

Ecco i 50 cocktail più famosi del mondo

Sono ricette che hanno fatto la storia del bere miscelato e sono conosciute in ogni nazione, anche se oggi qualcuna di loro sta passando di moda ● L'International Bartenders Association ha codificato esattamente le quantità, gli ingredienti e le dosi proprio per unificare la difficile arte di fare drink

Eccoli schierati uno accanto all'altro, i 50 cocktail che hanno fatto la storia del bere mondiale. Li si possono chiedere in un american bar di Parigi o in un grande albergo di Tokio e le loro dosi, la loro formula, persino la decorazione molto probabilmente saranno simili.

Duro lavoro quello dell'Iba di codificare tutte queste ricette per creare una specie di Bibbia del bere; certo la moda e il passare del tempo hanno portato una notevole evoluzione anche nel mondo dei drink.

È una specie di altalena: alcuni cocktail tornano ad essere richiesti oggi dopo anni di lungo silenzio, altri sono passati per sempre nel dimenticatoio, altri ancora, più classici che mai, resistono all'usura e si affermano in tutto il mondo come simboli di classe e di prestigio.

Ecco perchè è utile rivederli tutti insieme (in ordine alfabetico) in una veste fotografica nuova e molto curata: la storia dei locali più famosi di tutto il mondo è stata scandita dai colpi di shaker dei grandi barmen e da questi 50 magnifici cocktail.



Con l'aiuto di questi accessori e strumenti l'abile barman può «comporre» miscele a volontà

