciliegina
Germoglio di menta
Tankard
Blender

EGGNOG

Tipica bevanda delle feste natalizie U.S.A.. Categoria "American" a tutti gli effetti, in quanto anch'essa ha caratteristiche ben definite negli ingredienti. Si preparano per una o più persone e possono essere serviti sia freddi sia caldi nel Goblet o calice da vino. Insieme al Flip, di cui è parente stretto è una delle due categorie in cui l'elemento principale è costituito dall'uovo. La sua composizione, prevede oltre all'uovo, una base alcolica, distillato o liquore o vino liquoroso, zucchero, e attenzione, a differenza del Flip, vi si aggiunge il latte come colmativo. A causa della presenza di elementi densi, gli Egg nog devono essere sempre shakerati, e serviti nel bicchiere ampio a causa del latte che va aggiunto alla fine sia freddo sia caldo. Una spolverata di noce moscata in superficie concluderà la preparazione, di queste bevande energetiche e corroboranti. Una preparazione particolare di questo tipo di bevanda, la troviamo negli U.S.A., dove si usa preparare il tutto in grandi caraffe o bowl con l'albume montato a neve disposto in superficie a forma di nuvola. Con un mestolo, si versa il drink prelevato attraverso questa nuvola disponendo nel bicchiere anche il ciuffo di albume come una piccola nuvola.

BRANDY EGG NOG I.B.A.

4/10 Brandy
5/10 Latte
1/10 S. di zucchero
1 tuorlo d'uovo
Noce moscata
Ghiaccio
Shaker
Tumbler

TOM & JERRY

1 Uovo intero
40 g. Rum Jamaica
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di Brandy
2 cucchiaini di latte
1 pizzico di cannella e noce moscata
grattugiata

Sbattere l'uovo con lo zucchero, aggiungere le spezie. Mettere il tutto nella tazza riscaldata, unire il Rum

Shakerare tutto tranne il latte, ed il latte caldo lentamente versare nel bicchiere tumbler, mescolando piano, aggiungere in allungare con il latte, grattugiare la ultimo il Brandy che dovrà noce moscata in superficie. galleggiare in superficie.

EXOTIC

Parliamo della più scenografica fra le categorie dei drinks. Chi non ha mai visto una bella bevanda servita in un frutto scavato? E' appunto questa la caratteristica peculiare della categoria, un frutto svuotato al suo interno ed usato come contenitore. Per la composizione degli ingredienti, non dobbiamo far altro che collegarci ad un normale long drink sia alcolico sia analcolico, raccomandando solo l'uso della polpa del frutto svuotato, fra i prodotti usati, sia per una questione di ovvietà sia per una questione economica. Ovviamente, la preparazione dei frutti, è un'operazione che porterà via parecchio tempo, e dunque per poter offrire ai nostri clienti queste delicatezze, sarà opportuno preventivarli in anticipo, e non inventarseli al momento, possiamo svuotare i frutti in anticipo e conservarli in frigo, per usarli solo al momento della richiesta. La fantasia del barman deve essere protagonista poi nella decorazione e nella preparazione del frutto che non deve risultare eccessivamente appesantito nelle posture. Essendo una preparazione bella, ma scomoda per poter bere, le cannuce dovranno essere sempre presenti, e siccome risulta gradito al cliente poter mangiare il frutto, dobbiamo avere una mano leggera quando svuotiamo il tutto, lasciando una parte della polpa all'interno.

Gianni Anselmo - DRINKS

IKEBANA *Gianni Anselmo*

1 Melone bianco
40 g. amaretto di Saronno
2 spruzzi di sciroppo di Fragola
60 g. Rum cubano
Tonic water
Ghiaccio

ANANAS EXOTIC

40 g. Rum bianco
20 g. Galliano
40 g. Ananas spremuto
Tonic water
Ghiaccio

Svuotare il melone, tagliandolo dalla sommità.

Frullare metà polpa, shakerandola con il resto degli ingredienti, versare il tutto nel melone allungando con tonic water, decorare a piacere e servire con cannuce.

Svuotare l'Ananas e passare al setaccio la polpa.

Versare tutti gli ingredienti nel frutto ed aggiungervi l'acqua tonica

FANCY

Poche sono le cose da dire su questa categoria, non altro che si tratta di distillati e liquori miscelati serviti in bicchieri ghiacciati e brinati con zucchero. Per questa operazione, ne abbiamo già accennato nei Crustas, ricordiamo che per brinatura si intende il bordo del bicchiere solitamente incrostato di zucchero, ma anche con sale come nel caso del Margarita, o con cioccolato. Un tempo vi era la consuetudine di servire l'Aperol in questo modo, sistema fortunatamente superato.

JACK'S FANCY

2/3 Tequila
1/3 Succo di limone
1 cucchiaino Creme de cassis
Ghiaccio
Mixing glass

CUBAN FANCY

6/10 Rum bianco
2/10 succo di Limone
1/10 succo di Arancia
1/10 sciroppo di Lampone
Ghiaccio
Shaker

Brinare il bordo del bicchiere con
zucchero e servire

Brinare il bordo del bicchiere con
zucchero e servire.

FIZZ

Chi non ha mai sentito parlare del Gin Fizz? Questa è una delle categorie fra le più conosciute ed apprezzate al bar, anche se non sempre tutto è chiaro. Imparentati strettamente con i Fix, Collins e Sling, si caratterizzano per la presenza del succo di limone o altro frutto, zucchero e della soda water che gli conferisce appunto il "Fizz".

