

Appendice

I cocktail mondiali



PREMESSA

Non è passato molto tempo dagli ultimi aggiornamenti dei cocktail internazionali, modificati dall'*International Bartender Association* (IBA), che siamo nuovamente di fronte a importanti novità, dovute anche alle più recenti tendenze e ai nuovi modi di consumo. Di seguito è presentata la nuova codifica internazionale a cui tutti i barman si dovrebbero attenere. Numericamente parlando, i drink sono passati da 60 a 65, grazie all'inserimento di nuove bevande miscelate. Non meno importante è la scelta di abolire i dosaggi in frazione, trasformandoli in centilitri. Inoltre, rispetto ai precedenti ricettari, anche i dosaggi totali sono variati: ad esempio, alcuni drink precedentemente serviti in quantità di 20 cl sono passati a 15-16 cl. Un'altra grande novità è l'inserimento di una nuova categoria definita *Most Popular Cocktail*, che racchiude le bevande più "popolari", vale a dire quelle attualmente più richieste al banco bar.

Siamo quindi in un momento di transizione e, così come il mercato fluttua, anche il barman deve seguire i trend di mercato, ricordando che queste sono indicazioni importanti, ma occorre sempre saper trovare la soluzione più idonea: ad esempio, se il locale non dispone di tumbler bassi, si deciderà di ricorrere a bicchieri old fashioned, data la somiglianza tra i due bicchieri. Un buon barman, come uno chef di cucina, deve avere anche la capacità di interpretare le ricette, e di sfruttare al meglio le competenze che gli derivano dall'esperienza.

A.1 PRE DINNER

Americano

3,0 cl Campari

3,0 cl Martini rosso
Soda water



Mescolare gli ingredienti direttamente nell'old fashioned riempito con cubetti di ghiaccio. Aggiungere la soda water. Guarnire con mezza fetta d'arancia e scorza di limone.

Bacardi

4,5 cl Bacardi (rum bianco)

2,0 cl Limone o succo di lime

0,5 cl Sciroppo di granatina



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio, shakerare bene, filtrare nel bicchiere freddo.



Daiquiri

4,5 cl Rum bianco

2,0 cl Limone fresco o succo di lime

0,5 cl Sciroppo di zucchero



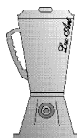
Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere freddo da cocktail.

Frozen Daiquiri

4,5 cl Rum bianco

2,0 cl Limone fresco o succo di lime

0,5 cl Sciroppo di zucchero



Mettere gli ingredienti nel blender con ghiaccio tritato. Miscelare finché diventa denso e liscio, quindi mettere nel goblet freddo.

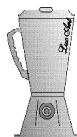
Banana Frozen Daiquiri

4,5 cl Rum bianco

2,0 cl Limone fresco o succo di lime

0,5 cl Sciroppo di zucchero

1/2 banana fresca



Mettere tutti gli ingredienti, compresa la mezza banana fresca, nel blender con ghiaccio tritato, miscelare finché diventa denso. Servire nel goblet freddo.

Bronx

3,0 cl Gin

1,5 cl Vermouth rosso

1,0 cl Vermouth dry

1,5 cl Succo d'arancia



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di cubetti di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere (da cocktail o da Martini) freddo.

Kir

9,0 cl Vino bianco secco

1,0 cl Crème de Cassis



Mettere la Crème de Cassis nella flûte, colmare con vino bianco.

Kir Royal

9,0 cl Champagne

1,0 cl Crème de Cassis

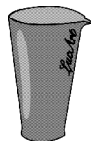


Mettere la Crème de Cassis nella flûte, colmare con champagne.



Manhattan

5,0 cl Rye whiskey o Canadian whisky
2,0 cl Vermouth rosso
1 spruzzo di Angostura Bitter



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio. Mescolare bene. Filtrare nel bicchiere (da cocktail o da Martini) freddo. Guarnire con una ciliegia al maraschino.

Manhattan Dry

5,0 cl Canadian whisky o rye whiskey
2,0 cl Vermouth dry



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere (da cocktail o da Martini) freddo. Guarnire con una fetta di limone.

