

Luigi Manzo

Il Libro dei Cocktail Mondiali

Un viaggio attraverso i **101** cocktail più famosi del mondo
Storia, curiosità e twist



ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

LIBRO COMPLETO DISPONIBILE SU

www.sanditlibri.it

LA CODIFICAZIONE AGGIORNATA

 **libri**
SANDIT

Sommario

Introduzione	6
Le ricette dei Grandi Esclusi dagli anni Sessanta ad oggi	220
Le attrezzature - Quali strumenti si usano	227
Dosaggio, tecnica e costruzione di un cocktail.	234

UNFORGETTABLE

(PAG. 12)

Alexander	14
Americano	16
Angel Face	18
Aviation	20
Between the Sheets	22
Boulevardier	24
Brandy Crusta	26
Casino	28
Clover Club	30
Daiquiri	32
Gin Fizz	34
Hanky Panky	36
John Collins	38
Last Word	40
Manhattan	42
Martinez	44
Dry Martini	46
Mary Pickford	48
Monkey Gland	50
Negroni	52
Old Fashioned	54
Paradise	56
Planter's Punch.	58
Porto Flip	60
Ramos Fizz	62
Remember The Maine.	64
Rusty Nail	66
Sazerac	68
Sidecar	70
Stinger	72
Tuxedo	74
Vieux Carré	76
Whiskey Sour	78
White Lady	80

CONTEMPORARY CLASSIC

(PAG. 82)

Bellini	84
Black Russian	86
Bloody Mary	88
Caipirinha	90
Cardinale	92
Champagne Cocktail	94
Corpse Reviver #2	96
Cosmopolitan.	98
Cuba Libre	100
French 75	102
French Connection.	104
Garibaldi	106
Grasshopper	108
Hemingway Special	110
Horse's Neck	112
Irish Coffee	114
Kir	116
Lemon Drop Martini	118
Long Island Ice Tea	120
Mai Tai	122
Margarita	124
Mimosa	126
Mint Julep	128
Mojito	130
Moscow Mule	132
Piña Colada	134
Pisco Sour.	136
Rabo de Galo	138
Sea Breeze	140
Sex On The Beach	142
Singapore Sling.	144
Tequila Sunrise	146
Vesper.	148
Zombie	150

NEW ERA DRINKS

(PAG. 152)

Bee's Knees	154
Bramble	156
Canchanchara	158
Chartreuse Swizzle	160
Dark 'n' Stormy	162
Don's Special Daiquiri	164
Espresso Martini	166
French Martini	168
Gin Basil Smash	170
Grand Margarita	172
IBA Tiki	174
Illegal	176
Jungle Bird	178
Missionary Downfall	180
Naked And Famous	182
New York Sour	184
Old Cuban	186
Paloma	188
Paper Plane	190
Penicillin	192
Pisco Punch	194
Pornstar Martini	196
Russian Spring Punch	198
Sherry Cobbler	200
Southside	202
Spicy Fifty	204
Spritz	206
Suffering Bastard	208
Three Dots and a Dash	210
Tipperary	212
Tommy's Margarita	214
Trinidad Sour	216
Ve.N.To	218

Alexander


DIFFICOLTÀ

BASE ALCOLICA

Cognac

BICCHIERE

Coppetta 110 ml

TECNICA

Shake

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Preparare in uno shaker con ghiaccio. Filtrare e servire in una coppetta a cocktail fredda.

GUARNIZIONE Spolverata di noce moscata grattugiata.

TWIST - Alexander Chay Tea (Charles Flamminio)

INGREDIENTI

30 ml Cognac
30 ml Crema cacao chiara
30 ml Panna Chay aromatizzata al Tea Spicy Chay

PREPARAZIONE

Si prepara nello shaker e si serve nella coppetta a cocktail.

GUARNIZIONE Grattugiata di fava Tonka.

L'**Alexander** è il primo drink che apre la codifica. È stato per molti anni in cima alla lista, se la osserviamo in ordine alfabetico. Dapprima 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 (facoltativa). Siamo ancora comunque lontani dal **2004** quando cambierà il suo nome in **Brandy Alexander** (seppur preparato con Cognac) e perderà il primo posto. Nel **2011** la ricetta passa dai 2 cl ai 3 cl e lo troveremo anche nel **2020** e nel **2024** senza variazioni.



La cronologia delle ricette IBA

1 1/3 Cognac
9 1/3 Crema di cacao
6 1/3 Crema fresca
1 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 una coppetta a cocktail. Si spolvera con una grattugiata 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 noce moscata.

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

 GRADO ALCOLICO	21,3%	 CALORIE	117 Kcal	 QUANDO	After Dinner
--	-------	---	----------	--	--------------

Le origini del Cocktail

Precisando che il nome Alexander “protettore degli uomini” è uno dei più diffusi della terra, l'ipotesi più accreditata sulla sua origine è quella che lo lega ad **Alessandro Magno**, il grande condottiero dell'antica Grecia. Meno quotato il riferimento al **maresciallo Harold Alexander**, conte di Tunisi dopo la vittoria ad El Alamein sulle truppe dell'Asse, nel 1943, poiché troviamo tracce del cocktail molto prima della seconda guerra mondiale. Secondo alcuni, l'Alexander è stato creato a Londra nel 1922 da **Henry MacElhone** al Ciro's Club in onore del matrimonio tra la principessa Maria e Lord Lascelles, svoltosi a Londra in quello stesso anno. Un'altra ipotesi è quella riferita ad Alexander Humphreys Woollcott, critico e commentatore Americano per il “*The New Yorker magazine*”: egli ha sempre sostenuto che il cocktail fosse stato chiamato “Alexander” in suo onore.

Biblioteca storica



Il drink compare nel ricettario di MacElhone del 1926, *ABC of mixing cocktails*, ma già negli anni precedenti un Alexander cocktail appare in altri testi, sebbene in alcuni casi si tratti di una miscela di Rye Whiskey e Bénédictine, e quindi non è chiaro se ha relazione con il cocktail che conosciamo 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.

1943

Cocktail and Wine Digest - Oscar Haimo

NO.1

- } 1/2 oz Fresh Cream
- } 3/4 oz Creme de cacao
- } 1 1/2 oz Gin

| Shake.

NO.2

- } 1/2 oz Fresh Cream
- } 3/4 oz Creme de cacao
- } 1 1/2 oz Brandy

| Shake.

Curiosità - L'Alexandra di James Bond



L'Alexandra (noto anche come **Alexander**) lo troviamo citato nel racconto Rischio, (in Solo per i tuoi occhi, 1960). Qui James Bond doveva cercare un uomo con folti baffi, seduto da solo al bar a bere un **Alexandra**. Era quello l'unico segno di riconoscimento in grado di individuare il personaggio. Quindi niente fiori all'occhiello, guanti colorati, ma solo la presenza di quel cocktail cremoso “femminile” a base di crema cacao, cognac e panna, servito in un bicchiere dal lungo stelo.

(Tratto da *Tutti i cocktail delle spy story*, Luigi Manzo, Sandit Libri, 2022)

Scopri anche...

IL GRANDE LIBRO DEL COCKTAIL

- 672 pagine tutto a colori •

Tutti i cocktail che hanno fatto parte delle codificazioni IBA dal 1961 ad oggi.

Un'approfondita ricerca storica dei 175 cocktail IBA, con testi inediti ed introvabili.



- Tutte le codificazioni precedenti IBA
- in 6 volumi



www.sanditlibri.it

libri
SANDIT