

COVER STORY  
Is This How We'll Cure Cancer?



Unlocking The Wu-Tang Clan's Secret Album In Morocco



How To Negotiate Severance



Lessons In Healthcare From 20,000 Feet: Bhutan's Solution To Eye Care

[Log in](#) | [Sign up](#) | [Connect](#)

[Privacy](#) | [Terms](#) | [AdChoices](#) | [Help](#)

<http://www.forbes.com/sites/cathyhuyghe/2014/05/06/cocktails-for-spring-with-an-invitation-to-improvise/>

[Food & Drink](#) 5/06/2014 @ 11:03AM



[Cathy Huyghe](#)

## Tendenze per i Cocktail di Primavera, con un invito a improvvisare

L'arte dei cocktail mi sembra simile all'arte del jazz: imparare le regole, poi improvvisare con il cuore. Non si sa mai che cosa ne verrà fuori, ma di certo sarà interessante.

A mio parere triplici sono i benefici portati dall'essere capaci di improvvisare i cocktail:

### Il clima è diventato più caldo

Finalmente! I caffè all'aperto ci chiamano. La cena al fresco ci attrae. Lo spirito di improvvisazione è nell'aria. Cocktail freschi fatti di propria mano? E' venuto il momento.

### Per le ricette usate ingredienti che avete già

Potete riprodurre molti cocktail con l'aiuto di ingredienti che potete già avere nella vostra cucina, come agrumi ed erbe quali limone, lime, arancia, menta e cannella. Sono a portata di mano anche acqua tonica, succo di mirtillo, e succo d'arancia, come pure ghiaccio e acqua calda.

### Potete imparare dai professionisti

I produttori di vini e liquori hanno iniziato a mettere in mostra le caratteristiche dei loro prodotti che si prestano ai drink mixati. Il che significa che potete imparare dai professionisti, la cui improvvisazione inizia con una profonda conoscenza dell'ingrediente alcolico primario. Osservate che cosa fanno, imparate da loro finché non vi sentite a vostro agio con il repertorio, poi iniziate a improvvisare per conto vostro.

Ecco tre tendenze di cocktail, e tre varianti di cocktail, con radici profondamente collegate ai loro

## Cent'anni della Famiglia Nonino

ingredienti primari: Porto, Grappa e Sauvignon Blanc.

### **Porto**

Avete notato l'aumento del Porto bianco sugli scaffali in questi giorni? La produzione sta aumentando, e anche la qualità e, quindi, il rispetto che gli viene conferito. Inserire il Porto bianco nel vostro giro di cocktail può essere facile quanto scambiarlo con il Gin per un Porto & Tonic (piuttosto che un Gin & Tonic). Servirlo come aperitivo indica un cambiamento di pensiero, ma è una tendenza che ha presa, anche in Portogallo.

Oppure cercate di adattare questa ricetta a casa per un Sandeman Bliss, usando ingredienti della vostra dispensa: versate Porto Tawny in un bicchiere alto con ghiaccio; aggiungete fette di arancia, cannella e scorza di arancia; poi riempite con limonata gassata. Guarnite con una fetta di arancia e un bastoncino di cannella.

Anche il semplice fatto di aggiungere ghiaccio al Porto cambia un po' le idee: il ghiaccio non lo rende un cocktail, naturalmente, ma è un modo nuovo, casual – e una nuova occasione – per godersi il Porto senza sostituire la specialità convenzionale del dopo cena.

### **Grappa**

La Famiglia Nonino produce grappa in Friuli dal 1897, ma “tradizionale” non è un aggettivo usato di frequente per descriverla. Da quando Giannola Nonino aprì la strada alla produzione di grappa monovitigno – andando a bussare alla porta di dietro delle fattorie della regione, e convincendo le mogli dei vignaioli a separare le vinacce delle loro vigne – la famiglia è in prima linea nelle tendenze del settore.

Ecco perché hanno arruolato mixologists, storici del bere, e barman di tutto il mondo – da Singapore all'Italia, a Las Vegas – per ideare ricette di cocktail con la loro gamma di grappe come base. Alcune di queste ricette sono strane o elaborate: il Nonino Sweet Sensation, per esempio, ideato da Daniele Della Pola a Bologna, richiede zenzero centrifugato, una palla di ghiaccio giapponese, e “un goccio d'amore”.

Altre ricette, come Summertime di Jörg Krause di Monaco, sono più accessibili e facilmente adattabili. Shakerate assieme sciroppo di fragole, succo di lime e succo di limone con ghiaccio e due Grappe Nonino (raccomanda Amaro Nonino Quintessentia e Monovitigno Moscato). Filtrate in un bicchiere da cocktail raffreddato e guarnite con una fragola.

### **Sauvignon Blanc**

Il primo produttore di Sauvignon Blanc di Matua, nuova Zelanda, ha creato una scelta di cocktail per celebrare il 40° anniversario. Ogni cocktail incorpora o il suo Sauvignon Blanc o il suo Riesling di Vigna Unica, mescolati con una gamma di prodotti standard da bar quali gin, Campari, e vodka.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

La ricetta del Matua Martini, per esempio, è semplice e diretta e invita all'improvvisazione. Per iniziare, mescolate tre parti di vodka e una parte di Riesling, e aggiungete uno spruzzo di liquore di fiori di sambuco. Versate in un bicchiere Boston riempito con ghiaccio e mescolate finché non è ben diluito.

Queste sono le regole, a voi come improvvisare.