Manhattan Medium

5,0 cl Rye whiskey o Canadian whisky
1,0 cl Vermouth rosso
1,0 cl Vermouth dry



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere (da cocktail o da Martini) freddo. Guarnire con una ciliegia al maraschino.

Margarita

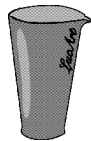
3,5 cl Tequila
2,0 cl Cointreau
1,5 cl Succo di limone o lime fresco



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio. Filtrare nel bicchiere freddo bordato con il sale. Nota: per preparare il Margarita alla frutta, aggiungere alla miscela indicata la frutta utilizzando il blender.

Martini (Dry)

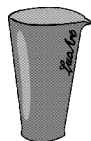
5,5 cl Gin
1,5 cl Vermouth dry



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere freddo. Spremere l'olio della scorza di limone nel drink, oppure guarnire con un'oliva. Nota: per preparare il Vodka Martini, occorre utilizzare la vodka al posto del gin.

Martini (Perfect)

5,5 cl Gin
1,0 cl Vermouth dry
1,0 cl Vermouth rosso



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere freddo. Guarnire con scorza di limone e/o ciliegia al maraschino.

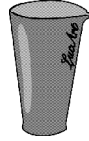


Martini (Sweet)

5,5 cl Gin

1,0 cl Vermouth rosso

Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere freddo. Se servito "on the rocks", mettere tutti gli ingredienti in un old fashioned con ghiaccio. Guarnire con ciliegia al maraschino.

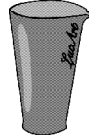


Martini (Vodka)

5,5 cl Vodka

1,5 cl Vermouth dry

Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere freddo. Spremere l'olio della scorza di limone nel drink. Se si desidera, guarnire con un'oliva verde.

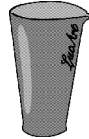


Gibson

6,0 cl Gin

1,0 cl Vermouth dry

Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene. Filtrare nel bicchiere freddo. Guarnire con cipolline in agrodolce.



Negroni

3,0 cl Gin

3,0 cl Campari

3,0 cl Vermouth rosso dolce

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere con cubetti di ghiaccio, mescolare dolcemente. Guarnire con mezza fetta d'arancia e stirrer. Opzionale: una spruzzata di soda water.



Old Fashioned

4,0 cl Bourbon o Rye whiskey, o Scotch whisky a scelta

1 zolletta di zucchero

2 spruzzi di Angostura bitter

1 spruzzo di soda water

Mettere la zolletta di zucchero nell'old fashioned e saturare con l'Angostura bitter, quindi con uno spruzzo di soda water. Far sciogliere lo zucchero. Riempire con cubetti di ghiaccio e aggiungere lo whisky. Guarnire con fetta d'arancia, fetta di limone e due ciliegie al maraschino.



Paradise

3,5 cl Gin

2,0 cl Apricot brandy

1,5 cl Succo d'arancia

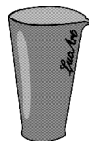
Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito con cubetti di ghiaccio. Shakerare velocemente per pochi secondi. Filtrare nel bicchiere freddo.





Rob Roy

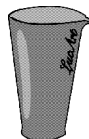
- 4,5 cl Scotch whisky
- 2,5 cl Vermouth rosso
- 1 spruzzo di Angostura bitter



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene.
Filtrare nel bicchiere freddo.
Guarnire con ciliegia al maraschino.

Rose

- 4,5 cl Vermouth dry
- 1,5 cl Kirsch
- 1,0 cl Cherry brandy



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio, mescolare bene.
Filtrare nel bicchiere freddo.
Guarnire con ciliegia al maraschino.

Whiskey Sour

- 4,5 cl Bourbon whiskey
- 3,0 cl Succo di limone fresco
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere (old fashioned o cobbler). Se servito "on the rocks", filtrare tutti gli ingredienti in un old fashioned riempito di ghiaccio. Guarnire con mezza fetta d'arancia e ciliegia maraschino.

A.2 AFTER DINNER

Alexander

- 2,0 cl Cognac
- 2,0 cl Crème de cacao (scura)
- 2,0 cl Crema di latte fresca



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere freddo. Spolverare con noce moscata.