La base da cui parte la preparazione è quella classica del distillato, cui molte volte si può aggiungere un liquore, si shakera e si serve nel tumbler medio allungato con seltz o soda water, solitamente vanno serviti freddi ma senza ghiaccio e senza cannuccie, tranne quando on the rocks. Purtroppo spesso abbiamo visto stravolgere nella preparazione questo drink, i Fizz, vanno sempre shakerati, ed il succo di limone non può essere sostituito con della limonata, altrimenti otterremo un Cooler od un Collins.

Parte importante nella preparazione dei fizz, lo riveste l'uovo, che viene usato sia come componente nella ricetta, per cui otterremo un SILVER FIZZ, qualora usassimo l'albume, un GOLDEN FIZZ, se il tuorlo ed il ROYAL FIZZ, se l'uovo intero, sia come armonizzante se usiamo la cosiddetta BASE SOUR, che riesce a dare al drink quella graziosa schiumetta in superficie facendo amalgamare alla perfezione gli ingredienti.

Gianni Anselmo - DRINKS

GIN FIZZ

3/10 Gin
2/10 Succo di Limone
1/10 Sciroppo di zucchero
4/10 Soda Water
Ghiaccio
Shaker
Tumbler
Fetta di limone
Ciliegina

I.B.A.

PINEAPPLE FIZZ

2/3 Rum bianco
1/3 succo di ananas
1/2 cucchiaino di zucchero
Soda water
Ghiaccio
Shaker
Tumbler medio
Fetta di ananas
Ciliegina

Shakerare tutto tranne la soda, versare in un tumbler senza ghiaccio e colmare con soda

Shakerare tutto tranne la soda, versare in un tumbler senza ghiaccio e colmare con soda

FLOAT

Più che una categoria di drinks, si tratta di uno stile di servizio, che prevede, l'uso di versare su di uno o più liquori, direttamente nel bicchiere, degli ingredienti in superficie, facendoli galleggiare. E' anche un modo di bere il Cognac, all'uso francese, riempiendo un ballon con acqua Perrier ghiacciata e versando con l'aiuto di un cucchiaino il Cognac lo si fa' galleggiare in superficie. Viene detto "fine à l'eau" oppure "Raft float".

KING ALFONSO

40 g. Liquore al caffè
Panna liquida
Ghiaccio
Tumbler basso

RUM FLOAT

Rum scuro
Soda water
Ghiaccio

Versare il liquore nel bicchiere con
Preparare direttamente nel bicchiere, versando prima il ghiaccio

ghiaccio e adagiarvi sopra la panna e la soda, colmando con il Rum con l'aiuto di un cucchiaino prestando attenzione a non facendola galleggiare in superficie. mescolare

FRAPPE'

Non stiamo parlando della comune bevanda a base di latte, che tutti conosciamo, ma come al solito di una bevanda alcolica.

I Frappé sono sinonimo di bevande molto fredde, prendono il nome dal francesismo frapper, che significa raffreddare. Infatti, il secchiello per raffreddare i vini, comunemente chiamato seau a glace, in termine tecnico viene indicato come Frappeuse. Ma veniamo alla categoria, che sta ad indicare, più che un drink, uno stile di servizio, consistente nel preparare un distillato od un liquore nella doppia coppetta a cocktail colmo di ghiaccio tritato accompagnato da due cannuce corte.

**CREME DE MENTHE
FRAPPE'**

25 g. Crema di menta
Ghiaccio tritato
Coppa Asti

ABSINTHE FRAPPE'

2/3 Pernod
1/3 Anisette
Ghiaccio
Doppia coppetta

Riempire la coppa di ghiaccio, Miscelare a parte i liquori, e versarli versandovi sopra la Crema di menta, nel bicchiere su ghiaccio tritato. e servire con due cannuccie corte. Servire con due cannuccie corte.

GROG

Questa categoria di bevande tipica dei periodi freddi, fa parte dei classici, lega la sua storia, all'ammiraglio Edward Vernon, della marina militare Inglese. Si racconta che una volta per evitare che l'acqua della sua nave imputridisse (ma molti credono che invece avesse annacquato il Rum), la fece bollire aggiungendo del rum e dello zucchero di canna per insaporirla. Comunque siano andate le cose, questo modo di preparare il Rum con aggiunta di acqua prese il nome dalla palandrana che lui era solito indossare fatta in tessuto Gros-grain, e da qui il nome di Grog. E' una bevanda calda, che in origine veniva preparata solo con rum scuro acqua, zucchero di canna, cannella e chiodi di garofano, oggi si utilizzano tutti i distillati ed i liquori aromatici che danno un gusto particolare alla bevanda, viene servita nei tipici bicchieri da grog, con il manico in acciaio per evitare le scottature.

GROG AL RUM

40 g. Rum scuro
2 cucchiaini zucchero di canna *Fetta di*
limone
Chiodi di garofano
Cannella
Acqua bollente
Bicchiere con manico o Tankard

VIN BRULE'

1 Bicchiere di vino rosso
Chiodi di garofano
Cannella
Fetta di limone
Zucchero
Tankard

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere dell'acqua bollente.

Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e portarlo ad ebollizione a fuoco lento. Filtrare e servire.

