

COCKTAIL PER TUTTI I GUSTI

Guida INFOGRAFICA per la preparazione di 200 cocktail

NOTA: In questo libro, una «parte» equivale a un misurino (jigger). Per maggiori informazioni, vedi pagina. 28.

UN LIBRO CARLTON BOOK

Text © Carlton Publishing Group 2003, 2016
Design © Carlton Publishing Group 2016

This edition first published in Great Britain in 2016 by Carlton Books
An imprint of the Carlton Publishing Group
20 Mortimer Street – London W1T 3JW

Titolo originale dell'opera: Cocktails Infographics

Per l'Italia:
Copyright © 2016 Armenia S.r.l.
Via Milano 73/75 - 20010 Cornaredo (MI)
Tel. 02 99762433 - Fax 02 99762445
www.armenia.it
info@armenia.it

Direzione generale: Luca Belloni
Direzione editoriale: Viviana De Mitri

Traduzione dall'inglese: Daniel Panizza
Revisione a cura della Redazione Armenia S.r.l.
Elaborazione testi a computer: Roberto Di Paolo

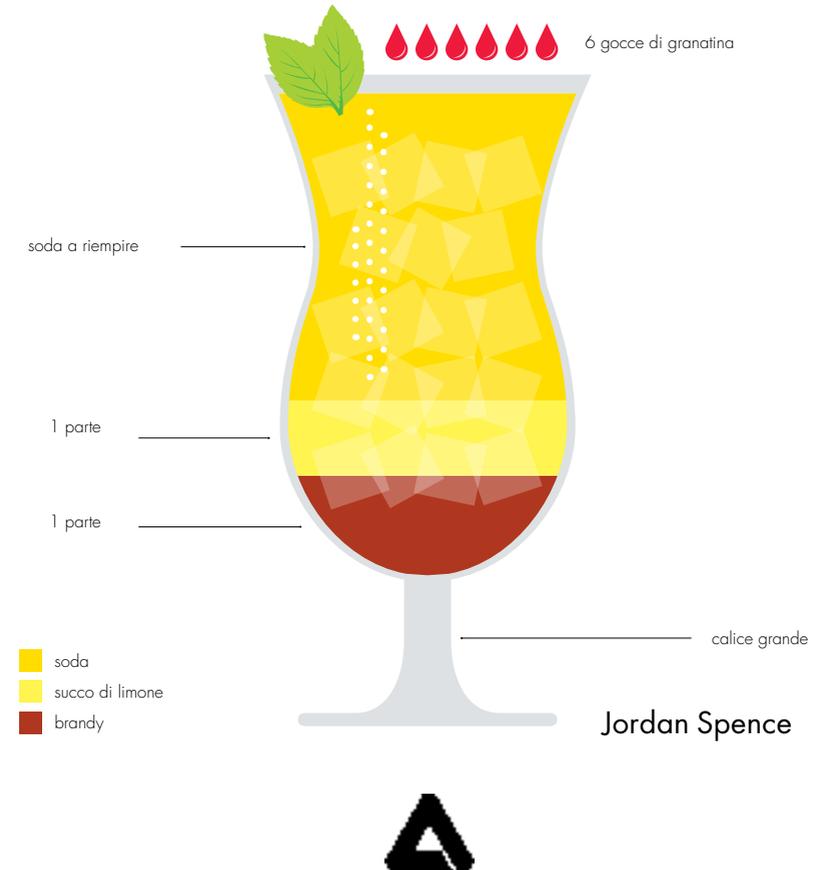
Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione, anche parziale, di testi, fotografie e disegni, sotto qualsiasi forma, per qualsiasi uso e con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopiatura sostitutiva dell'acquisto del libro, è rigorosamente vietata. Ogni inadempienza o trasgressione sarà perseguita ai sensi di legge.

