

COCKTAIL, APERITIVI FACILI E D'EFFETTO

19 MAGGIO 2011

Gabriella Baiguera

Sommario

IL COCKTAIL	2
PRINCIPI DI MISCELAZIONE	3
ANALISI DELLA STRUTTURA DI UNA RICETTA COCKTAIL	5
PRE DINNER	6
APERITIVI PURI	6
APERITIVI MISCELATI	6
DECORAZIONI.....	6
SPARKLING	6
MIMOSA	7
BELLINI	7
RICETTE I.B.A.	8
AMERICANO PRE DINNER (OLD FASHIONED).....	8
KIR ROYALE PRE DINNER (FLUTE)	8
NEGRONI PRE DINNER (OLD FASHIONED)	8
PARADISE PRE DINNER (COPPETTA COCKTAIL)	8
MIMOSA LONG DRINK (FLUTE)	8
CHAMPAGNE COCKTAIL LONG DRINK (FLÛTE).....	8

IL COCKTAIL

L'etimologia della parola cocktail è un argomento di discussione mai risolta. Il vocabolo, che alla lettera significa coda di gallo, secondo alcuni indica la piuma con cui una leggendaria locandiera mescolava per i suoi avventori bevande composte di alcoli diversi, ma a parere d'altri è semplicemente una parola adatta a indicare i colori straordinari delle bevande miscelate. Qualunque sia l'origine di questo vocabolo, io credo che cocktail sia il modo di nominare misture di bevande diverse già dalla fine del 1800 e che da allora la parola appartenga allo slang dei frequentatori di bar di ogni tipo. Credo anche che mescolare e profumare i liquidi sia un'usanza datata, già praticata nell'antichità e in tutto il mondo: penso alla birra egiziana, ai vini aromatici e medicamentosi, all'idromele conciato con i fiori degli antichi greci e romani, al cacao con latte di mais e pulque consumato dai mesoamericani o al kefir mediorientale e a tante altre bevande fermentate preparate da ogni popolo allo scopo di assicurare piacevoli momenti di ebbrezza collettiva. Il cocktail, spesso alcolico ma a volte soft o analcolico, si compone di liquori, vini, sciroppi, succhi di frutta, caffè, zuccheri, acque gassate e distillati, l'ossatura del drink, la base cui aggiungere altri ingredienti. I paesi europei del Mediterraneo apprendono il segreto della distillazione attorno al 1100 dagli arabi, conquistatori e al contempo apportatori di conoscenza e nuove tecniche. Gli orientali distillavano già da molto tempo per estrarre profumi da impiegare per la cura del corpo e dello spirito, per profumare le stanze o da usare in circostanze particolari. In occidente l'uso del distillatore si diffonde tra i religiosi, nei conventi e nei monasteri. Sappiamo che queste comunità autosufficienti producevano medicinali: frati, monaci e monache erano depositari e custodi della maggior parte del patrimonio culturale manoscritto e tra i tanti tomi delle loro biblioteche c'erano anche gli erbari, con la descrizione delle piante utili alla salute umana, le parti da impiegare per ottenere rimedi e soprattutto le ricette che indicavano le dosi e i metodi di preparazione del medicamento. I religiosi, che già conoscevano le qualità del vino, scoprirono presto che l'alcol, ottenuto dalla distillazione dei mosti, in virtù dell'alto tenore alcolico scioglieva in minor tempo resine, pollini e pigmenti imprigionando gli aromi, i colori e le proprietà curative dei vegetali. Oggi la maggior parte dei farmaci è prodotta per sintesi in laboratorio e le ricette dei monasteri sono rispolverate ogni tanto da qualche appassionato che vuole preparare un liquore casalingo. Sareste sorpresi nel constatare che le ricette originali della maggior parte dei più noti liquori italiani quasi coincidono con le antiche preparazioni degli ordini monastici. Per quanto riguarda il distillato forse il caso, forse l'intenzione, designa noi europei inventori se non dell'alambicco dell'impiego commestibile del liquido essenziale e alcolico che esso produce. Sembra che a noi poco sia importato della cultura orientale dei profumi, che il gusto abbia predominato sull'olfatto modificando l'uso originale del distillato e che le sensazioni pseudo reali che l'alcol ingerito fornisce all'organismo, come la percezione del calore in un luogo freddo, la felicità sospesa dell'ebbrezza, la facilità nel rapporto con l'altro, abbiano molto contribuito al cambio di rotta. Attorno al 1600 i commercianti genovesi diretti ad Oriente viaggiano carichi di masserizie, tra queste gli alambicchi, utili per pagare i dazi dei regni sulla Via della seta e sulla Rotte delle Spezie, diffondendo così a nord e ad est d'Europa la pratica della distillazione di bevande alcoliche. L'entusiasmo per le scienze dei secoli successivi aiuta enormemente il progredire di tecnica e qualità nella produzione di distillati e liquori e le industrie garantiscono lo standard dei prodotti a marchio. Lo speciale non è più chiamato a comporre gli aromi necessari alla

