

LUIGI MANZO

Il Libro dei

COCKTAIL MONDIALI

1 102 *Cocktail più famosi del mondo*

Ricette, leggende e curiosità



ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

LA NUOVA CODIFICAZIONE AGGIORNATA



I 102 Cocktail Mondiali

Il mondo del bar si evolve, cambiano le tecniche, si affinano i gusti, ma la vera arte della miscelazione poggia su fondamenta solide. Questo volume rappresenta la guida più completa, aggiornata e scientifica ai **102 cocktail mondiali codificati dall'IBA (International Bartenders Association)**, fotografati e analizzati secondo i canoni ufficiali del **2026**. Un viaggio cartaceo spettacolare, interamente **a colori e arricchito da immagini inedite e di qualità**, pensato per i professionisti del bancone, per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati più esigenti.

MOLTO PIÙ DI UN RICETTARIO

Un'opera di archeologia e tecnica del bar

La forza di questo libro risiede nella sua profondità filologica. Per ogni singolo drink non troverete una semplice formula, ma una vera e propria macchina del tempo: **la storia di tutte le codificazioni ufficiali, dal 1961 fino a oggi**, che traccia con precisione chirurgica ogni mutamento di proporzioni, ingredienti e filosofie di servizio avvenuto nel corso dei decenni.

Ogni scheda è un compendio tecnico ed enciclopedico senza precedenti, che riporta:

- **Dati tecnici e nutrizionali:** gradazione alcolica precisa, calcolo delle calorie e momento ideale della giornata per il servizio (*quando berlo*).
- **Praticità e precisione:** livello di difficoltà, specifiche tecniche di preparazione e tutte le ricette tassativamente espresse in **millilitri**, per garantire costanza e precisione millimetrica nell'esecuzione.
- **Analisi sensoriale d'avanguardia:** ogni cocktail è corredato da un innovativo **sistema di scale analogico-visive bipartite**. Questo strumento grafico, immediato ed efficace, permette di mappare i profili gustativi (alcolicità, dolcezza, acidità e persistenza) a colpo d'occhio. Un alleato insostituibile per la didattica e un modello perfetto per strutturare o interpretare una moderna carta dei drink.
- **La biblioteca del Bartender:** ciascuna delle 102 schede include una cronologia dettagliata, la storia e le origini del mito, note di approfondimento e una vera e propria **biblioteca storica**, ricca di riferimenti bibliografici d'archivio e testi consigliati per chi desidera spingersi oltre.

I GRANDI ESCLUSI E L'ARTE DEL TWIST

Il viaggio non si esaurisce con la lista ufficiale. L'ultima parte del volume compie un atto di giustizia storica dedicando un ampio spazio ai **Grandi Esclusi**: i grandi classici del passato usciti dalle recenti codificazioni ufficiali, ma che continuano a fare la storia del bar.

Infine, il libro si trasforma in un laboratorio pratico: dalla guida essenziale alle attrezzature e ai bicchieri per allestire un **home bar perfetto**, fino alle regole auree per stimolare la creatività, spiegando passo dopo passo come bilanciare **cocktail inediti** e come decostruire i classici attraverso l'arte del **Twist on Classic**.

Un testo monumentale e uno strumento didattico d'eccellenza. La bussola definitiva per navigare il presente, il passato e il futuro della miscelazione internazionale.



SOMMARIO

INTRODUZIONE I COCKTAIL INTERNAZIONALI IBA

Pag. 5

I Primi 50	.6
La Seconda Codificazione	.6
La Terza Codificazione IBA	.7
La Quarta Codificazione	.8
La Quinta Codificazione	.9
La Sesta Codificazione	.9
La Settima Codificazione.	.10