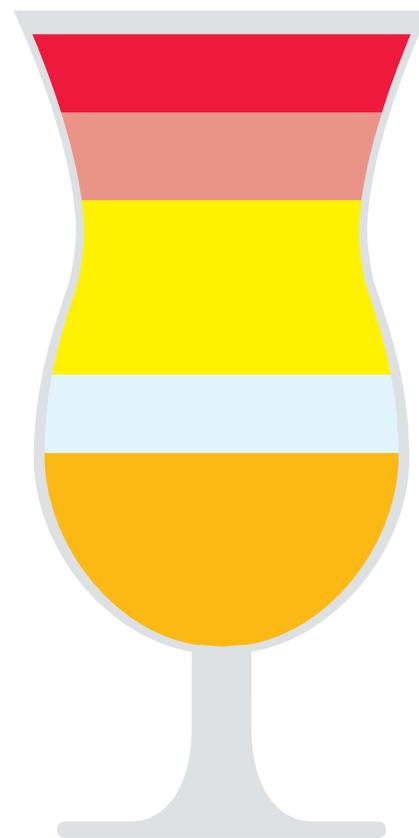
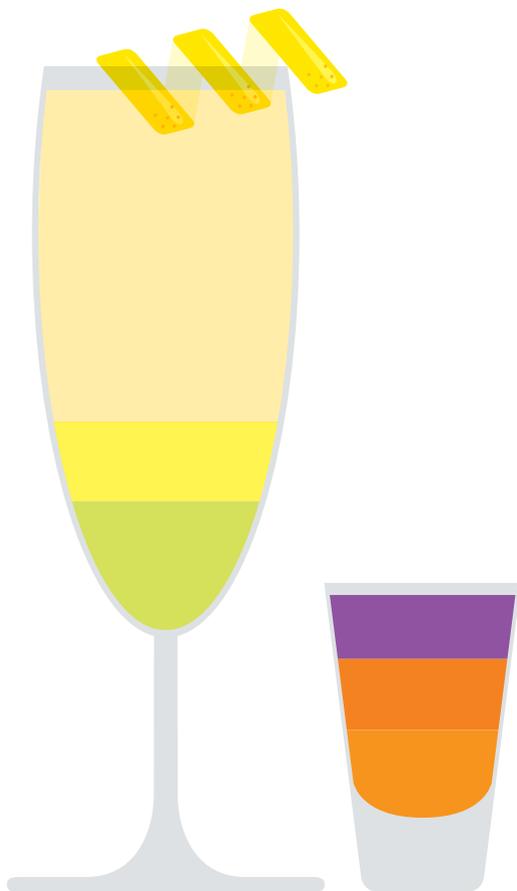
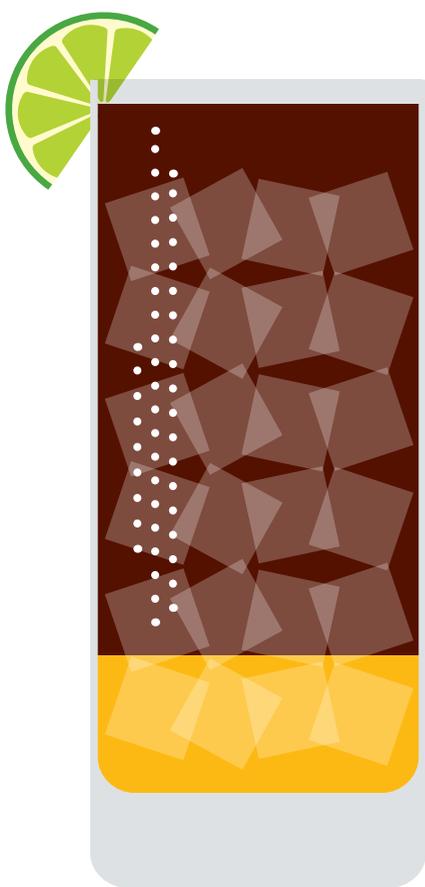
Project editor: Charlotte Selby
Design manager: Lucy Palmer
Layout: Gemma Wilson
Production: Maria Petalidou