<p>① ADONIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Dry Sherry ● 1/3 Vermouth Rosso ● Una goccia Orange Bitter <p>Si prepara nel Mixing-glass.</p>	<p>② AFFINITY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Scotch Whisky ● Vermouth Dry ● Vermouth Rosso ● gocce Angostura <p>Si prepara nel Mixing-glass.</p>	<p>③ ALASKA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3/4 Gin ● 1/4 Chartreuse gialla <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino</p>	<p>④ ALEXANDER</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Cognac ● 1/3 Crema di cacao ● 1/3 Crema fresca <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, agitando fortemente</p>	<p>⑤ ANGEL FACE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Dry Gin ● 1/3 Apricot Brandy ● 1/3 Calvados <p>Si prepara nello shaker.</p>
<p>⑥ BACARDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Ron Bacardi ● 1/3 Succo di limone ● Una goccia di Granatina <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino</p>	<p>⑦ BAMBOO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Dry Sherry ● 1/2 Vermouth Dry ● Una goccia Orange Bitter <p>Si prepara nel Mixing-glass.</p>	<p>⑧ BENTLEY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Calvados ● 1/2 Dubonnet <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.</p>	<p>⑨ BETWEEN THE SHEETS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Ron Bacardi ● 1/3 Cointreau ● 1/3 Brandy ● Una goccia di limone <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>⑩ BLOCK AND FALL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Cognac ● 1/3 Cointreau ● 1/6 Calvados ● 1/6 Pernod <p>Si prepara nello shaker velocemente con poco ghiaccio cristallino.</p>
<p>⑪ BLOODY MARY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 40 gr. Vodka 50° ghiacciata ● 2 gocce Worcestershire Sauce ● 60 gr. succo di pomodoro ghiacciato <p>Si prepara direttamente nel bicchiere Tumbler medio ben rimestando con apposito cucchiaino.</p>	<p>⑫ BOBBY BURNS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Scotch Whisky ● 1/2 Vermouth Rosso ● Tre gocce di Benedictine <p>Si prepara nel Mixing-glass. Versato nel bicchiere a cocktail, spruzzare una buccia di limone.</p>	<p>⑬ BOMBAY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Brandy ● 1/4 Vermouth Dry ● 1/4 Vermouth Rosso ● Una goccia di Pernod ● Due gocce di Curaçao <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>⑭ BRONX</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Dry Gin ● 1/3 Succo d'arancia ● 1/6 Vermouth Dry ● 1/6 Vermouth Rosso <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>⑮ BROOKLYN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Whiskey Rye ● 1/3 Vermouth Rosso ● Una goccia di Maraschino ● Una goccia di Amer Picon <p>Si prepara nel Mixing-glass rimestando bene, con poco ghiaccio cristallino.</p>
<p>⑯ CARUSO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Dry Gin ● 1/3 Vermouth Dry ● 1/3 Liquore di menta verde <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>⑰ CASINÒ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3/4 Dry Gin ● 1/12 Maraschino ● 1/12 Orange Bitter ● 1/12 Succo di limone <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino. Servito nel bicchiere a cocktail, si decora con una ciliegina.</p>	<p>⑱ CLARIDGE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Dry Gin ● 1/3 Vermouth Dry ● 1/6 Apricot Brandy ● 1/6 Cointreau <p>Si prepara nel Mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>⑲ CLOVER CLUB</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Dry Gin ● 1/3 Granatina ● Succo di mezzo limone ● 1/2 Bianco d'uovo <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino. Si deve servire nel bicchiere a doppio cocktail.</p>	<p>⑳ TSARINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/4 Vodka 50° ● 1/4 Vermouth Dry ● 1/4 Apricot Brandy ● Una goccia di Angostura <p>Si prepara nel Mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.</p>
<p>㉑ DAIQUIRI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3/4 Rum Bianco ● 1/4 Succo di limone ● Tre gocce di Sciroppo di zucchero <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, agitando velocemente.</p>	<p>㉒ DERBY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 50 gr. Dry Gin ● Due gocce di Peach Bitter (amaro alla pesca) ● 2 germogli di menta fresca <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino, filtrando poi nel bicchiere che può essere decorato con foglioline di menta.</p>	<p>㉓ DIKI-DIKI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Calvados ● 1/6 Punch svedese ● 1/6 Succo di pompelmo naturale <p>Si prepara nello shaker.</p>	<p>㉔ DUCHESS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Vermouth Rosso ● 1/3 Vermouth Dry ● 1/3 Assenzio <p>Si prepara nel Mixing-glass con poco ghiaccio cristallino mescolando con forza.</p>	<p>㉕ EAST-INDIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3/4 Brandy ● 1/8 Curaçao ● 1/8 Succo d'arancia <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino. Aggiungere una ciliegina al Maraschino.</p>

