



quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 07:19:57 di mercoledì 19 agosto 2009 - **10.414** articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Sitemap parole chiave Cerca del sito



Accademia Barman a ROMA
Corsi di formazione professionale per barman e barman acrobatici
www.ElasticArt.it

Alimentipedia
Scopri tutto sul PANE. Tipi di pane come fare il pane a casa.
www.alimentipedia.it



AGGIORNAMENTI > BARMAN

08/08/2009 14.00.00

Wine cocktail, storia del vino come innovativo drink da bar

di Carmine Lamorte

I cocktail con il vino finora noti e famosi sono i classici con lo spumante Prosecco o Champagne, ma di cocktail in cui il vino bianco o rosso siano la base - a parte la sangria o il brulé - non ve ne sono molti. Il bravo barman ormai ha ampliato i propri orizzonti nel campo del vino

Ricollegandomi al mio [primo articolo su Italia a Tavola di dicembre/gennaio 2009](#), in cui parlavo dell'importanza del cambiamento e di quanto sia importante coglierlo e prevenirlo, vorrei presentare dei cocktail di nuova concezione, in cui il vino gioca un ruolo importante.

I cocktail con il vino finora noti e famosi sono i classici con lo spumante Prosecco o Champagne, ma di cocktail in cui il vino bianco o rosso siano la base - a parte la sangria o il brulé - non ve ne sono molti. Certo, se vogliamo essere pignoli, qualche ricetta esiste, ma dobbiamo andare a cercarla nel libro di Jerry Thomas, scritto più di 100 anni fa, oppure in qualche vecchio ricettario inglese dove troveremo i "Mulled wine bowl" che venivano offerti nelle feste di campagna degli aristocratici.

Il bravo barman ormai ha ampliato i propri orizzonti nel campo del vino, in molti casi è riuscito addirittura a divenire sommelier professionista in una delle tante associazioni del vino presenti sul suolo nazionale, ma alla base di tutto sta comunque la ricerca di novità e ampliamento della propria professionalità. Ecco quindi che in moltissimi bar si è iniziato a vendere vino al bicchiere, sia bianco che rosso, in particolare in bar eleganti e alla moda e nei bar d'albergo, cosa impensabile fino a poche decine di anni fa, quando il bicchiere di vino servito in hotel era visto malissimo da tutti i barman, in quanto l'immagine del bicchiere di vino era collegata a quella dell'osteria.

Ricordo benissimo quando alla fine degli anni '70 lavoravo nei grandi alberghi e il bicchiere di vino era in discussione tra i grandi barman dell'epoca: alcuni, che vedevano lontano, lo appoggiavano, ma la maggioranza ne era contraria. Forse è proprio da qui che iniziò il declino della figura del barman professionista, da questa paura del nuovo, nel non voler cambiare ed accettare le nuove mode e tendenze che spingevano alle porte dei bar, frenando coloro che invece avrebbero voluto. Sicuramente il risultato che è sotto gli occhi di tutti non è incoraggiante, di barman che possono dirsi tali ve ne sono davvero pochi e di quei pochi solo una minima parte la possiamo trovare nei bar d'albergo. Da settembre ne incontreremo alcuni per sentire le loro opinioni, le loro aspettative e come vedono il futuro.

Intanto vi lascio all'estate con delle proposte veramente innovative, una Wine cocktail list che avevo studiato alcuni anni fa per un locale nel Regno Unito, facili da realizzare, vantaggiose da proporre, il vino da utilizzare non dovrà avere particolari pregi o caratteristiche, in quanto subendo una lavorazione di miscelazione con altri ingredienti, si trasformerà.

WINE COCKTAIL CON VINO BIANCO (White wine cocktail)

Tutti preparati direttamente nel bicchiere con ghiaccio.

Goccia di limone

Procedimento: mettere lo zucchero liquido nel bicchiere, il succo di limone, aggiungere i midori, dopo avere mescolato nel bicchiere con ghiaccio, premere uno spicchio di lime e lasciarlo cadere nel drink. Completare con Vino bianco.

1 cl. Succo di limone, 1 cl. zucchero, 3 cl. Midori, 1 spicchio di lime, vino bianco

Che tempo fa...

Procedimento: mettere il succo di limone, lo zucchero liquido, 2 cl. Blue Curacao, 1 cl. Liquore di pesca, dopo avere mescolato nel bicchiere con ghiaccio, premere uno spicchio di lime e lasciarlo cadere nel drink.

1 cl. Succo di limone, 1 cl. zucchero, 2 cl. Blue Curacao, 1 cl. liquore alla pesca, spicchio di lime, vino bianco.

Fiori e Baci

Procedimento: tutti gli ingredienti con ghiaccio nel bicchiere. Miscelare Orange Stock, liquore di vaniglia, Succo di mirtilli, vino bianco.

Sei piccante

Procedimento: Pestare delicatamente 1 peperoncino nel calice, e poi toglierlo, mettere il ghiaccio, aggiungere gli ingredienti e miscelare.

Peperoncino fresco, Crema di cacao bianca, zucchero liquido, vino bianco



APPROFONDIMENTI

[Delizia alla cannella Varnelli](#)

Un liquore alla cannella, preparato in modo artigianale, effettivamente mancava nel mondo del bartending. Innumerevoli le sue applicazioni, nel bere m ...

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

[World cocktail competition L'Italia va male, ma...](#)

[Wine cocktail, storia del vino come innovativo drink da bar](#)

[L'arte della preparazione dell'espresso nel corso di Barista - training Fabar](#)

[Nuvolari, il cocktail che commemora il "Mantovano volante"](#)

[Gino de Martinis, storia di un barman con lo sguardo rivolto al futuro](#)

[clicca per l'archivio della sezione](#)

Special Spritz

Procedimento: Come un qualsiasi Spritz Cocktail.
Biancosarti, Prosecco, soda water, Spicchio di arancia

*Il bicchiere da usare per tutti è il "Goblet"
Vanno serviti tutti con ghiaccio*

WINE COCKTAIL CON VINO ROSSO (Red wine cocktail)**Passione rossa**

Procedimento: pestare lo spicchio di lime, mettere il ghiaccio e gli ingredienti. Miscelare.
Spicchio di lime, orange brandy Stock, Vino rosso.

Pozione d'amore n. 3

Procedimento. Mettere lo zucchero e foglie di menta, e pestare delicatamente. Mettere il ghiaccio e aggiungere gli ingredienti, mescolando bene il tutto.
Foglie di menta, zucchero, Midori, vino rosso.

Noi due

Pestare lo spicchio di arancio. Mettere il ghiaccio, e gli ingredienti. Mescolare bene.
Spicchio di arancio, liquore alla fragola, sciroppo di granatina, vino rosso.

Amoredivino

Mettere la fragola, un po di polvere di cannella, lo zucchero. Pestare il tutto. Aggiungere ghiaccio a cubetti e gli ingredienti. Mescolare bene il tutto.
Cannella in polvere, 1 fragola, zucchero, liquore alla vaniglia, vino rosso.

Very sexy vino...

Pestare delicatamente il peperoncino, (1/2) e lasciarlo nel bicchiere a differenza di quella di prima che a toltta, aggiungere il ghiaccio e tutti gli ingredienti. Mescolare bene il tutto.
Peperoncino fresco, mandarinetto Isolabella, zucchero liquido, vino rosso

*Il bicchiere da usare per tutti è il "Goblet"
Vanno serviti tutti con ghiaccio*



Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - [Contatti e-mail](#) & [Credits](#) - © ®