partita in produzione, non è più richiesto il saggio dei valori naturali delle parti vegetali necessarie per i mosti o per gli aromi e la distillazione o la preparazione di liquori diventa scienza esatta, con repliche sempre identiche per tenore alcolico, sapore, colore e purezza. La moda del miscelato si affaccia a questo punto d'evoluzione produttiva, quasi un voler guardare indietro, alla ricerca delle peculiarità del gusto d'ognuno da soddisfare con preparazioni dedicate.

PRINCIPI DI MISCELAZIONE

Per miscelare un buon cocktail è necessario conoscere alcuni principi e l'uso dell'attrezzo adatto. Tra le regole puntualizzo l'impiego di un solo distillato per ogni ricetta, salvo eccezione, al fine di non sovraccaricare l'organismo nell'eliminazione delle tossine che una bevanda alcolica porta sempre con sé.

LE QUANTITÀ

I cocktail si suddividono secondo criteri di grandezza.

Short drink, Medium drink e Long drink sono le tre misure quantitative utili per allestire una ricetta e la quantità di ingredienti da impiegare si aggira rispettivamente intorno ai 7cl, 10cl, 15cl. Usando lo shaker o mescolando nel mixing glass gli ingredienti di un cocktail le quantità totali aumentano sensibilmente per lo scioglimento del ghiaccio; è bene disporre di bicchieri che contengano quantità maggiori della misura in purezza.

LE FUNZIONI

I cocktail ufficiali I.B.A. -International Bartender Association- sono classificati in quattro categorie: Pre dinner, After dinner, Long Drink e Popular Cocktails. I miscelati, se eseguiti secondo regola, svolgono le funzioni aperitiva, digestiva o dissetante in modo piuttosto efficace. Per preparare un Pre dinner pensiamo ad un cocktail tendente al secco, di tenore alcolico medio basso, che stimoli la secrezione di succhi gastrici e l'inevitabile conseguente sensazione di fame e scegliamo ingredienti come i vermouth, il succo di limone o di pompelmo, i bitter e piccole quantità di gin, whisky o vodka. Gli After Dinner, hanno carattere più corposo, tenore alcolico alto e sapori decisi. I Long Drink sono ricchi di sfumature di sapore e colore e includono tra gli ingredienti succo o polpa di frutta matura. Tra essi ci sono alcuni alimentari che contengono nutrienti come lo zucchero e il tuorlo d'uovo. Tra i Popular Cocktails sono catalogate le ricette dei drink più richiesti oggi al banco bar: i trend di mercato. L'eccellenza degli ingredienti è fondamentale per qualsiasi cocktail e ricordo che unire diversi ingredienti significa esaltarne sia i pregi sia i difetti. È un peccato assaporare un Bellini composto di nettare di pesca e spumante a dicembre quando per risultato otteniamo un beverino slavato un po' gassato; meglio offrirne in estate quando le pesche sono colme di succo e di profumi.

LE TECNICHE

I cocktail si preparano con tecniche diverse:

1. Direttamente nel bicchiere con ghiaccio, nel caso gli ingredienti che lo compongono abbiano un peso specifico simile. Utilizziamo questo metodo per unire bitter, vermouth e seltz quando prepariamo un Americano. Versati gli ingredienti, mescoliamo con cura con il cucchiaino lungo e aggiungiamo, se

indicata in ricetta, la decorazione. Anche i cocktail pestati come mojito e caipiriña si preparano nel bicchiere, schiacciando con un pestello gli ingredienti solidi prima di aggiungere il ghiaccio ridotto in scaglie.