Stampato in Cina

COCKTAIL PER TUTTI I GUSTI

Guida INFOGRAFICA per la preparazione di 200 cocktail





INDICE

Introduzione 6

I Cocktail dalla A alla Z 7

Il Bar ben fornito 10

Whisky 12

Rum 13

Gin 14

Vodka 16

Brandy 17

Tequila 19

Liquori 21

Champagne 22

Mixer e guarnizioni 23

Frutta 24

Shaker 25

Bicchieri 26

Altri strumenti 28

Tecniche dei baristi 29

Ricette

Cocktail classici 32

Cocktail alla vodka 54

Cocktail al gin 78

Cocktail al brandy 104

Cocktail al rum 126

Cocktail al whisky 150

Cocktail alla tequila 174

Cocktail allo champagne 198

Cocktail al liquore 220

Shot 240

Indice analitico 252

INTRODUZIONE

I cocktail sono tornati di moda. La parola «cocktail» richiama l'immagine di un bicchiere con uno stelo elegante, raffreddato fino a ottenere la giusta temperatura e riempito di un liquido scintillante dal colore chiaro. Se creato con l'abilità del vero barista, e non del mixologo, un cocktail è un'opera d'arte senza tempo.

I cocktail provengono da un mondo di rapide occhiate, di chiacchiere informali, di tubini neri indossati insieme a tacchi a spillo in stile Sex and the City, di orecchini luccicanti, di camerieri in giacca bianca che a un vostro cenno vi si avvicinano portando vassoi di stuzzichini... Un mondo diverso da quello di tutti i giorni! Un cocktail racchiude tutte queste fantasie.

Dopo aver abbandonato il mondo dei bar clandestini ed essere diventati fenomeno di massa negli anni '50, i cocktail hanno attraversato gli anni '80 e '90 per arrivare nel ventunesimo secolo; oggi i classici, come per esempio il Sidecar, sono ancora richiesti. Per quanto riguarda il Martini, beh, è stato reinventato più e più volte negli ultimi anni, quindi ci si comincia a chiedere quando il Martini smetta di essere un Martini! Quello che è certo è che le discussioni a proposito della ricetta del perfetto Martini dry riempiono ancora l'aria intrisa di fumo di sigaro dei bar di tutto il mondo.

Un cocktail, se creato con cura, può regalare una vasta gamma di sensazioni al palato; può evocare ricordi di un gusto assaporato in passato, emozionarvi. Se aprite una bottiglia di spumante o champagne sentirete il profumo di una terra lontana; aprendo una bottiglia di vodka prodotta da marchi premium come Ketel One o Grey Goose, un'ondata di aromi si diffonderà nell'aria. Un cocktail bilanciato, come un buon vino, soddisfa tutti i sensi; scopritene, un sorso alla volta, il gusto, l'aroma, il colore, l'aspetto.

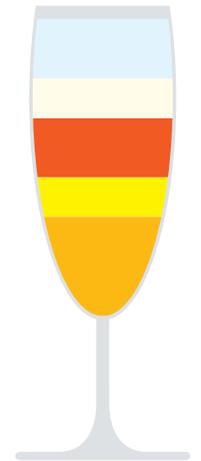
Bevete con intelligenza. E ricordate, non c'è cura per i postumi della sbronza. Salute!



I COCKTAIL DALLA A ALLA Z

A		Bee's Kiss	132	Casablanca	135
Acapulco	176	Bella Donna	133	Casanova	202
Adam and Eve	106	Bellini	34	Champagne Cobbler	203
After Eight	222	Between the Sheets	110	Champagne Cocktail	204
Afternoon Delight	128	Bikini	57	Champagne Cooler	205
Alabama Slammer	242	Black and Tan	228	Chapala	178
Alaska	80	Black Jack Shooter	246	Chapel Hill	158
Algonquin	152	Black Magic	58	Chastity Belt	247
All Night	177	Black Russian	59	Cherry Picker	114
Amaretto Comfort	223	Black Velvet	201	Chicago	115
American Beauty	107	Blackjack	229	Clam Digger	179
Angel Wing Shooter	244	Blood and Sand	155	Cocoloco	136
Angel's Kiss	243	Bloody Mary	35	Colonel Fizz	159
Angelic	153	Blue Hawaiian	134	Cool Cucumber	206
Apollo 13	129	Blue Monday	82	Cool Gold	180
April Shower	108	Bombardier	83	Corpse Reviver	116
Aristocrat	224	Brandy Alexander	36	Cosmopolitan	38
Astoria	81	Brandy Cocktail	111	Cuba Libre	137
Aviation 2	56	Brandy Daisy	112		
		Brandy Kiss	113	D	
B		Brighton Rock	230	Daiquiri	39
B-52	245	Broadway	84	Death by Chocolate	231
B & B	109	Brooklyn	156	Death in the Afternoon	207
Bad girl	227	Bullshot	60	Deep Throat Shooter	248
Bahia	130			Dirty Martini	86
Ballantine's	154	C		Dizzy Dame	117
Banshee	225	Cadillac Lady	85	Dizzy Gillespie	138
Barracuda	131	Caipirinha	37		
Bastile	200	Canadian Sherbet	157	E	
Bee Stinger	226	Cape Codder	61	Eggnog	118