HIGHBALLS

Per molti anni sono stati sinonimo di tutte le bevande lunghe, con molto ghiaccio e soda, includendo anche tutti i long drinks più famosi, prima che una definizione particolareggiata li codificasse. Si tratta di bevande semplici, composte da un distillato di base quale, Bourbon, Gin, Vodka ecc. allungato con Soda o Ginger Ale o altre bevande gasate e servite nel bicchiere da Highball con un bel pezzo di ghiaccio e fetta di limone. Si racconta che questa categoria, prenda il nome dalle bollicine che salgono in superficie, o addirittura dal grosso pezzo di ghiaccio a forma di palla che una volta si usava per raffreddare le bevande, rassomigliante alla palla impiegata per il gioco del polo. Ricordiamo che gli Highball sono sempre i più usati, i più semplici da preparare ed i più venduti.

HORSE'S NECK

40 g. Brandy
1 spruzzo di Angostura
Ginger Ale
1 grosso pezzo di ghiaccio

RUM HIGHBALL

40 g. Rum
Soda o Ginger Ale o Seven Up
1 grosso pezzo di ghiaccio
bicchiere da highball

Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere da Highball aggiungendo abbondante Ginger Ale e decorare con una spirale di scorza di limone.

Versare il tutto nel bicchiere con ghiaccio, servire con cannuce.

JULEPS

E' un tipico drink del sud degli Stati Uniti. Va preparato nell'apposito bicchiere per Juleps dal vetro molto fine, precedentemente tenuto in frigo, con germogli di menta fresca.

La sua base preferita è costituita dal whiskey americano, Bourbon o Rye, ma ovviamente come per gli altri drinks, anche nel caso dei Juleps oggi si usano tutti i tipi di distillati oltre ad alcuni liquori. Il procedimento parte dalla menta che viene pestata insieme con zucchero, poca acqua aggiungendo ghiaccio tritato grossolanamente, che grazie anche al bicchiere precedentemente ghiacciato formerà una patina di ghiaccio all'esterno dello stesso. Alcuni barman, preferiscono filtrare il prodotto ottenuto dalla menta pestata per poi aggiungerlo al distillato, ma per ottenere un effetto scenografico migliore è preferibile lasciare il tutto al naturale.

I Juleps, devono la loro fama al capitano Marryatt della reale marina britannica, che, per non farsi mancare mai il suo drink preferito, era solito coltivare a bordo delle navi da lui comandate la mentuccia fresca. Negli U.S.A. è talmente popolare questo drink, che quando arriva la stagione della

menta, al di fuori dei bar, viene esposto un cartello con la scritta "It's Mint Julep Time".

MINT JULEP

Foglie di menta
40 g. *American whiskey*
Zucchero
Ghiaccio
Ciliegia al Maraschino
Boccale

JAMAICA JULEP

Foglie di menta
40 g. *Rum*
10 g. *succo di frutta tropicale*
Zucchero
Ghiaccio
Cubetti di Ananas
Boccale

Pestare lo zucchero con la menta e zucchero, versare ghiaccio tritato ed il whiskey.

Decorare con foglie di menta e ciliegia.

Pestare lo zucchero con la menta e zucchero, versare ghiaccio tritato, il Rum ed il succo di frutta. Decorare con Ananas a cubetti.

LEMONADE

Long drink poco conosciuto nei nostri bar, è molto freddo e dal gusto acre, conferitogli dalla presenza di succo di limone o arancia o addirittura da bevande gasate al gusto di limone, quali gazzosa o altro. La nota importante comunque è sempre l'aggiunta di una qualsiasi acqua gasata, questo per poter diluire il gusto dei succhi a volte molto preponderanti. Anche in questa categoria, la presenza di abbondante frutta fresca usata per la decorazione il risultato scenografico è assicurato.

FRUIT LEMONADE

2/5 succo di limone
2/5 succo d'arancia
1/5 Granatina

CALIFORNIA LEMONADE

5/6 American whiskey
1/6 Granatina
succo di limone

Gianni Anselmo - DRINKS

Gazzosa
Ghiaccio
Mixing glass
Tumbler

Soda
Ghiaccio
Shaker
Tumbler

Versare gli ingredienti per tre quarti e colmare con gazzosa, decorare con fetta di limone, arancia e ciliegina. Versare gli ingredienti per tre quarti e colmare con soda, decorare con fetta di limone, arancia e ciliegina.

MIST

Altro modo di servire i liquori, incluso in una categoria di bevande. Stiamo parlando di distillati, liquori o creme, che vengono serviti in bicchieri colmi di ghiaccio tritato, accompagnato da due cannucce corte. Da notare la somiglianza con il Frappée, da cui si differenzia dalla tipologia di bicchiere usato, in questo caso, old fashioned, invece che la doppia coppetta da cocktail.

COINTREAU MIST

40 grammi Cointreau
scorzetta di limone
Ghiaccio tritato
Tumbler basso

SCOTCH MIST

40 G. Whisky
Scorzetta di limone
Old fashioned

Versare gli ingredienti su ghiaccio tritato. Versare gli ingredienti direttamente nell'old fashioned su ghiaccio tritato.

MOJTO

Mistura molto forte, simile allo Smash (vedi), e versione mini dello juleps, di cui abbiamo parlato in precedenza. Il Mojto è una bevanda corta preparata con Rum, germogli di menta e ghiaccio tritato (notare la somiglianza con i Juleps).

Come possiamo notare, non si tratta quindi di una vera e propria categoria a se stante, con basi ed ingredienti propri, ma di un modo di bere il Rum, che viene reso fresco dalla presenza della menta triturrata. Il tutto va servito in bicchieri old fashioned o in boccali di vetro molto fine con manico. Per la decorazione, dei cubetti di ananas e ciliegie, completeranno il drink con una nota di colore.