IL RICETTARIO

ALEXANDER.	12	HANKY PANKY	.156
AMERICANO	16	HEMINGWAY SPECIAL	.160
ANGEL FACE	20	HORSE'S NECK	.164
AVIATION	24	IBA TIKI	.168
BEE'S KNEES	28	ILLEGAL	.172
BELLINI	32	IRISH COFFEE	.176
BETWEEN THE SHEETS.	36	JOHN COLLINS	.180
BLACK RUSSIAN	40	JUNGLE BIRD	.184
BLOODY MARY	44	KIR.	.188
BOULEVARDIER.	48	LAST WORD.	.192
BRAMBLE	52	LEMON DROP MARTINI	.196
BRANDY CRUSTA	56	LONG ISLAND ICED TEA	.200
CAIPIRINHA	60	MAI TAI	.204
CANCHANCHARA.	64	MANHATTAN	.208
DAIQUIRI	.100	MARGARITA	.212
DARK 'N' STORMY	.104	MARTINEZ	.216
DON'S SPECIAL DAIQUIRI	.108	MARY PICKFORD	.220
DRY MARTINI	.112	MIMOSA	.224
ESPRESSO MARTINI	.116	MINT JULEP.	.228
FERNANDITO	.120	MISSIONARY'S DOWNFALL	.232
FRENCH 75	.124	MOJITO	.236
FRENCH CONNECTION.	.128	MONKEY GLAND	.240
FRENCH MARTINI	.132	MOSCOW MULE	.244
GARIBALDI	.136	NAKED AND FAMOUS	.248
GIN BASIL SMASH	.140	NEGRONI	.252
GIN FIZZ	.144	NEW YORK SOUR.	.256
GRAND MARGARITA	.148	OLD CUBAN.	.260
GRASSHOPPER	.152	OLD FASHIONED	.264

PALOMA	.268	SIDECAR	.344
PAPER PLANE	.272	SINGAPORE SLING	.348
PARADISE	.276	SOUTHSIDE	.352
PENICILLIN	.280	SPICY FIFTY	.356
PIÑA COLADA	.284	SPRITZ	.360
PISCO PUNCH	.288	STINGER	.364
PISCO SOUR	.292	SUFFERING BASTARD	.368
PLANTERS PUNCH	.296	TEQUILA SUNRISE	.372
PORN STAR MARTINI	.300	THREE DOTS AND A DASH	.376
PORTO FLIP	.304	TIPPERARY	.380
RABO DE GALO	.308	TOMMY'S MARGARITA	.384
RAMOS FIZZ	.312	TRINIDAD SOUR	.388
REMEMBER THE MAINE	.316	TUXEDO	.392
RUSSIAN SPRING PUNCH	.320	VE.N.TO	.396
RUSTY NAIL	.324	VESPER	.400
SAZERAC	.328	VIEUX CARRÈ	.404
SEA BREEZE	.332	WHISKEY SOUR	.408
SEX ON THE BEACH	.336	WHITE LADY	.412
SHERRY COBBLER	.340	ZOMBIE	.416

I GRANDI ESCLUSI - Dagli anni Sessanta ad oggi

Pag. 420

LE ATTREZZATURE - Quali strumenti si usano

Pag. 428

Lo Shaker ed il Mixing glass	429
Alcune regole per l'utilizzo di Shaker e Mixing Glass	430
Le altre attrezzature	431
I vari tipi di Bicchieri	432

COCKTAIL DOSAGGIO, TECNICA E COSTRUZIONE

Pag. 436

Come dosare i Cocktail	436
Le Tecniche di Preparazione	437
Come si costruisce un Cocktail	437
Costruiamo un cocktail aperitivo o Before Dinner	439
Costruiamo un cocktail dolce o After Dinner	441
Costruiamo un cocktail Long Drink	443
La variante (o TWIST)	445

ALEXANDER

PRESENZA NELLE CODIFICAZIONI IBA

1961 - 1987 - 1993 - 2004 - 2011 - 2020 - 2024 - 2026



DIFFICOLTÀ ● ○ ○ ○	BASE ALCOLICA Cognac	BICCHIERE Coppetta a cocktail	TECNICA Shake
------------------------------	--------------------------------	---	-------------------------

RICETTA DELLA CODIFICAZIONE IBA 2026

INGREDIENTI

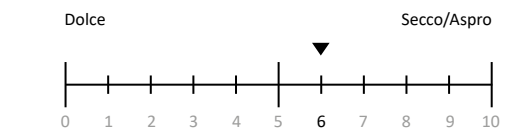
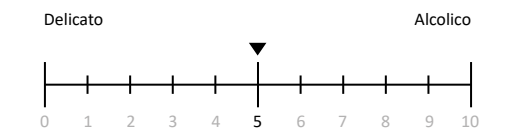
30 ml Cognac
30 ml Crema di cacao scura
30 ml Crema di latte

30 ml Cognac
30 ml Crema di cacao scura
30 ml Crema di latte

PREPARAZIONE

Si prepara in uno shaker e si serve in una coppetta a cocktail, spolverando infine della noce moscata sul drink.