<p>(26) GIBSON</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 5/6 Dry Gin ● 1/6 Vermouth Dry <p>Decorare il bicchiere con una cipollina dolce. Si prepara nel Mixing-glass.</p>	<p>(27) GIN AND IT</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Dry Gin ● 1/2 Vermouth Rosso <p>Si prepara direttamente nel bicchiere a cocktail con gin e vermouth freddi, mescolando leggermente con un cucchiaino.</p>	<p>(28) GRAND SLAM</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Punch svedese ● 1/4 Vermouth Rosso ● 1/4 Vermouth Dry <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>(29) GRASS-HOPPER</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Crema di menta verde ● 1/3 Crema di cacao bianca ● 1/3 Crema di latte fresca <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino servendo nel doppio bicchiere a cocktail.</p>	<p>(30) MANHATTAN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Whisky Canadese ● 1/3 Vermouth Rosso ● Una goccia di Angostura <p>Si decora il bicchiere con una ciliegina al Maraschino. La preparazione avviene nel Mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.</p>
<p>(31) MARTINI DRY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3/4 Dry Gin ● 1/4 Vermouth Dry <p>Si prepara agitando fortemente nel Mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>(32) MARTINI SWEET</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Dry Gin ● 1/3 Vermouth Rosso <p>Si prepara nel Mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>(33) MARY PICKFORD</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Rum Bianco ● 1/2 Succo d'ananas naturale ● Un cucchiaino di Granatina ● 6 gocce Maraschino Luxardo <p>Si prepara nello shaker agitando velocemente con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>(34) MIKADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 40 gr. Brandy ● 2 gocce Angostura ● 2 gocce Crème Noyau ● 2 gocce Orzata ● 2 gocce Curaçao <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>(35) MONKEY GLAND</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3/5 Dry Gin ● 2/5 Succo d'arancia ● 2 gocce di Granatina ● 2 gocce d'Assenzio <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>
<p>(36) NEGRONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 fetta d'arancia ● Un cubetto di ghiaccio cristallino ● 1/3 Vermouth Rosso ● 1/3 Bitter Campari ● 1/3 Dry Gin ● Mescolare adeguatamente <p>Si prepara direttamente nel bicchiere Tumbler medio.</p>	<p>(37) OLD FASHIONED</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Una zolletta di zucchero imbevuta di 2 gocce di Angostura ● 1/2 fetta di arancia ● 1/2 fetta di limone ● 2 ciliegie al Maraschino ● 1 cubetto di ghiaccio cristallino ● 50 gr. di Bourbon Whiskey ● Uno spruzzo di soda water o seltz ghiacciati <p>Si prepara nell'apposito bicchiere.</p>	<p>(38) OLD PAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/3 Rye Whiskey ● 1/3 Vermouth Dry ● 1/3 Bitter Campari <p>La preparazione avviene nel Mixing-glass.</p>	<p>(39) ORANGE BLOSSOM</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Dry Gin ● 1/2 Succo d'arancia <p>Si prepara nello shaker.</p>	<p>(40) ORIENTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/4 Rye Whiskey ● 1/4 Vermouth Rosso ● 1/4 Curaçao Bianco ● 2 cucchiaini di succo di limone fresco <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.</p>
<p>(41) PARADISE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/4 Dry Gin ● 1/4 Apricot Brandy ● 1/4 Succo d'arancia <p>Si prepara nello shaker</p>	<p>(42) PARISIAN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/5 Dry Gin ● 2/5 Vermouth Dry ● 1/5 Crème de Cassis <p>Si prepara nel Mixing-glass.</p>	<p>(43) PLANTERS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Rum Jamaica ● 1/2 Succo d'arancia fresco ● Cinque gocce di succo di limone fesco <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.</p>	<p>(44) PRINCETON</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Dry Gin ● 1/3 Vino Porto Rosso ● Due gocce di Orange Bitter ● 1 scorza di limone <p>Si prepara nel Mixing-glass. Dopo averlo versato nel bicchiere, si sprizza sulla superficie una buccia di limone.</p>	<p>(45) ROB ROY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Scotch Whisky ● 1/2 Vermouth Dolce ● Una goccia di Angostura ● Bitter <p>Decorare con una ciliegina. Si prepara nel Mixing-glass con ghiaccio cristallino.</p>
<p>(46) ROSE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Vermouth Dry ● 1/3 Kirsch ● Una goccia di sciroppo di fragola <p>Si prepara nel Mixing-glass.</p>	<p>(47) SIDECAR</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/4 Brandy ● 1/4 Cointreau ● 1/4 Succo di limone <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.</p>	<p>(48) STINGER</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/3 Brandy ● 1/3 Crema di menta bianca <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.</p>	<p>(49) WHITE LADY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2/4 Dry Gin ● 1/4 Cointreau ● 1/4 Succo di limone <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.</p>	<p>(50) ZA-ZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1/2 Dubonnet ● 1/2 Dry Gin ● Una goccia di Angostura ● Bitter <p>Si prepara nello shaker.</p>

Dall'Adonis al Duchess



① ADONIS

② AFFINITY

③ ALASKA

④ ALEXANDER



⑤ ANGEL FACE

⑥ BACARDI

⑦ BAMBOO

⑧ BENTLEY



⑨ BETWEEN THE SHEETS

⑩ BLOCK AND FALL

⑪ BLOODY MARY

⑫ BOBBY BURNS



⑬ BOMBAY

⑭ BRONX

⑮ BROOKLYN

⑯ CARUSO



⑰ CASINO'