MOJITO

*40 g. Rum scuro
succo di mezzo limone
Menta fresca
Ghiaccio tritato
Bicchiere con manico o Tankard*

MOJITO CRIOLLO

*2/5 Rum Haiti
2/5 Rum bianco
1/5 succo di limone
uno spruzzo di succo di limone
Ghiaccio tritato
Tumbler basso o
Tankard*

Mettere la menta nel bicchiere, pestarla leggermente, aggiungere gli altri ingredienti e il ghiaccio tritato, decorare e servire.

Mettere la menta nel bicchiere, pestarla leggermente, aggiungere gli altri ingredienti e il ghiaccio tritato, decorare e servire.

ON THE ROCKS

Chi non ha mai udito queste parole, "on the rocks". Letteralmente tradotto, sta a significare "sulle rocce", per identificare quei drinks serviti con ghiaccio, che una volta non si trovava già pronto in cubetti, ma spaccato con il martelletto, dando forme sempre diverse, rassomiglianti appunto a delle rocce di ghiaccio.

I drinks on the rocks, vanno divisi in due categorie:

Quelli da servire sempre e comunque con ghiaccio, e quelli che potrebbero anche essere serviti con ghiaccio, per esemplificare il discorso, affermiamo che tutti serviranno un Negroni con ghiaccio, ma nessuno si sognerebbe mai di

servire un Martini cocktail con ghiaccio, senza che ci sia stata una richiesta specifica da parte del cliente.

Nel caso in cui bisogna servire un drink, richiestoci con ghiaccio, è opportuno che si usi del ghiaccio nuovo messo direttamente nel bicchiere, e non quello che rimarrebbe nello shaker, che alla fine potrebbe risultare già frantumato ed annacquato.

Il bere on the rocks permette di sorseggiare bevande molto fredde, ma anche più annacquate, tanto che per molti puristi, il dover bere un Whisky con ghiaccio risulta un vera e propria eresia.

OLD FASHIONED I.B.A.

*40 g. Bourbon whiskey
una zolletta di zucchero
gocce di angostura
fetta di limone
fetta di arancia
ciliegina al maraschino
Ghiaccio
Old fashioned glass*

THREE FACES

*2/5 Galliano
2/5 Rum chiaro
1/5 Bitter Campari
Ghiaccio
Seltz
Tumbler basso*

Mettere lo zucchero nel bicchiere, stemperarlo con un goccio di soda water, aggiungere l'angostura e sciogliere il tutto, versare poi l'whiskey ed il ghiaccio.

Mettere la menta nel bicchiere, pestarla leggermente, aggiungere gli altri ingredienti e il ghiaccio tritato, decorare e servire

PICK ME UP O REVIVER

Drinks tipicamente americani, visto che loro amano molto bere, dovevano per forza di cose inventare delle bevande, con caratteristiche specifiche per tirare su. Dare forza e vigore per riprendersi da un hang-over, è il loro obiettivo principale. I loro componenti sono sempre corroboranti e

molto aromatici, ad esempio, uova, succhi, panna ecc. Negli U.S.A. molti adolescenti usano prendere solitamente un pick, (Praire Oister) per smaltire i fumi dell'alcool, dopo una abbondante libagione. Noi non sappiamo se funzioni o meno, certo è dopo aver bevuto un Pick non si rimane indifferenti.

PRAIRE OYSTER

1 cucchiaino piccolo Ketchup
2 spruzzi di Worcestershire sauce
1 spruzzo di aceto o limone
1 tuorlo d'uovo
sale, pepe, paprika a piacere
doppia coppetta cocktail

BULL SHOT I.B.A.

3/10 Vodka
6/10 consommé
1/10 succo di limone
Worcestershire sauce
Tabasco
Sale di sedano
Sale e pepe
Ghiaccio
Shaker
Tumbler medio

Deporre tutti gli ingredienti nel bicchiere secondo l'ordine, e bere tutto d'un colpo.

Versare il tutto nello shaker e servire con ghiaccio. Nel periodo freddo, lo stesso può essere servito caldo, non shakerato

POUSSE-CAFE

In questo caso il barman può dar sfogo alla sua fantasia, in uno dei più scenografici fra i drinks. La presenza di più liquori, l'abbinamento dei colori e l'effetto cromatico rendono i Pousse, fra i principali protagonisti del banco di un Barman.

Questi drinks, presentano la caratteristica di sovrapporre più liquori senza miscelarli, lasciando così un effetto finale di fasce colorate all'interno del bicchiere. Molti barmen usano prepararli in onore di un ospite straniero ricopiando i colori nazionali, altri invece danno sfogo alla loro fantasia provando accostamenti audaci di colori e liquori.

Nella preparazione, i consigli da seguire sono quelli di controllare il peso specifico del liquore ed il suo grado di densità zuccherina, oltre a fare una ripassata della tavola dei colori base e delle loro derivazioni.

Dobbiamo tenere presente il principio per cui un liquore è denso quando al suo interno è presente un alto grado zuccherino ed un basso tenore di alcool, i due valori sono inversamente proporzionali, quanto più si abbassa il contenuto zuccherino e si alza il tenore alcolico meno denso diventa il liquore.

Possiamo dare qualche consiglio su come creare i colori a partire da liquori diversi.

Giallo: Liquore Galliano o Strega

Rosso: Bitter Campari o sciroppo di granatina

Blu: Blu curaçao

Verde: Blu curaçao e liquore Galliano

Azzurro: Blu curaçao e Vodka

Arancio: Bitter Campari e Strega

Viola: Blu curaçao e Bitter Campari

Poi la pazienza della miscelazione vi farà scoprire nuovi colori.

