

Crea il tuo cocktail

Come concepire, in autonomia, la ricetta di un nuovo cocktail.

Ovunque si possono reperire delle ricette di cocktail, ma come muoversi e con quali ingredienti realizzare un nuovo cocktail del tutto vostro?

Cercherò di illustrarvi i diversi passaggi conoscitivi necessari per acquisire l'autonomia sufficiente a creare bevande miscelate per tutte le occasioni.

Prima di cimentarsi nella preparazione di un cocktail è necessario acquisire una buona conoscenza dei prodotti da miscelare. In fondo come può un pittore realizzare il quadro della sua ispirazione se non conosce l'effetto della mescolanza dei vari colori?

Chi concepisce una nuova ricetta è anch'egli al suo modo un'artista e conoscendo il colore, il gusto e l'eventuale alcolicità dei diversi prodotti è in grado di realizzare una nuova bevanda che abbia un bel colore un profumo accattivante e un gusto speciale.

I prodotti in commercio sono tantissimi e i succhi, le spremute, i centrifugati e gli sciroppi che si possono preparare in casa sono altrettanto numerosi. Prima di cominciare a miscelarli è importante chiedersi se ci sono categorie di prodotti che non sono compatibili. Ad esempio a nessuno verrà in mente di mescolare del latte con succo di limone o spremute di agrumi di qualsiasi tipo, così come della crema di latte (panna liquida) con del bitter, del vermuth dry o dello champagne.

Alla luce di quanto appena detto si rende necessario suddividere i prodotti miscelarli per categorie e verificarne la miscelabilità.

In particolare abbiamo:

1° Gruppo

Succhi di frutta, (arancia, limone, pompelmo, ananas, lime, ecc) ;

2° Gruppo

Sciroppi, (granatina, fragola, menta, orzata, kiwi, rosa, ecc) ;

3° Gruppo

Prodotti animali e vegetali (latte, panna, uova, miele, zucchero, noce moscata, chiodi di garofano, ecc) ;

4° Gruppo

Vini e i loro derivati (cognac, armagnac, brandy, vermouth, vini liquorosi, ecc) ;

5° Gruppo

[Distillati di ginepro](#) o aromatizzati (gin, genever, steinhager, ecc) ;

6° Gruppo

[Distillati di cereali](#) (whisky, vodka, alkavit, ecc) ;

7° Gruppo

[Distillati di frutta e piante](#) (tequila, calvados, kirsch, rum, ecc) ;

8° Gruppo

Liquori naturali (cointreau, curaçao, grand marnier, cherry brandy, apricot brandy, ecc) ;

9° Gruppo

Crema di liquori (crema di banana, crema di cacao, crema di menta, crema di cassis, crema di ribes, ecc) ;

10° Gruppo

Liquori fantasia (chartreuse, benedictine, parfait amour, strega, galliano, ecc).



Dei gruppi sopra elencati alcuni risultano compatibili tra loro ai fini di una corretta miscelazione, altri risultano incompatibili. Per avere un quadro dettagliato sui possibili abbinamenti riportiamo di seguito uno schema esemplificativo.

1° Succhi di frutta, (agrumi e frutta)

- *Abbinamenti positivi :*

succo di arancia con limone

con distillati di ginepro (5° gruppo)

con sciroppi (2° gruppo)

con distillati di frutta e piante (7° gruppo)

- *Abbinamenti negativi :*

succo di arancia con ananas

succo d'ananas con crema di banana

succo di arancia con crema di menta

succhi con liquori fantasia (10° gruppo)

2° Sciroppi

- *Abbinamenti positivi :*

sciroppi con succhi di frutta (1° gruppo)

sciropo con prodotti animali (3° gruppo)

- *Abbinamenti negativi* :

sciropi con liquori (gruppi 8/9/10)

due sciropi diversi

3° Prodotti animali e vegetali

- *Abbinamenti positivi* :

si aromatizzano tra loro

con cognac (4° gruppo)

con vini liquorosi (4° gruppo)

con whisky (6° gruppo)

con rum (7° gruppo)

- *Abbinamenti negativi* :

con succhi di frutta (1° gruppo)

con gin e distillati di ginepro (5° gruppo)

4° Vini e derivati

- *Abbinamenti positivi* :

miscelati tra loro

cognac e vini spumantizzati

vini liquorosi con gin (5° gruppo)

vini liquorosi con whisky e vodka (6° gruppo)

vini liquorosi con rum (7° gruppo)

vini liquorosi con liquori (gruppi 8/9/10)

- *Abbinamenti negativi* :

derivati del vino (cognac - brandy) con vini liquorosi

derivati del vino (cognac - brandy) con bitter

cognac con whisky e vodka (6° gruppo)

5° Distillati aromatizzati al ginepro

- *Abbinamenti positivi* :

con succhi di agrumi (1° gruppo)

con sciroppi (2° gruppo)

con vini liquorosi ed aromatizzati (4° gruppo)

con liquori (gruppi 8/9/10)

- *Abbinamenti negativi* :

con cognac e brandy (4° gruppo)

con whisky, vodka, rum (gruppi 6/7)

6° Distillati di cereali

- *Abbinamenti positivi* :

whisky con vermouth e vodka (gruppi 4/6)

con succhi di frutta (1° gruppo)

con sciroppi (2° gruppo)

con prodotti animali e vegetali (3° gruppo)

con vini liquorosi e bitter (4° gruppo)

vodka con liquori (gruppi 8/9/10)

- *Abbinamenti negativi :*

tra di loro

con distillati ed aromatizzati di ginepro (5° gruppo)

con distillati di frutta e piante (7° gruppo)

whisky con tutti i liquori (gruppi 8/9/10)

7° Distillati di piante e frutta



- *Abbinamenti positivi.*

con succhi di frutta (1° gruppo)

con prodotti animali (3° gruppo)

con sciroppi (2° gruppo)

rum con limone, arancia, ananas

tequila con cointreau (8° gruppo)

- *Abbinamenti negativi :*

rum con vini liquorosi (4° gruppo)

rum con liquori (gruppi 8/9/10)

rum con gli altri componenti a base di ginepro (7° gruppo)

con distillati ed aromatizzati al ginepro (5° gruppo)

con distillati di cereali (6° gruppo)

con liquori (gruppi 8/9/10)

8° 9° 10° Liquori naturali - Creme di liquori - Liquori fantasia

- *Abbinamenti positivi :*

usati per aromatizzare, addolcire e colorare

- *Abbinamenti negativi :*

miscelati tra di loro.

Autore: Franco Tacconelli