Si prepara in uno shaker e si serve in una coppetta a cocktail, spolverando infine della noce moscata sul drink.



La cronologia delle ricette IBA

L'**Alexander** è stato per molti anni in cima alla lista IBA quando questa era in ordine alfabetico. Dapprima in dosi suddivise in terzi (dal **1961** al **1987**), poi in decimi e di nuovo in terzi negli anni Novanta. Nel **1993** compare per la prima volta la grattugiata di noce moscata, seppur facoltativa. Siamo ancora comunque lontani dal **2004** quando cambierà il suo nome in **Brandy Alexander** (preparato però con Cognac) e per ora darà il primo posto. Nel **2011** la ricetta passa dai 2 cl ai 3 cl e lo troveremo anche nel **2020**, nel **2024** e nel **2026** senza variazioni di sorta.

- 1/3 Cognac
- 1/3 Crema di cacao
- 1/3 Crema fresca
- Preparare nello shaker con ghiaccio cristallino, agitando fortemente.

- 1** 1/3 Crema di latte
9 1/3 Crema di cacao scura
9 1/3 Brandy
3 Preparare nello shaker con ghiaccio e filtrare nella coppetta da cocktail. Guarnire con noce moscata grattugiata in superficie (facoltativo).

- 2 3 cl Crema di latte
0 3 cl Crema di cacao scura
1 3 cl Cognac
- 1 Si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in
1 una coppetta a cocktail. Si spolvera con una grat-
tugiata di noce moscata.

- 1 Un cucchiaino di panna
9 3/10 Crema di cacao scura
8 7/10 Cognac
7 Preparare nello shaker con ghiaccio e filtrare nella
doppia coppa da cocktail.

- 2 2 cl Brandy
0 2 cl Crema di cacao scura
0 2 cl Crema di latte
4 Shakerare tutti gli ingredienti e filtrarli in una coppetta a cocktail. Guarnire con una grattugiata di nocciola moscata.

- 2 30 ml Crema di latte
0 30 ml Crema di cacao scura
2 30 ml Cognac
- 0 Preparare in uno shaker con ghiaccio. Filtrare e servi-
2 re in una coppetta a cocktail fredda. Aggiungere una
4 spolverata di noce moscata.

Le origini del Cocktail

Le prime menzioni di un cocktail chiamato Alexander appaiono agli inizi del Novecento, in particolare in *Jack's Manual*¹ (1910) di **Jacob A. Grohusko**, tuttavia non ha nessun legame con l'Alexander che conosciamo noi oggi: si tratta di una miscela di Rye whiskey e Bénédictine. Qualche anno dopo, in *Drinks*² di **Jacques Straub** (1913), compare una ricetta simile a quella di Grohusko. Per leggere qualcosa che ricordi il nostro cocktail bisognerà aspettare il 1914 quando troviamo un Alexander nel libro *New bartender's guide* di **Charles S. Mahoney** e **Harry Montague**. L'anno dopo **Hugo Ensslin** lo inserirà in *Recipes for mixed drinks*. Ma come si può notare è presente il Gin (marca El Bart) e non il Cognac.

Su come sia nato vi sono diverse leggende: secondo alcuni fu creato da **Troy Alexander**, bartender del ristorante *Rector's* di New York agli inizi del Novecento, per festeggiare il successo della campagna pubblicitaria della Delaware, Lackawanna and Western Railroad. Il vestito della mascotte, Phoebe Snow, tutto bianco, ispirò il bartender che utilizzò la crema di latte insieme agli altri due ingredienti. In Inghilterra, questa volta nel 1922, **Harry MacElhone** del *Ciro's Club* di Londra dedicò il cocktail al matrimonio fra la principessa Mary e il conte **Henry Lascelles**.