Ultima attenzione, bisogna riparla nel sovrapporre gli ingredienti, che dovranno essere versati con delicatezza, sul dorso di un cucchiaino nell'apposito bicchiere per Pousse cafe.

PUFF

Quasi sconosciuta questa categoria, è un drink tipicamente americano, lontano dai nostri canoni abituali del beverage.

Si tratta di long drink, al cui liquore di base viene aggiunto del latte e cosa ancora più strana della soda. Ovviamente

l'abbinamento latte soda risulta non molto comprensibile per i nostri gusti ecco il motivo della sua poca notorietà nel nostro paese.

LOWLAND PUFF

1/2 Whisky
1/4 Latte
1/2 Soda
Tumbler medio
Ghiaccio

MINT PUFF

Gianni Anselmo

3/10 Rum
2/10 crema di menta verde
4/10 latte
1/10 soda water
Tumbler medio
Ghiaccio

Versare il tutto direttamente nel bicchiere con cubetti di ghiaccio e mescolare dolcemente.

Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere, tranne la soda, che va aggiunta alla fine dopo aver mescolato. Decorare con foglie di menta fresca.

PUNCH

Contrariamente a quanto si creda, il punch non è sinonimo di bevanda calda, anzi.

Siamo ormai abituati a vedere delle bottiglie di punch confezionate esposte nei nostri bar, dove l'operatore non fa altro che riscaldare il prodotto o aggiungere dell'acqua bollente. Ma il punch nei paesi caraibici e negli Stati Uniti, viene inteso come una bevanda lunga, a base di liquori o distillati, succo di limone o agrumi allungato con acque gasate e servito in bowls o caraffe, servito in occasione di buffet e party. Parente stretto delle Bowls e dei cup, il punch può essere preparato anche singolarmente con lo shaker. In Giamaica, con la parola punch si definisce ogni tipo di long drink basato sulla presenza di succhi di frutta o lime e sciroppi, non prevedendo mai la versione calda.

PLANTER'S PUNCH *Jamaican*

version

4/10 Dark rum

4/10 succo di Ananas

1/10 succo di Lime

1/10 sciroppo di Granatina

High ball glass

Ciliegina

Ghiaccio

FRUIT PUNCH

2/10 Succo di arancia

3/10 succo di Ananas

2/10 Papaya

2/10 Banana

1/10 sciroppo di fragola

Tumbler medio

Ghiaccio

Blender

Versare il tutto direttamente nel bicchiere con cubetti di ghiaccio e decorare con fetta di ananas, arancia e ciliegina.

Versare tutti gli ingredienti nel blender, frullare il tutto e servire nel tumbler o in calice grande. Decorare con frutta fresca.

RICKEY

Il Rickey trae le sue origini intorno al 1895 quando il colonnello Jim Rickey, beveva questo drink a base di gin, succo di limone sciroppo di granatina e soda water. Successivamente il barman che lo aveva preparato, lo diffuse al St. James hotel di New York dove prestava servizio.

Stiamo parlando di un parente stretto dei Fizz e dei Collins, il Rickey, viene oggi preparato a partire da uno spirito di base, cui viene aggiunto del succo di limone e della soda water, di solito non viene mai aggiunto dello zucchero, talvolta degli sciroppi sono consentiti.

La preparazione avviene sia nello shaker sia direttamente nel bicchiere che deve essere il Tumbler nella versione bassa o media. Il limone o lime che viene premuto, lo si può lasciare all'interno.

GIN RICKEY

*50 g. Gin
1 lime spremuto
Soda
Tumbler basso
Ghiaccio*

CASTLE RICKEY

*Gianni Anselmo
50 g. Rum
10 g. sciroppo di Granatina
succo di mezzo limone
Soda water
Tumbler medio
Shaker o Blender
Ghiaccio*

Versare tutti gli ingredienti nello
Versare il tutto direttamente nel shaker, tranne la soda, che va
bicchiere con cubetti di ghiaccio, aggiunta alla fine dopo aver
mescolare e decorare con una mescolato. Decorare con trancio di
spirale di buccia di limone. limone.

SANGAREES

Bevanda poco conosciuta, per la sua semplicità, viene definita parente
povera della sangria spagnola. Le sue origini prevedevano la
preparazione con l'uso di un vino rosso leggero quasi un charetto od
un porto rosso, oltre a distillati e noce moscata. Oggi non è di molto
cambiato il sistema di preparazione, che comprende sempre il Porto o
vini liquorosi come base principale, ma si sono affiancati, acquaviti e
liquori cui viene aggiunto un cucchiaino di zucchero ed una spolverata
di noce moscata. Contrariamente alla Sangria, la decorazione è assente
o molto scarna, e si limita ad una fettina di agrume nel bicchiere old
fashioned.

SHERRY SANGAREE

50 g. Sherry
1 cucchiaino di zucchero
Noce moscata
Ghiaccio
Old fashioned

WHISKY SANGAREE

40 g. di whisky
1 cucchiaino di zucchero
Noce moscata
Ghiaccio
Old fashioned

Sciogliere lo zucchero nel bicchiere con lo Sherry aggiungere ghiaccio e noce moscata grattugiata. Sciogliere lo zucchero nel bicchiere con il whisky, aggiungere ghiaccio e noce moscata grattugiata.

SANGRIA

Esempio tipico di bevanda sinonimo di nazione. Il binomio Spagna-Sangria ormai è inscindibile e conosciuto in tutto il mondo. Come abbiamo visto in precedenza, fa parte della stessa famiglia dei sangarees, ma in versione arricchita. Essendo ormai una bevanda nazionale, in Spagna ogni regione ha una propria ricetta tipica, la cosa che però le accomuna è la presenza fissa di un vino rosso ad alta gradazione alcolica.