2. Usiamo un mixing glass, che è il capiente bicchiere di vetro di un boston per unire ingredienti affini da versare, filtrando, nel bicchiere. Si procede unendo le dosi di prodotto indicate dalla ricetta nel mixing glass colmo di ghiaccio, si mescola e si versa nel bicchiere trattenendo il ghiaccio con l'aiuto dello strainer o passino.

3. Se gli ingredienti sono dissimili tra loro per densità si usa lo shaker: Lo shaker continentale se c'è panna nel cocktail o lo shaker boston per amalgamare succhi, liquori, distillati e sciroppi.

4. Per preparare un frozen o una colada si adopera il frullatore. I frullatori migliori sono dotati di motore potente, a due velocità, l'alta e la bassa, che usiamo nella sequenza bassa-alta-bassa per ottenere un ghiaccio a grana finissima o un amalgama vellutato.

GLI ATTREZZI

SHAKER CONTINENTALE. Di solito si impara a shakerare con uno shaker di questo tipo. Abbastanza facile da usare, è d'acciaio e composto di tre parti: il bicchiere dentro cui porre ghiaccio e ingredienti, un tappo filtro, e un tappo vero e proprio. Si chiude e si apre appoggiando o levando i due tappi in successione

SHAKER AMERICANO O BOSTON. Il Boston è un attrezzo d'effetto: mentre scuotete il cocktail, i vostri ospiti vedono correre al suo interno il ghiaccio e i liquidi colorati. L'attrezzo è composto di due parti: un bicchiere di vetro o mixing glass e una campana di acciaio. Si usa così: mettete alcuni cubetti di ghiaccio ben scolato nel mixing glass, versate gli ingredienti nell'ordine che volete e nelle quantità indicate dalla ricetta, appoggiate la campana d'acciaio sul vetro e chiudete l'incastro con un colpetto ben assestato. Per evitare di rompere il vetro, lavorate su superfici elastiche di legno o di acciaio, attenti al marmo. Scuotete con vigore per alcuni secondi fino a che la mano appoggiata sulla campana avverte una decisa sensazione di freddo. Appoggiate il Boston con la campana in basso e il vetro in alto, e tenendo ben fermi con la mano sinistra entrambi i pezzi, con la destra date un colpo di lato all'acciaio. Levate il vetro, applicate alla campana il passino e versate il cocktail nei bicchieri. Vi suggerisco di fare le prime prove d'uso con acqua e ghiaccio per prendere confidenza con l'attrezzo.

MIXING GLASS E BAR SPOON

Con il mixing glass si preparano i cocktail composti con ingredienti simili per densità. Si riempie il bicchiere con ghiaccio, si aggiungono gli ingredienti e si mescola con cura con il cucchiaino da bar. Poi si applica il passino e si versa nei bicchieri.

STRAINER O PASSINO

Piccolo attrezzo d'acciaio dotato di molla che si adatta a diverse circonferenze. Indispensabile per versare i cocktail dal Boston e dal mixing glass, impedisce al ghiaccio e ad eventuali parti solide di cadere nel bicchiere

MISURINO

Per imparare a misurare i centilitri di prodotto necessari suggerisco l'uso del misurino da bar che, in genere, è presto abbandonato per sopraggiunta sensibilità alle quantità e intuito della giusta dose. Il misurino è composto da due contenitori di acciaio uniti per la base, che misurano 4cl il grande e 2 cl il piccolo.

SECCHIELLO, PINZA E CUCCHIAIO FORATO

Il secchiello, d'acciaio o cristallo o plastica, è dotato di griglia forata sul fondo che mantiene il ghiaccio sgocciolato. Se vi è scomoda la pinza, potete usare un

cucchiaino forato.

SPREMIAGRUMI

È necessario per le spremute fresche di agrumi che si preparano sempre all'ultimo momento, sigillando bene il recipiente di raccolta..

I BICCHIERI

Per ottenere ottimi risultati è importante usare i bicchieri tecnici indicati per ogni drink. Le scelte non sono casuali: un buon esempio è la coppa dello Strawberry Frozen Daiquiri e del Margarita Frozen, la cui ampolla vicino allo stelo raccoglie durante il consumo la parte di drink disciolta e permette di alternare l'attingere con la cannuccia alla parte frozen o alla parte liquida.

