

62° Anno

N. 3

L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATO NEL 1901 - C.C.I. MILANO N. 77394

Direttore: **UMBERTO FRUGIUELE**

Condirettore: **IGNAZIO FRUGIUELE**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa

Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

CARLINO SERA - Bologna

17 FEB. 1965

GASTRONOMIA: scopriamo i wine-cocktails

Se mancano pochi minuti per andare a tavola ma voi sentite il bisogno di bere qualche cosa di stimolante non rivolgete la vostra attenzione al normale cocktail che vi produrrebbe uno choc ed un'incapacità successiva a gustare il sapore dei cibi e delle bevande, ma preparatevi un wine-cocktail.

Che cosa è un wine-cocktail? Semplicemente un cocktail la cui preparazione si ottiene sostituendo l'acquavite di un cocktail con vino solitamente alcoolico o lavorato (marsala, porto, sherry, vermouth ecc.). Naturalmente l'agente modificante della bevanda andrà scelto armonico con le caratteristiche del vino scelto.

Se siete lì lì per andare a tavola vi consigliamo tre wine-cocktails sperimentati da Luigi Veronelli, uno dei più illustri gastronomi ed intenditori di vini esistenti in Italia.

BAHIA WINE-COCKTAIL

Ingredienti: un bicchiere di sherry secco, un bicchiere di vermouth dry, sei gocce di pernod, due gocce di orange bitter. Ghiaccio a cubetti.

Preparazione: introdurre qualche cubetto di ghiaccio nel mixer. Versare lo sherry e il vermouth e mescolarli usando l'apposito cucchiaino. Aggiungere il pernod e l'orange bitter. Mescolare piuttosto forte, lasciare riposare uno o due secondi, riprendere infine e mescolare ma più lentamente. Servire subito.

PERI WINE-COCKTAIL

Ingredienti: un bicchiere e due terzi di vermouth rosso e vermouth dry in parti uguali, uno spruzzo di granatina, due scorzette di limone senza nulla del bianco interno. Ghiaccio a cubetti.

Preparazione: introdurre qualche cubetto di ghiaccio nel mixer. Versare il vermouth rosso e il vermouth dry e mescolarli usando l'apposito cucchiaino. Aggiungere la granatina. Mescolare piuttosto forte, lasciare riposare un secondo, riprendere infine a mescolare ma lentamente. Servire subito in bicchieri guarniti con scorza di limone.

STOP WINE-COCKTAIL

Ingredienti: un bicchiere e un terzo di vermouth rosso, due terzi di bicchiere di dry gin, un cucchiaino di succo di limone spremuto della sola polpa e filtrato al passino fine. Ghiaccio a cubetti.

Preparazione: introdurre qualche cubetto di ghiaccio nel mixer. Versare il dry gin e il vermouth rosso e mescolarli usando l'apposito cucchiaino; aggiungere il succo di limone. Mescolare piuttosto forte, lasciare riposare un secondo, riprendere infine e mescolare ma lentamente. Servire subito.