La Sangria si prepara sempre per più persone, partendo appunto da un vino rosso di corpo, allungato con soda, sidro oppure acque gasate, ovviamente la presenza di liquori aromatici quali Cointreau, Grand Marnier, Cordial Campari sono oggi tollerati, anche se bisogna aver sempre presente il momento storico e geografico della nascita di un drink, quindi è impensabile che nella Spagna delle campagne si potesse sprecare o ancor più disporre di un Cointreau da versare nella Sangria. Non dimentichiamo di aggiungere frutta fresca tagliata a pezzi, aromatizzata con chiodi di garofano, cannella, noce moscata e dello zucchero.

Per una versione leggermente più alcolica, un buon brandy è un'aggiunta ideale. Il tutto va servito nei calici da vino con la frutta fresca e degli spilloni per poterla mangiare.

SANGRIA

6/8 persone

1 Bottiglia di vino rosso ad alta gradazione

100 g. Brandy

50 g. Cointreau

2 cucchiaini di zucchero

2 bottigliette di soda water

frutta fresca a piacere

chiodi di garofano

Tagliare la frutta, metterla nella bowl, aggiungere lo zucchero, i chiodi di garofano infilati in una buccia o una fetta di arancia, versare i liquori ed $\frac{1}{4}$ di vino rosso. Mettere il tutto in frigo per circa due ore, al momento del servizio aggiungere il resto del vino freddissimo e la soda water, mescolare e servire.

SCAFFA

È stato uno dei primi tentativi di short drink fatti naturalmente nelle nostre case avvalendosi dei classici liquori presenti in esse. I classici distillati con l'aggiunta di cordiali o liquori, versati direttamente nel bicchiere per liquori lisci, e aromatizzati con un bitter andavano serviti senza ghiaccio, e sono le basi su cui si fondano questi drinks. La loro collocazione temporale, li fa consigliare in un dopo pranzo, accostandoli così agli after dinner.

LONDON SCAFFA

*2/3 Gin
1/3 Benedictine
uno spruzzo di Angostura
Bicchiere per liquori lisci*

CORDIAL SCAFFA

*Gianni Anselmo
2/3 Cognac
1/3 Cordial Campari
una goccia di Angostura
Copita*

Versare il tutto delicatamente nel bicchiere e servire
Versare direttamente nella copita e mescolare delicatamente.

SHRUB

Parliamo di una categoria di drink, che ha anticipato i moderni liquori aromatizzati alla frutta. Gli Shrubs infatti, sono miscele basate sulla presenza di un distillato in cui va fatta macerare frutta fresca tagliata a pezzi grandi o intera, con aggiunta di zucchero e liquori aromatici. Conservati in frigo, si servono in bicchieri tumbler con aggiunta di soda oppure lisci nella classica coppetta per liquori lisci.

Per ottenere il meglio dalla frutta, occorre prestare attenzione alla qualità impiegata. Frutta a polpa dura, ed aromatica risulta la scelta migliore.

Vediamo l'esatto procedimento, una volta tagliata la frutta, si metta a macerare il tutto per circa 12 ore in frigo, al termine per evitare il processo di sfaldamento e prima che la frutta cominci a decomporsi intorbidendo il distillato, mettere il tutto in congelatore, questo fa sì che la frutta si stabilizzi. Al momento del servizio, non dobbiamo far altro che prendere la caraffa e versare. Posizionare una caraffa piena di frutta colorata sul banco di un bar, dà ancora oggi risultati migliori rispetto all'offerta di anonime vodka alla frutta onnipresenti in tutte le carte dei Bar.

PINA COLADA SHRUB

Gianni Anselmo

VODKA IMPERIALE

*1 Bottiglia di Vodka
frutta fresca tagliata a pezzi grossi
30 g. Maraschino
Caraffa*

*1 bottiglia di rum bianco
1/2 ananas
1 noce di cocco
4 fragole
Caraffa*

Tagliare tutta la frutta e metterla nella caraffa, versare la vodka ed il maraschino. Conservare il tutto in frigo per 12 ore, per far aromatizzare il tutto, dopodiché spostare la caraffa nel congelatore per fermare il processo di insaporimento e deperimento della frutta.

Tagliare l'ananas, rompere la noce di cocco e tagliarlo a listarelle. Versare il rum nella caraffa insieme all'ananas, al cocco con il suo latte, e le fragole. Conservare in frigo per 12 ore, dopo filtrare il tutto e conservarlo in frigo, servendo nelle coppette insieme alle listarelle di cocco aromatizzate

SLING

Una acquavite, dello zucchero, succo di limone e granatina basterebbero a definire questa categoria, almeno a prima vista. Ma stiamo parlando di una delle categorie madri, a cui si sono ispirati in tanti per far nascere innumerevoli varianti.

Gli Slings sono dei long drinks ghiacciati che traggono la loro origine da luoghi esotici, dove era importante bere, ma bene, in modo dissetante e ancor più importante, bere raffinato. Ecco che al Raffles Hotel di Singapore, luogo mitico, per avventurieri, viaggiatori e donne bellissime nasce un drink che rimarrà nella storia, il "Singapore Sling". Le ricette originali degli sling prevedevano la presenza di distillati, uniti a sciroppo di zucchero, succo di lime, ghiaccio e soda water. Preparati nello shaker o direttamente nel tumbler, molte ricette del passato, hanno avuto delle modifiche successive nei loro componenti, perdendo così la

loro personalità, uniformandosi al gusto moderno. Lo stesso Singapore "gin" sling ha subito una piccola variante nella codificazione I.B.A. (prima si usavano anche delle gocce di Benedictine).