ANALISI DELLA STRUTTURA DI UNA RICETTA COCKTAIL

Per inventare un Cocktail è necessario conoscere la merceologia dei prodotti in uso al bar, le loro caratteristiche di miscibilità, le ricette I.B.A., le categorie in cui si suddividono i cocktail e la loro funzione. Possedere intuizione e fantasia è un vantaggio, ma lo sono anche il rigore, la disciplina e il rispetto delle norme che regolano la miscelazione.

Un cocktail si realizza impiegando il numero massimo di 5 ingredienti, comprese le gocce. Tra questi ingredienti, sono fondamentali la **Base** -la vera ossatura del cocktail- e i **Coadiuvanti** che caratterizzano la funzione che il drink dovrà assolvere.

I cocktail preparati con due soli ingredienti sono composti da una **Base** e da un **Coadiuvante**. Ma un cocktail preparato con tre o più ingredienti è composto da una Base, uno o più **Coadiuvanti** e/o uno o più **Correttori**. Questi ultimi ingredienti sono utilizzati nelle ricette allo scopo di aggiungere colori, profumi o sfumature particolari.

BASE

Di solito si tratta di un distillato che talvolta si omette, per esempio nei Long Drink analcolici, o si sostituisce con un liquore se si prepara un Amaretto sour. I distillati possono essere più d'uno se hanno la stessa origine (brandy & cognac, rum carta blanca & anejo, vodka e vodka aromatizzata)

COADIUVANTE/I

Sono uno o più prodotti che hanno la funzione di rafforzare la base e dare al cocktail la sua peculiare funzione, aperitiva, digestiva, dissetante, nutriente ecc.

CORRETTORE/I

A differenza di Base e Coadiuvante non sono indispensabili. Si impiegano per completare la miscela e conferiscono maggior colore, profumo, dolcezza, freschezza, o aromi particolari

Si noti che il distillato ha il ruolo di Base, mentre liquori, crème e bitter, succhi, vini, panna e gelato possono essere sia Coadiuvante sia Correttore (qualche volta Base) secondo la quantità impiegata e la funzione pre dinner, after dinner, dissetante ecc. del cocktail.

PRE DINNER

L'aperitivo è una bevanda di tenore alcolico medio -con alcune eccezioni- o analcolico, da servire freddo nella tarda mattinata e a pomeriggio inoltrato.

Dal punto di vista fisiologico, l'aperitivo ha la funzione di predisporre l'organismo al pasto.

I Pre dinner si suddividono in categorie secondo gli ingredienti base impiegati; si differenziano tra puri (composti con un solo ingrediente) e miscelati (composti con più ingredienti).

APERITIVI PURI

Vini - Vermouth - Bitter - Aperitivi all'Anice. Le acque necessarie a completare gli aperitivi sono: Soda, Seltz e acqua minerale gassata

APERITIVI MISCELATI

Sono i cocktail pre-dinner che si preparano con i seguenti ingredienti:

- Il Distillato che dà carattere e struttura al cocktail. Un distillato si ottiene per distillazione da cereali, vino, canna da zucchero, agave e altre materie prime che si possono trasformare in mosto. I distillati hanno % volumetrica attorno a 40.
- I Vini, vini liquorosi, vermouth, succhi di frutta, bibite, vini spumanti, liquori che sono ingredienti coadiuvanti il distillato base e danno al cocktail identità specifica di aperitivo. Un vino liquoroso o un vermouth a volte sostituisce il distillato base di un pre dinner.

DECORAZIONI

Nella preparazione dei pre dinner le decorazioni fungono da ingrediente aromatico e spesso sono immerse nella bevanda.

Si preparano con

- frutta: arance, limoni, pompelmi, mandarini, frutti di bosco, uva
- verdura: ravanelli, sedano, pomodori, peperoncino
- ciliegine rosse al maraschino

SPARKLING

Tra gli aperitivi più graditi troviamo gli sparkling, semplici da preparare e facili al palato, sono composti con succo o spremuta o frullato di frutta, e vino spumante brut

