

## L'arte del miscelare

### Alcuni consigli per miscelare i cocktail.

Ogni cocktail, in ragione delle sue componenti e delle caratteristiche organolettiche appartiene ad una specifica categoria.

Ci sono cocktail:

**Pre dinner:** sono quelli suggeriti come aperitivo o comunque da consumare a stomaco vuoto o quasi. Questi, hanno generalmente un basso tenore alcolico o addirittura analcolici, elevata gradevolezza, colori vivaci, profumi delicati, spesso briosi per la presenza di anidride carbonica.

**After dinner:** sono quelli suggeriti per fine pasto, hanno tra i principali componenti gli amari, il caffè, le creme di caffè, whisky, cognac, cacao, ecc. Sono cocktail con un tenore alcolico più elevato, talvolta serviti caldi.

**Da meditazione:** adatti per essere sorseggiate in compagnia, o da soli leggendo un buon libro, meditando davanti ad un caminetto acceso, ascoltando la musica preferita o guardandosi un buon film. Le componenti di questa tipologia di cocktail includono principalmente distillati a base di vino o cereali, liquori, creme, creme e di liquore, vini liquorosi, ecc.

Una ulteriore classificazione dei cocktail viene fatta sulla base della quantità complessiva di ogni singola preparazione, in particolare abbiamo:

**Short drink:** riguardano le preparazioni che hanno contenuto tra 5 e 8cl;

**Long drink:** riguardano le preparazioni che hanno contenuto tra 10 e 20cl.

### Miscelazione

Una volta intuita la ricetta si sceglie lo strumento per miscelare più adatto se i prodotti scelti sono densi e liquorosi essi necessitano di essere agitati energicamente, se al contrario sono di facile miscelabilità essi possono essere semplicemente miscelati con un cucchiaino dal manico lungo (stirrer). Nel primo caso si sceglierà uno shaker o il boston mentre nel secondo caso la preparazione può essere realizzata nel mixing glass o direttamente nel bicchiere scelto.

### Scelta del bicchiere e della decorazione



La scelta del bicchiere non è un elemento trascurabile alla fine di valorizzare ciò che si sta creando. Esistono varie fogge di bicchieri ed essi possono essere scelti in funzione del colore del cocktail del suo tenore alcolico e del profumo.

Le decorazioni vanno realizzate sempre con prodotti commestibili o comunque naturali, evitando quelle in plastica, carta o altri materiali. Ogni decorazione va pensata per il singolo cocktail, calibrata all'ampiezza del bicchiere utilizzato e se possibile che richiami uno o più ingredienti del cocktail.