Black Russian

- 5,0 cl Vodka
- 2,0 cl Liquore al caffè



Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere riempito di cubetti di ghiaccio. Mescolare dolcemente.



White Russian

5,0 cl Vodka

2,0 cl Liquore al caffè

3,0 cl Crema di latte fresca



Mettere il liquore al caffè e la vodka direttamente nel bicchiere riempito di ghiaccio. Far scendere sulla superficie lentamente la crema di latte, mescolare lentamente.

French Connection

3,5 cl Cognac

3,5 cl Amaretto



Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere riempito di cubetti di ghiaccio. Mescolare dolcemente.

God Father

3,5 cl Scotch whisky

3,5 cl Amaretto



Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere riempito di ghiaccio. Mescolare dolcemente.

God Mother

3,5 cl Vodka

3,5 cl Amaretto



Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere riempito di ghiaccio. Mescolare dolcemente.

Golden Cadillac

2,0 cl Liquore Galliano

2,0 cl Crème de cacao (bianca)

2,0 cl Crema di latte fresca



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare velocemente per pochi secondi. Filtrare nel bicchiere freddo.

Golden Dream

2,0 cl Liquore Galliano

2,0 cl Cointreau

2,0 cl Succo di arancia fresca

1,0 cl Crema di latte fresca



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare velocemente per pochi secondi. Filtrare nel bicchiere freddo.



Grasshopper

2,0 cl Crema di menta (verde)

2,0 cl Crema di cacao (bianca)

2,0 cl Crema di latte fresca



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare velocemente per pochi secondi. Filtrare nel bicchiere freddo.

Porto Flip

1,5 cl Brandy

4,5 cl Porto rosso

1,0 cl Tuorlo d'uovo



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere da cocktail. Spolverare con noce moscata fresca.

Rusty Nail

4,5 cl Scotch whisky

2,5 cl Drambuie



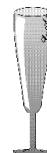
Mettere tutti gli ingredienti nell'old fashioned riempito di ghiaccio. Mescolare dolcemente. Guarnire con una strizzata di buccia di limone.

A.3 LONG DRINK STYLE

Bellini

10,0 cl Vino frizzante secco

5,0 cl Polpa di pesca fresca



Mettere la polpa di pesca nella flûte, aggiungere dolcemente il vino frizzante. Mescolare dolcemente.

Bloody Mary

4,5 cl Vodka

9,0 cl Succo di pomodoro

1,5 cl Succo di limone

Salsa Worcestershire, tabasco, sale e pepe



Aggiungere una spruzzata di salsa Worcestershire, tabasco, sale e pepe nel tumbler alto, quindi mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere con cubetti di ghiaccio. Mescolare dolcemente. Guarnire con sedano, sale e, se si desidera, fetta di limone.



Brandy Egg Nog

4,0 cl Brandy

5,0 cl Latte

1,0 cl Sciroppo di zucchero

1 tuorlo d'uovo



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere con cubetti di ghiaccio. Spolverare con noce moscata fresca.

Buck's Fizz

10,0 cl Succo d'arancia

5,0 cl Champagne



Mettere il succo d'arancia nella flûte e poi lentamente lo champagne. Mescolare dolcemente. Se si desidera, guarnire con strizzata di buccia d'arancia.

Mimosa

7,5 cl Succo d'arancia

7,5 cl Champagne



Mettere il succo d'arancia nella flûte e poi lentamente lo champagne. Mescolare dolcemente. Se si desidera, guarnire con strizzata di buccia d'arancia.

Bull Shot

3,0 cl Vodka

6,0 cl Brodo di carne

1,0 cl Succo di limone fresco

Salsa Worcestershire, tabasco, sale e pepe



Mettere tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con cubetti di ghiaccio, aggiungere parecchi spruzzi di salsa Worcestershire, tabasco, sale e pepe. Mescolare gli ingredienti. Guarnire con sale di sedano. Nota: può essere servito caldo nei periodi freddi.