Sono piuttosto evidenti invece le divergenze sul nome: Alessandro significa "protettore degli uomini". Secondo alcuni il suo nome ricorda **Alessandro Magno**, il condottiero macedone; secondo altri (ma qui siamo già avanti con gli anni) il suo nome ricorda il **maresciallo Alexander**, che divenne conte di Tunisi dopo la vittoria a El Alamein sulle truppe dell'Asse, nel 1943. Fu colui che combatté in particolare contro gli italiani. Ma anche qui non ci siamo, poiché il drink è nato ben prima delle imprese del maresciallo Alexander. Altri invece lo associano al giornalista e conduttore radiofonico **Alexander Woollcott**.

Da annoverare anche un **Alexandra** che appare in *Mille Mixture*³ di **Elvezio Grassi** (1936), dove è presente con due versioni con lo stesso nome, una però con il Gin.

Successivamente, per la precisione nel 1948, **David A. Embury** ci conferma l'uguaglianza dei due drink nel ricettario di **Oscar Haimo**, proponendo una propria codifica con il **Panama**, nella quale diminuirà la parte zuccherina per poterlo rendere più vicino ad un pre-dinner.



Alexander Woollcott (1939)

1. *Jack's Manual*, Jacob Abraham Grohusko, Sandit Libri, 2020
2. *Straub's manual of mixed drinks*, Jacques Straub, Sandit Libri, 2021
3. *Mille Mixture*, Elvezio Grassi, Sandit Libri, 2020



Biblioteca storica

Alexander, Alexandra e Panama sono le varianti nominali con cui questo cocktail è stato catalogato nei ricettari di ogni epoca. Come si potrà leggere di seguito, alcune ricette sono completamente diverse dall'idea dell'**Alexander** che abbiamo oggi.

1910

Jack's Manual - J. A. Grohusko

- 75% Rye Whiskey
 - 25% Bénédictine
 - 1 Piece of ice
 - Twist of orange peel
- | Stir and serve.

1913

Straub's manual of mixed drinks - Jacques Straub

- 3/4 Jigger Rye Whiskey
 - 1/4 Jigger Bénédictine
 - Twist orange peel on top
- | Stir.

1915

Recipes for Mixed Drinks - Hugo Ensslin

- 1/3 El Bart Gin
 - 1/3 Crème de cacao
 - 1/3 Sweet Cream
- | Shake well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

1936

Mille Mixture - Elvezio Grassi

**ALEXANDRA COCKTAIL
BARCLAY**

- 40% Crema di cacao
- 40% Cognac fino
- 20% Crema di latte fresca

| Scuotere bene e servire.
| Spruzzate di cannella.

**ALEXANDRA COCKTAIL
DI ALBERT DEL CHATAM**

- 30% Crema di cacao
- 30% Cognac fino
- 40% Crema di latte fresca

| Servire.

1943

Cocktail and Wine Digest - Oscar Haimo

NO.1

- 1/2 oz Fresh Cream
 - 3/4 oz Creme de cacao
 - 1 1/2 oz Brandy
- | Shake.

NO.2

- 1/2 oz Fresh Cream
 - 3/4 oz Creme de cacao
 - 1 1/2 oz Brandy
- | Shake.

ALEXANDER (BRANDY)

- 1/3 jigger Brandy
- 1/3 jigger crème de cacao
- 1/3 jigger heavy cream
- Ice

| Shake well. Strain into
cocktail glass.

ALEXANDER (GIN)

- 1/3 jigger Gin
- 1/3 jigger crème de cacao
- 1/3 jigger heavy cream
- Ice

| Shake well. Strain into
cocktail glass.

1967

Cocktail e aperitivi - Giorgio Gianoli

ALEXANDER II

- 1/3 Cognac
- 1/3 Crème de Cacao
- 1/3 Panna

| Usare panna liquida. Servire con un pizzico di cacao in polvere.