SINGAPORE SLING I.B.A.

3/10 Gin
1/10 Cherry brandy
2/10 succo di lime
4/10 soda water
shaker
tumbler medio

PAPAYA SLING

40 g. Gin
succo di 1 lime
4 cucchiaini di sciroppo di papaya
una goccia di Angostura
soda water
Shaker
Tumbler basso

Shakerare il tutto, tranne la soda water, che si aggiunge direttamente nel tumbler. Decorare con fetta di limone e ciliegina.

Agitare tutto nello shaker tranne la soda. Decorare con fetta di papaya e servire con cannuce.

SMASH

Abbiamo visto in precedenza, la preparazione dei Juleps, quelle bevande a base di menta fresca tritata e distillati, ora parliamo del fratello minore. Gli Smashes sono dei drinks che vanno preparati nel bicchiere old fashioned con foglioline di menta fresca, poco zucchero e pochissima acqua, cui viene aggiunto il distillato preferito. La somiglianza quindi è notevole, da notare però che il grado alcolico è più elevato, grazie alla poca acqua aggiunta ed alla minore quantità di ghiaccio presente (vedi anche Mojto).

BRANDY SMASHES

40 g. Brandy
1 cucchiaino di zucchero
6 foglioline di menta fresca

WHISKEY SMASHES

40 g. Bourbon whiskey
1 cucchiaino di zucchero
6 foglioline di menta fresca

Gianni Anselmo - DRINKS

*ghiaccio spezzettato
tumbler basso*

*ghiaccio spezzettato
old fashioned*

Nel bicchiere tumbler sciogliere lo zucchero con poca acqua, macerare la menta aggiungere il ghiaccio ed il brandy. Decorare con una fetta di arancia ed una spirale di buccia di limone.

Nel bicchiere tumbler sciogliere lo zucchero con poca acqua, macerare la menta aggiungere il ghiaccio ed il Bourbon. Decorare con foglie di menta ed una spirale di buccia di limone

SOUR

I Sours fanno parte di quelle categorie che si differenziano dalle altre per alcune piccole finzze. In questo caso ci troviamo nella grande famiglia dei collins, dei Fizz, degli Sling ecc.

I Sours non sono dei veri e propri Long drinks, né dei veri e propri short drinks, ma si posizionano a metà strada. La presenza di un distillato, dello zucchero e del succo di limone deve essere centellinata alla perfezione per ottenere un risultato gradevole al palato, è appunto questa difficoltà a fare di questa categoria una delle più difficili da realizzare. La traduzione letterale della parola Sour è aspro ma non amaro. La quantità di zucchero e di limone deve essere dosata in quantità minime. Per ottenere invece, una bella schiumetta bianca in superficie, ed amalgamare meglio gli ingredienti, si può usare del bianco d'uovo o del Frothee.

Una volta i Sours venivano preparati solo con Whiskey o Scotch dando origine al famoso Whiskey sour, mentre oggi qualsiasi distillato o liquore anche miscelati danno ottimi risultati.

WHISKEY SOUR I.B.A.

*4/10 g. Whiskey
4/10 succo di limone
2/10 sciroppo di zucchero
gocce di albume
ghiaccio*

CORDIAL SOUR

*40 g. Cordial Campari
succo di mezzo limone
ghiaccio
shaker
piccolo goblet*

Gianni Anselmo - DRINKS

old fashioned se on the rocks
coppetta cocktail se liscio
Shaker

Versare tutti gli ingredienti nello shaker ed agitare bene.

Versare tutti gli ingredienti nello shaker ed agitare bene.

Versare su ghiaccio se si desidera berlo diluito oppure nella coppetta o piccolo goblet se si preferisce liscio.

Versare nella coppetta o piccolo goblet.

SWIZZLE

Poche parole per definire questa categoria, che prende il nome dalla asticella di legno (Swizzle Stick) che serve a girare gli ingredienti presenti nel bicchiere. Sono long drinks a base di un distillato, Angostura, Lime, ghiaccio ed allungati con soda water, serviti nel bicchiere tumbler accompagnato appunto dallo swizzle stick.

BRANDY SWIZZLE

2/3 Brandy
1/3 succo di lime
1 cucchiaino di sciroppo di zucchero
2-3 spruzzi di angostura
soda water a piacere
ghiaccio
tumbler medio

RED SWIZZLE

3/4 Cognac
1/4 sciroppo di lampone
1 cucchiaino di sciroppo di zucchero
2 spruzzi di Angostura
Ghiaccio
Soda water
tumbler medio

Si prepara direttamente nel tumbler con ghiaccio spezzettato e va servito con l'apposito swizzle stick.

Si prepara direttamente nel tumbler con ghiaccio spezzettato e va servito con l'apposito swizzle stick..

SPARKLING

Categoria che trova sempre più estimatori, specialmente nella clientela femminile. Di origine italiana, questa categoria, che tradotta letteralmente significa *frizzante*, ha come base un succo di frutta fresca, ottenuto con centrifugazione, premitura o frullato, aggiungendo poi del prosecco freddissimo o spumante secco. Da dire che il più famoso degli Sparkling, il Bellini, è nato dalle mani di Arrigo Cipriani all'Harry's bar di Venezia, prevede l'uso di succo di pesca bianca (quelle con la buccia leggermente rossa) e non succo di frutta, insieme a prosecco veneto, quindi un vino giovane fresco e profumato. Questo per dire che non abbiamo bisogno di spumanti metodo classico o champagne per ottenere dei grandi risultati, anzi. A volte quando non abbiamo dei frutti abbastanza dolci, possiamo noi aggiungere un dolcificante per aggiustare leggermente il sapore. Ovviamente gli Sparklings vanno serviti in flûte abbastanza grandi, prestando attenzione a versare prima lo spumante e dopo il succo per evitare la creazione di molta schiuma.