Champagne Cocktail

9,0 cl Champagne o vino frizzante freddo

1,0 cl Brandy

Angostura bitter e zolletta di zucchero



Mettere nella flûte due spruzzate di Angostura bitter e mezza zolletta di zucchero. Aggiungere dolcemente lo champagne freddo. Guarnire con fetta d'arancia e ciliegia al maraschino.



John Collins

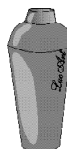
- 4,5 cl Gin
- 3,0 cl Succo di limone fresco
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero
- 6,0 cl Soda water
- Angostura bitter



Mettere tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere riempito di ghiaccio. Mescolare dolcemente. Guarnire con fetta di limone e ciliegia al maraschino. Aggiungere una spruzzata di Angostura bitter.
Nota: per il Tom Collins, usare gin "Old Tom".

Gin Fizz

- 4,0 cl Gin
- 3,0 cl Succo di limone fresco
- 1,0 cl Sciroppo di zucchero
- 8,0 cl Soda water



Shakerare tutti gli ingredienti tranne la soda water. Mettere nel bicchiere e completare con la soda water.

Harvey Wallbanger

- 4,5 cl Vodka
- 1,5 cl Liquore Galliano
- 9,0 cl Succo d'arancia fresca



Mettere vodka e succo direttamente nel bicchiere riempito con cubetti di ghiaccio. Versare per ultimo il Galliano facendo in modo che rimanga in superficie. Guarnire con una fetta d'arancia e una ciliegina.

Horse's Neck

- 4,0 cl Brandy
- 11,0 cl Ginger ale
- 1 spruzzata di Angostura bitter



Mettere brandy e ginger ale direttamente nell'old fashioned con cubetti di ghiaccio. Mescolare gentilmente. Guarnire con una spirale di buccia di limone. Se richiesto, aggiungere una spruzzata di Angostura bitter.

Irish Coffee

- 4,0 cl Irish whiskey
- 8,0 cl Caffè caldo
- 3,0 cl Crema di latte fresca
- 1 cucchiaino da tè di zucchero di canna

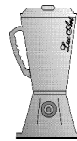


Mettere nel bicchiere (per bevande calde) il caffè caldo, l'Irish whiskey e lo zucchero. Scaldare finché diventa bollente, senza portare ad ebollizione. Infine, sulla superficie, versare la panna con l'aiuto del dorso di un cucchiaino. Non mescolare.



Piña Colada

- 3,0 cl Rum bianco
- 3,0 cl Latte di cocco
- 9,0 cl Succo d'ananas



Mettere tutti gli ingredienti nel blender o nello shaker con ghiaccio tritato. Versare il tutto senza filtrare nel bicchiere (tumbler alto o fashion glass) freddo. Guarnire con ananas, due ciliegine, una cannuccia.

Planter's Punch

- 6,0 cl Rum scuro
- 3,0 cl Succo di limone fresco
- 1,0 cl Sciroppo di granatina
- Soda water



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare bene. Mettere nel bicchiere con ghiaccio. Finire con soda water. Mescolare dolcemente. Guarnire con una fetta di limone e di arancia.

Screwdriver

- 5,0 cl Vodka
- 10,0 cl Succo d'arancia



Mettere tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere riempito di ghiaccio. Mescolare gentilmente. Guarnire con fetta d'arancia.

Singapore Sling

- 4,0 cl Gin
- 2,0 cl Cherry brandy
- 0,5 cl Cointreau
- 0,5 cl DOM Benedictine
- 1,0 cl Granatina
- 8,0 cl Succo d'ananas
- 3,0 cl Succo di limone fresco
- 1 spruzzo di Angostura bitter



Mettere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare bene. Filtrare nel bicchiere. Guarnire con ananas e ciliegina.

Tequila Sunrise

- 4,5 cl Tequila
- 9,0 cl Succo d'arancia
- 1,5 cl Sciroppo di granatina



Mettere tequila e succo direttamente nel bicchiere con cubetti di ghiaccio. Aggiungere lo sciroppo di granatina per dare l'effetto sunrise (sole nascente). Non mescolare. Guarnire con fetta d'arancia e ciliegina, cannuccia e stirrer.



