

Barfly

Un gin tonic senza gin Il «trucco» della grappa

di Marco Cremonesi

Bisognava pensarci. Come per l'uovo di Colombo, bastava vedere quello che gli altri non vedono. Ed è così che è nato il Noninotonic, un semplicissimo Gin tonic che ha però la grappa al posto del gin. Solo di recente la grappa ha cominciato a entrare nella miscelazione ma **Nonino**, autentico orgoglio italiano, non ha perso tempo e ha proposto questo drink semplicissimo, ma di grande soddisfazione. Anche per la sorpresa: ieri l'ho proposto ad alcuni amici senza avvertirli, pensavano di bere Gin tonic. Non che ci abbiano messo molto a capire che il distillato era grappa, però io ho fatto una gran figura. Anche se ho dovuto confessare che l'idea non era mia. La ricetta consigliata da **Nonino** sono 2 cl di grappa versati sul ghiaccio in un tumbler basso, a cui aggiungere 8 cl di acqua tonica e una spruzzata di limone. Si mescola e si guarnisce con una fetta di limone. Il drink è molto fresco e accattivante, ed ha una gradazione di 8 gradi. Ma già che ci siamo, voglio dare un'altra ricetta a base di grappa **Nonino** che mi entusiasma. L'ha inventato Fabio Spinelli, uno dei giovani talenti del bar Rita di Milano, e si chiama l'Agreste. Servono 2 cl di sciroppo di miele, 2 cl di lime, 5 cl di grappa **Nonino**. Si mescolano in un mixing glass pieno di ghiaccio tritato e poi si filtrano in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio appena affumicato con il rosmarino: in pratica, si brucia un rametto di rosmarino coprendolo con il bicchiere in modo che quest'ultimo prenda il sapore del fumo aromatico. Sorprendente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