El Diablo	181	Jacuzzi	91	Mexicana	188	Rob Roy	167	Slippery Nipple	250	V	
El Presidente	139	James Bond	210	Mikado	122	Rosalita	190	Soixante-Neuf	217	Vampiro	197
Eldorado	182	Jasmine	92	Milk Punch	166	Rusty Nail	168	South of the Border	193	Vesper	75
F		Joe Collins	65	Mimosa	213	S		Swan Song	239	VIP	171
Floridita	140	Jungle Juice	142	Mint Julep	46	Salty Dog	71	Sweet Surrender	218	W	
Fluffy Duck (international)	87	Juniper Royale	93	Mojito	144	Sazerac	169	Swinger	99	Whiskey Sour	53
French 75	88	K		Moulin Rouge	96	Screaming Multiple Orgasm		T		Whisky Mac	172
French Kiss	62	Kaiser	94	Mudslide	69	Screwdriver	237	Tequila Sunrise	194	White Russian	76
French Martini	63	Kentucky Sunset	163	N		Sea Breeze	72	Tijuana Taxi	195	White Velvet	102
French Sherbet	208	Kir Royale	211	Naked Lady	145	Sea Horse	73	Tom Collins	52	Whizz Doodle	173
Frenchie	119			Negroni	47	Sex on the Beach	249	Tom Fizz	100	Woo Woo	77
Frisco	160			Nicky Finn	123	Shamrock	170	Tomahawk	196	Woodstock	103
Frostbite	183	L		O		Shooting Star	238	Traffic Light	251	Z	
Fuzzy Navel	232	La Bomba	184	Old Vermouth	97	Short Fuse	191	Tulip	125	Zombie	149
G		La Dolce Vita	212	Old-Fashioned	48	Sidecar	50	Typhoon	219		
Gimlet	40	Laser Beam	185	P		Silk Stocking	192	U			
Godfather	161	Last Emperor	164	Painkiller	146	Singapore Sling	51	Union Jack	101		
Grasshopper	233	Leap Year	95	Piña Colada	147						
Gumdrop	162	Liberty Bell	165	Pink Cadillac	235						
H		Lieutenant	121	Pisco Sour	49						
Harry's Cocktail	89	Long Island Iced Tea	42	Poinsettia	214						
Harvey Wallbanger	64	Love for Sale	66	Poison Arrow	70						
Honeymoon Paradise	209	Lychee Martini	67	Pussy Foot	148						
Hurricane	141	M		R							
I		Madonna	143	Raja	124						
Imperial	90	Mai Tai	43	Raspberry Sip	215						
Iron Lady	234	Manhattan	41	Red Death	236						
J		Margarita	44	Red Desert	189						
Jack Rose	120	Martini	45	Red Snapper	98						
		Matador	186	Ritz Fizz	216						
		Metropolis	68								
		Mexican Mule	187								