⑱ CLARIDGE

⑲ CLOVER CLUB

⑳ TSARINA



㉑ DAIQUIRI

㉒ DERBY

㉓ DIKI-DIKI

㉔ DUCHESS

Dall'East India allo Za-Za



②5 EAST INDIA

②6 GIBSON

②7 GIN AND IT

②8 GRAND SLAM



②9 GRASSHOPPER

③0 MANHATTAN

③1 DRY MARTINI

③2 MARTINI SWEET



③3 MARY PICKFORD

③4 MIKADO

③5 MONKEY GLAND

③6 NEGRONI



③⑦ OLD FASHIONED

③⑧ OLD PAL

③⑨ ORANGE BLOSSOM

④⑩ ORIENTAL



④① PARADISE

④② PARISIAN

④③ PLANTER'S

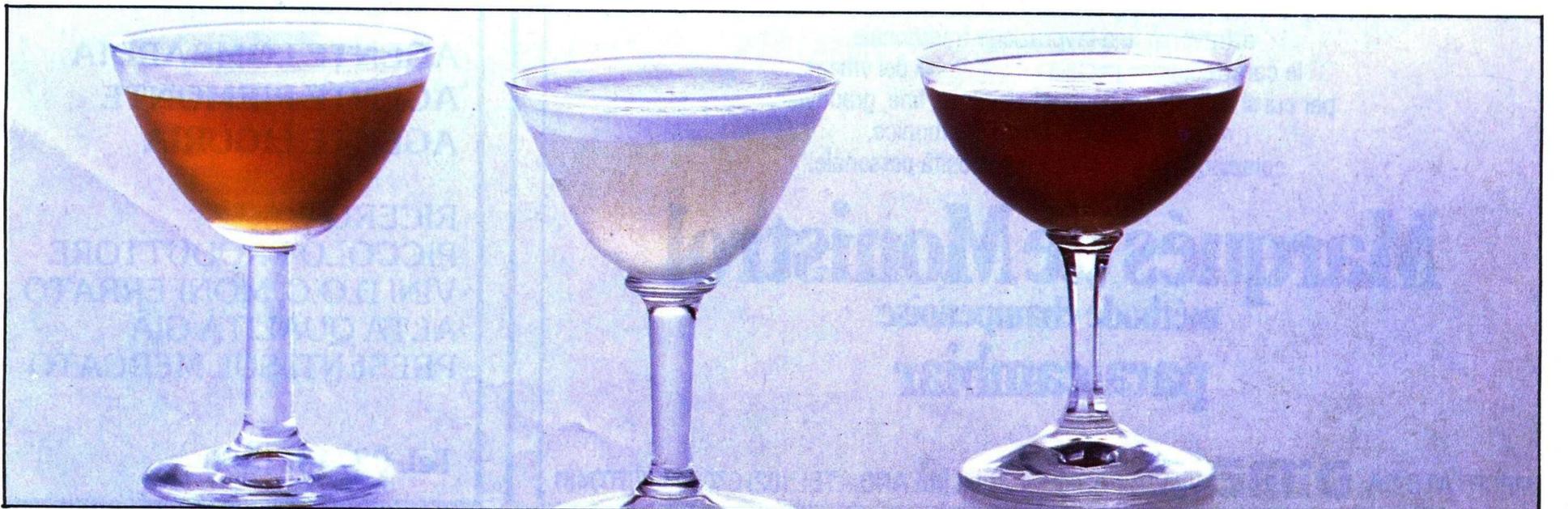
④④ PRINCETON



④⑤ ROB ROY

④⑥ ROSE

④⑦ SIDECAR



④⑧ STINGER

④⑨ WHITE LADY

⑤⑩ ZA-ZA