A.4 MOST POPULAR COCKTAILS

Caipirinha

5,0 cl Cachaça

1/2 lime fresco tagliato in 4 pezzi

2 cucchiari da tè di zucchero



Mettere lime e zucchero nel bicchiere e pestare.
Riempire di ghiaccio ed aggiungere la cachaça.
Nota: per la Caipiroska si usa la vodka invece della cachaça.

Cosmopolitan

4,0 cl Vodka Citron

1,5 cl Cointreau

1,5 cl Succo fresco di limone

3,0 cl Succo di mirtillo



Unire tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio.
Shakerare bene e filtrare nel bicchiere da cocktail.
Guarnire con una fetta di limone.

Japanese Slipper

3,0 cl Midori

3,0 cl Cointreau

3,0 cl Succo di limone



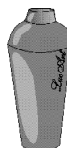
Unire tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio.
Shakerare bene e filtrare nel bicchiere da cocktail.
Guarnire con una fetta di melone.

Kamikaze

3,0 cl Vodka

3,0 cl Cointreau

3,0 cl Succo di limone



Unire tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio.
Shakerare bene e filtrare nel bicchiere da cocktail.
Guarnire con una strizzata di buccia di limone.



Long Island Iced Tea

- 1,5 cl Vodka
- 1,5 cl Tequila
- 1,5 cl Rum bianco
- 1,5 cl Cointreau
- 1,5 cl Gin
- 2,5 cl Succo di limone
- 3,0 cl Sciroppo di zucchero
- Spruzzata di coca-cola



Aggiungere tutti gli ingredienti nel bicchiere riempito di ghiaccio. Mescolare gentilmente. Guarnire con una spirale di buccia di limone. Servire con cannuccia.

Mai-Tai

- 3,0 cl Rum bianco
- 3,0 cl Rum scuro
- 1,5 cl Orange curaçao
- 1,5 cl Sciroppo di orzata
- 1,0 cl Succo di limone fresco



Mettere tutti gli ingredienti, tranne il rum scuro, nello shaker riempito di ghiaccio. Shakerare bene e filtrare nel bicchiere. Aggiungere per ultimo il rum scuro, facendo in modo che rimanga in superficie. Guarnire con ananas (infilzato in uno stuzzicadenti), menta fresca e buccia di limone. Servire con cannuccia.

Mojito

- 4,0 cl Rum bianco
- 3,0 cl Succo fresco di limone o lime
- Menta fresca, zucchero e soda water



Pestare 3 rametti di menta con zucchero e succo di limone. Aggiungere il rum e colmare di soda water. Guarnire con rametto di menta e fetta di limone. Servire con cannuccia.

Orgasm

- 3,0 cl Cointreau
- 3,0 cl Bailey's Irish Cream



Mettere tutti gli ingredienti con il ghiaccio nell'old fashioned o nello shot glass. Opzionale: ciliegia al maraschino.

B52

- 2,0 cl Liquore al caffè
- 2,0 cl Bailey's Irish Cream
- 2,0 cl Grand Marnier



Mettere tutti gli ingredienti sopra il ghiaccio nel bicchiere (da cocktail o shot glass). Servire con stirrer.



Salty Dog

4,0 cl Vodka

10,0 cl Succo di pompelmo



Shakerare vodka e succo di pompelmo. Filtrare nel bicchiere bordato di sale e riempito di ghiaccio.

Sea Breeze

4,0 cl Vodka

12,0 Succo di mirtillo

3,0 cl Succo di pompelmo



Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio. Guarnire con fetta di lime.

Cuba Libre

5,0 cl Rumbianco

10,0 cl Cola



Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere pieno di ghiaccio. Guarnire con fetta di lime.

Sex on the beach

4,0 cl Vodka

2,0 cl Liquore alla pesca

4,0 cl Succo d'arancia

4,0 cl Succo di mirtillo



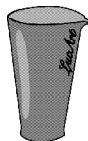
Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere riempito di ghiaccio. Guarnire con fetta d'arancia.

Apple Martini

4,0 cl Vodka

1,5 cl Liquore alla mela

1,5 cl Cointreau



Mettere tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio. Mescolare bene. Filtrare in bicchiere da cocktail freddo. Guarnire con fetta di mela.