CLASSICI

Bellini

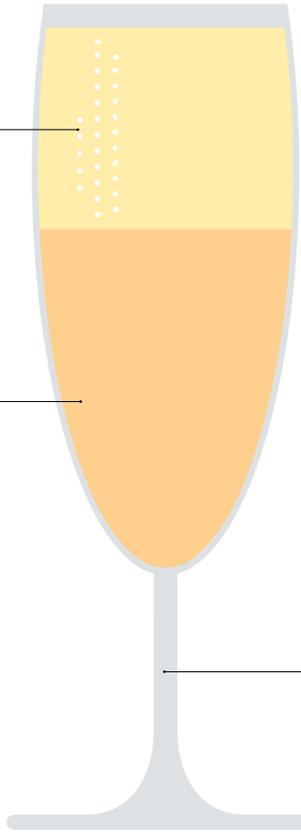
un goccio di succo di limone   un goccio di granatina

spumante/champagne
a riempire

6 parti

flûte

-  spumante/champagne
-  purea di pesche bianche
(o succo di pesca)



Istruzioni

1 Mescolate la purea di pesca, la granatina e il succo di limone in un flûte. **2** Riempite il bicchiere con spumante/champagne e servite.

Bloody Mary



un pizzico di sale di sedano
grani di pepe nero
2-3 gocce di salsa Tabasco
2-3 gocce di salsa Worcestershire
bastoncino di sedano (opzionale)

1 parte e ½

½ parte

5 parti

bicchiere highball

-  succo di limone fresco
-  succo di pomodoro
-  vodka

Istruzioni

1 Riempite di ghiaccio un bicchiere highball, poi versate il succo di limone e di pomodoro. **2** Aggiungete la vodka. **3** Aggiungete le spezie. Mescolate. **4** Aggiungete il pepe nero. **5** Guarnite con uno spicchio di limone, uno stirrer e un bastoncino di sedano se richiesto.

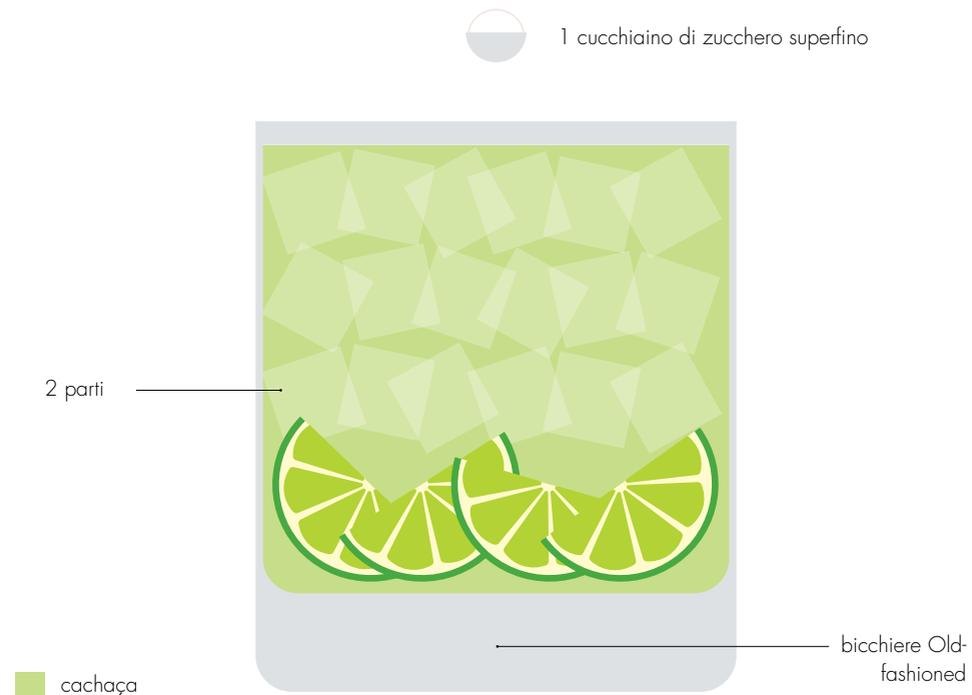
Brandy Alexander



Istruzioni

- 1 Mescolate tutti gli ingredienti con uno shaker, poi versate filtrando in una coppetta da cocktail e servite.

Caipirinha



Istruzioni

- 1 Tagliate il lime verticalmente in quattro parti e mettetelo in un bicchiere Old-fashioned raffreddato.
- 2 Aggiungete lo zucchero e schiacciate i pezzi di lime fino a quando lo zucchero si dissolve.
- 3 Aggiungete la cacheça, poi i cubetti di ghiaccio, e mescolate.