Mimosa e Bellini sono cocktail che si preparano con vino spumante e frutta fresca. Il capostipite degli sparkling, la categoria cui appartengono i due cocktail, è il Mimosa o Buck's Fizz, mix di arance spremute e champagne, inventato nel 1921 dal barman del Buck's Club di Londra. A Venezia trent'anni dopo nasce il Bellini, pesche bianche e prosecco, da una felice intuizione di Giuseppe Cipriani, proprietario dell'Harry's Bar. Sono aperitivi particolarmente graditi al palato per la bassa gradazione alcolica e per il profumo intenso e delicato, ottimo accompagnamento di fingersfood salati e dolci. Sono facili da preparare e di sicura riuscita se si usa frutta fresca matura e scelta con cura: l'armonia del cocktail dipende da questo ingrediente. Ogni stagione ci offre frutti diversi e la

possibilità di preparare con essi altri sparkling, usando per esempio le fragole per un Rossini o il mandarino per il Puccini, ma la tecnica è sempre la stessa: 3 cl di frutta spremuta o frullata e 7cl di spumante brut versati nell'ordine in un bicchiere da champagne; non c'è altro da fare, lo sparkling è pronto da bere. Se d'estate vi capita di assaggiare frutta matura e saporita vi suggerisco di prepararla a pezzetti, pulita ma non lavata, e di stivarla in freezer. All'occorrenza basterà metterne nel frullatore alcuni tocchi per avere una base fresca e profumata. Quando si preparano molti sparkling si usa una caraffa di vetro. Per rafforzare il tenore alcolico di uno sparkling basta aggiungere ad ogni drink 1 o 2 cl di Vodka Imperiale.

MIMOSA

5 cl spremuta di arance bionde

10 cl spumante brut

Si spremono le arance, si versano gli ingredienti nel bicchiere da champagne o nella caraffa nell'ordine indicato in ricetta e si mescola poco e con delicatezza cercando di controllare la schiuma che si forma al contatto tra frutta e spumante

SPARKLING	FRUTTO	VINO
MIMOSA	Arancia	Spumante brut
PUCCINI	Mandarino	Spumante brut
ROSSINI	Fragola	Spumante brut
BELLINI	Pesca	Spumante brut

BELLINI

3cl pesca bianca matura frullata con gocce di limone e zucchero qb

7cl spumante brut

Si sbuccia la pesca e la si mette tagliata a tocchi in un blender a due velocità. Si aggiungono alcune gocce di limone, se necessario un goccio di zucchero, e si frulla seguendo la sequenza velocità bassa/alta/bassa per ottenere una mousse priva d'aria. Si stappa la bottiglia di prosecco ben freddo. Si versano gli ingredienti nel bicchiere da champagne o nella caraffa nell'ordine indicato in ricetta e si mescola poco e con delicatezza cercando di controllare la schiuma che si forma al contatto tra frutta e spumante.

RICETTE I.B.A.

AMERICANO PRE DINNER (OLD FASHIONED)

3.0 cl Campari

3.0 cl Vermouth rosso

Miscelare gli ingredienti direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio. Aggiungere uno spruzzo di soda. Decorare con mezza fetta di arancia e scorza di limone

KIR ROYALE PRE DINNER (FLUTE)

9.0 cl Champagne

1.0 cl Crème de Cassis

Mettere la Crème de Cassis in un flute, colmare con champagne.

NEGRONI PRE DINNER (OLD FASHIONED)

3.0 cl Gin

3.0 cl Campari

3.0 cl Vermouth Rosso

Miscelare gli ingredienti direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio. Mescolare adagio. Decorare con mezza fetta di arancia. Aggiungere uno spruzzo di soda, se gradito.

PARADISE PRE DINNER (COPPETTA COCKTAIL)

3.5 cl Gin

2.0 cl Apricot Brandy

1.5 cl succo d'arancia

Versare gli ingredienti in uno shaker pieno di ghiaccio. Scuotere per pochi secondi energicamente. Versare filtrando in una coppetta cocktail ghiacciata.

MIMOSA LONG DRINK (FLUTE)

5 cl spremuta d'arancia

10 cl Champagne o prosecco

Versare la spremuta in un flute e aggiungere lentamente lo champagne. Mescolare piano. Decorare con un twist di arancia (facoltativo)

CHAMPAGNE COCKTAIL LONG DRINK (FLÛTE)

9.0 cl Champagne o prosecco

1.0 cl Brandy

Mettere, in un flute, due gocce d'Angostura e mezza zolletta di zucchero. Versare piano lo champagne. Decorare con fetta di arancia e ciliegina al maraschino