AMERICANO

PRESENZA NELLE CODIFICAZIONI IBA

1987 - 1993 - 2004 - 2011 - 2020 - 2024 - 2026



	GRADO ALCOLICO	13,6%		CALORIE	167,97 Kcal		QUANDO	Aperitivo
DIFFICOLTÀ	BASE ALCOLICA		BICCHIERE		TECNICA			
● ○ ○ ○	Bitter Campari		Old fashioned		Build			

RICETTA DELLA CODIFICAZIONE IBA 2026

INGREDIENTI

30 ml Bitter Campari
30 ml Vermouth rosso
Una spruzzata di Soda water

PREPARAZIONE

Si prepara direttamente in un old fashioned con ghiaccio, aggiungendo la soda alla fine e una leggera mescolata. Guarnire con mezza fetta d'arancia e scorzetta di limone



La cronologia delle ricette IBA

Il cocktail **Americano** compare per la prima volta nella codifica IBA solo nel **1987**, pur essendo piuttosto noto non solo in Italia. Attraversa quasi indenne tutte le codificazioni, seppur con delle modifiche. È stato sempre servito in un tumbler (o Delmonico, se lo vogliamo chiamare con il suo nome originale) ma con la moda dei bicchieri old fashioned, l'Americano dal **1993** sarà miscelato in quest'ultimo bicchiere. Proprio dagli anni Novanta inizierà il declino dell'uso del tumbler. Pertanto l'unico significativo cambiamento è il bicchiere adoperato. Nel **2026** viene confermato.

1	5/10 Vermouth rosso	1	5/10 Vermouth rosso
9	5/10 Bitter Campari	9	5/10 Bitter Campari
8	Soda water	9	Soda water
7	Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio. Completare con soda water. Guarnire con ½ fettina d'arancia e buccia di limone.	3	Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned con ghiaccio. Completare con soda water. Guarnire con ½ fetta d'arancia e twist di limone.
2	3 cl Campari	2	3 cl Campari
0	3 cl Vermouth rosso	0	3 cl Vermouth rosso
0	Una spruzzata di Soda water	0	Una spruzzata di Soda water
4	Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned con ghiaccio. Guarnire con ½ fettina d'arancia e buccia di limone.	1	Miscelare gli ingredienti direttamente in un bicchiere old fashioned riempito di ghiaccio. Guarnire con ½ fetta d'arancia.
2	30 ml Campari	2	30 ml Campari
0	30 ml Vermouth rosso	0	30 ml Vermouth rosso
2	Una spruzzata di Soda water	0	Una spruzzata di Soda water
0	Miscelare nel bicchiere riempito con ghiaccio, aggiungere la soda e mescolare delicatamente. Guarnire con scorza di limone e ½ fetta d'arancia.	4	Miscelare nel bicchiere riempito con ghiaccio, aggiungere la soda e mescolare delicatamente. Guarnire con scorza di limone e ½ fetta d'arancia.

Le origini del Cocktail

Secondo alcuni studiosi⁴ il primo **Americano** nacque nel 1867, poco dopo l'unità d'Italia, al *Gaspare Campari Bar* a Milano; mentre altri sostengono che in realtà sia nato soltanto settant'anni dopo, precisamente nel 1936. Infatti, non a caso questa ipotesi collimerebbe con una duplice apparizione: la prima nel libro di **Elvezio Grassi**, *Mille Misture*, la seconda in *The Artistry of Mixing Drinks* di **Frank Meier**⁵. In ogni caso Milano resta la città più accreditata, seguita immediatamente da Torino, dove è stato prodotto per la prima volta il Vermouth rosso. Da qui anche un altro drink celebre che prende il nome da due città vicine, ma di regioni diverse: **Milano-Torino**.