TIZIANO

1/4 succo di uva fragola
3/4 Spumante prosecco
Flûte

SCARIO SPARKLING

Gianni Anselmo
2/10 Rum
2/10 frullato di Kinzy
2/10 frullato di Ananas
4/10 Spumante
ghiaccio
Shaker

Si prepara direttamente nel Shakerare tutti gli ingredienti tranne bicchiere, versando prima lo spumante, che verrà aggiunto spumante e poi il succo. direttamente nel flûte.

TODDY

Drinks che in origine venivano preparati solo caldi, oggi, come per tante altre categorie, questo non è più imperativo. Parliamo di bevande lunghe preparate con distillati e fortemente aromatizzate con spezie, dolcificate ed allungate con acqua. Molto somiglianti ai grog, i Toddies usano spesso nelle loro ricette degli aromatizzanti inusuali e forti, quali ad esempio, burro, miele, frutta cotta, e liquori dal gusto molto marcato.

HOT TODDY

*40 g Brandy
succo di 1/4 di limone
1 cucchiaino di zucchero
2-3 chiodi di garofano
fettine di limone
cannella
acqua bollente
bicchiere da grog*

HOT BUTTERED RUM

*40 g Rum
1 cucchiaino di zucchero
1/2 ricciolo di burro
4 chiodi di garofano
acqua bollente a piacere
bicchiere da grog*

Infilare i chiodi di garofano nelle fette di limone, mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere ed allungare con acqua bollente.

Versare tutti gli ingredienti nell'apposito bicchiere, precedentemente riscaldato

WINE DRINK

Bevande che ripercorrono le orme dei Cup e delle bowls, con la differenza della preparazione istantanea. Infatti, i wine drinks sono caratterizzati dalla presenza di un vino come base cui si aggiungono altri ingredienti aromatizzanti, ma vengono preparati nel Mixing glass o direttamente nel bicchiere, mai nello shaker perché i vini in generale non dovrebbero essere mai agitati. Da consigliare ovviamente in estate come drink da degustazione, ma non come dissetante.

Gianni Anselmo - DRINKS

PALM BEACH

2/10 *Cognac*
2/10 *succo di arancia*
6/10 *Spumante secco*
ghiaccio
Mixing glass
Tulipano

ZINGARELLA

1/10 *Bitter Campari*
9/10 *vino bianco secco*
Flûte

Versare gli ingredienti nel Mix e bicchiere, usando del vino mescolare dolcemente. Si prepara direttamente nel freddissimo.

ZOMBIE

La parola ci riporta a paurosi ricordi, ma al contrario degli omonimi mostri, questi drinks sono tutt'altro che tetri e paurosi. Sono drinks di origine caraibica, e per questo si prevede la presenza di uno o più Rum come base alcolica, oltre a succhi di frutta fresca, tropicali ovviamente e ghiaccio, al termine della preparazione in superficie, senza miscelare, viene aggiunto del Rum scuro ad alta gradazione, creando una patina di potenza al piacevolissimo drink, gustoso, colorato e amabile, ma dall'anima potente. Gli Zombies vanno serviti nell'apposito bicchiere alto dalla forma a campana rovesciata.

ZOMBIE

50 g. Rum ambrato
25 g. Rum Jamaica
2 cucchiaini di granatina
4 cucchiaini succo di Papaya
1/2 arancia spremuta
1/2 lime spremuto
2 cucchiaini Apricot Brandy
2 cucchiaini Curacao
3 cucchiaini di Demerara Rum
ghiaccio
Blender

PALINURO ZOMBIE

Gianni Anselmo
2/10 Havana club
2/10 Captain Morgan W.L.
1/10 Appleton Estate dark label
2/10 succo di Ananas
1/10 Limoncello
1/10 sciroppo di Papaya
1/10 succo di arancia
ghiaccio
Shaker
bicchiere da Zombies

Versare tutti gli ingredienti tranne il Demerara nel blender e frullare, versare nel bicchiere da zombie, decorare con frutta fresca e menta, aggiungere il Demerara in superficie senza miscelare, servire con due cannuce.

Agitare tutti gli ingredienti tranne l'Appleton, versare con ghiaccio nell'apposito bicchiere ed aggiungere in superficie il Rum Giamaicano scuro, servire con cannuce dopo aver decorato.

ZOOM

Short drinks molto semplici da preparare, dolci e corroboranti. Si parte da un liquore o distillato di base, vi si aggiunge del miele, si armonizza con panna liquida (crema di latte) e si serve nel bicchiere da liquori lisci o in una copita. Da bersi dopo i pasti, sono preferiti dalle donne e nei periodi più freddi.

Gianni Anselmo - DRINKS

ZOOM ZOOM

3/4 Rum
1/4 Panna liquida
1 cucchiaino di miele
bicchierino da liquori lisci

JAMAICAN ZOOM

3/4 Tia Maria
1/4 panna liquida
1 cucchiaino di miele
ghiaccio
shaker
copita

Preparare direttamente nel bicchiere Agitare gli ingredienti con energia e
versare il tutto nella copita.