Mille Misture - Elvezio Grassi

Andando a ritroso nel tempo, un Americano lo troviamo nel libro *Lexicon der Getränke* di **Hans Schonfeld** e **John Leybold**, nel 1913. Successivamente nel 1920, appare ne *Il Barista – Guida del barman*⁶, il primo manuale in italiano ad uso dei bartender, scritto da **Ferruccio Mazzon**. La ricetta è complessa poiché prevede l'uso di Vermouth rosso, Bitter F.R.M, gocce di Cognac e gocce di Angostura. Pertanto diversa da quella che conosciamo noi oggi. Qualche anno più tardi, come si accennava, sarà Elvezio Grassi⁷ in *Mille Misture* a citarlo: infatti nella categoria *long drinks* compaiono ben 12 cocktail chiamati Americano, tutti molto simili, tra cui spicca decisamente l'**Americano Campari** (con Vermouth Torino rosso, Bitter Campari e Seltz). Oltre all'Americano, troveremo anche il **Milano-Torino** (chiamato anche "Mi-to") o il **Milano-Milano**, una miscela di Rabarbaro Zucca e il Bitter Campari con Seltz. Il **Mi-To** a base di Bitter Campari e Vermouth rosso Cinzano (e Seltz), come proporzioni si avvicina alla ricetta moderna dell'Americano.

Ulteriori pubblicazioni dell'epoca confermano la popolarità del cocktail negli anni Trenta: lo ritroviamo, infatti, sia in *The Artistry of Mixing Cocktail*, di **Frank Meier** (*Ritz Bar* di Parigi, 1936) sia nel *Café Royal Cocktail book* del 1937, realizzato da **William J. Tarling**.

Americano. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stücke Eis, 2 Scheiben Citrone, 1 Spritzer Angostura, 1 Likörglas Fernet - Branca, 1 Cocktailglas ital. Vermouth, fülle auf mit Selterwasser.

Ricetta tratta da "Lexicon der Getränke" di Hans Schonfeld e John Leybold

4. *L'ora dell'Americano*, Mauro Mahjoub, Lucio Tucci, Hoepli, 2021

5. *L'arte di miscelare i cocktail*, Frank Meier, pubblicazione indipendente, 2025

6. *Il barista – Guida del barman*, Ferruccio Mazzon, Sandit Libri, 2020

7. *Mille Misture*, Elvezio Grassi, Sandit Libri, 2020



Biblioteca storica

Una prima apparizione dell'**Americano** avviene nel 1936 in *The Artistry of Mixing Cocktail*, poi lo ritroveremo anche in altri ricettari.

1936

The Artistry of Mixing Drinks - Frank Meier

(In tumbler or large wineglass)

A piece of ice each of Campari and Italian Vermouth. Add lemon peel and squirt of Schweppes soda water or syphon. Stir and serve.

} 25% Campari Bitters
} 75% Italian Vermouth

Use medium size glass. Fill with syphon. Serve with slice of lemon. Do not shake or mix.

1937

Approved Cocktails - U.K.B.G.

1963 - 1975

I Cocktails - Luigi Veronelli

(Ingredienti per 1 persona)

} 1 bicchiere di Vermouth classico ghiacciato
} 1/2 bicchiere di Bitter campari ghiacciato
} 1 scorzetta di limone senza nulla del bianco interno
} 1 spruzzo di seltz ghiacciato

Versare direttamente nel bicchiere il vermouth classico e il bitter campari; guarnire con la scorzetta di limone e completare con lo spruzzo di seltz. Servire subito.

} 1/2 Campari
} 1/2 Vermouth rosso
} Soda a piacere

Mescolare dolcemente. Servire con scorza di limone.

1967

Cocktail e aperitivi - Giorgio Gianoli

1995 - 2000

I migliori cocktail di New York - Sally Ann Berk

} 3 parti di Vermut dolce (45 ml)
} 3 parti di Campari (45 ml)
} Acqua minerale gassata
} Buccia di limone

Versate vermut e campari in un bicchiere da cocktail pieno di ghiaccio in cubetti. Finite con acqua minerale gassata e rimescolate. Guarnite con la buccia di limone.

2008

L'angelo dello shaker: Angelo Zola e l'arte di essere barman
Fabio Molinari e Raffaella Quartero

} 1/4 Vermouth rosso Campari
} 1/4 Vermouth rosso Cinzano
} 1/2 Campari
} 1 goccia di Angostura

Versare gli ingredienti in un tumbler con ghiaccio.

**SEGUI TUTTE LE NOVITÀ DI
DEDRA EDIZIONI**



INVIA UNA MAIL A
dedraedizioni@gmail.com

PROSSIME USCITE

