

7 deliziosi cocktail da gustare durante le tue vacanze

scritto da Redazione | 21/06/2022



Quali drink possiamo scegliere durante le ferie estive? Dal rum al vino, tequila, cachaça e gin: c'è un universo da scoprire. Ecco 7 idee brillanti da sorseggiare



Gustare un cocktail ben fatto è sicuramente il modo migliore per goderci il nostro tanto agognato tempo libero, quindi se immaginiamo una o due settimane di vacanza non vediamo l'ora di sorseggiare qualche bel bicchiere nel pieno relax.

Solitamente le vacanze si trascorrono in posti nuovi e sono piene di sorprese e divertimento e allora, nella scelta dei cocktail dovremmo limitarci ai soliti quando c'è un intero mondo di sapori che ancora devono essere gustati? Abbiamo chiesto alla [European Bartender School](#) di segnalarci quali drink possono rendere ancora più piacevole la nostra vacanza.

Pineapple Daiquiri

Il **Daiquiri** è un cocktail caraibico rinfrescante, preparato con rum e lime ma che può essere reso ancora più tropicale grazie al sapore dolce e deciso dell'ananas.

Come prepararlo

Per questa variante, basta aggiungere 30 ml di rum all'ananas, 30 ml di rum bianco, 30 ml di succo d'ananas, 15 ml di succo di lime e 10 ml di liquore all'ananas, 10 ml di sciroppo di zucchero e qualche goccia di bitter tiki.

Shakera con ghiaccio e filtra in una coppa martini ghiacciata. Completa con una fetta d'ananas per ottenere un Daiquiri con un gusto lievemente più pungente.

Red Sangria

Questo tradizionale punch spagnolo è fantastico per il relax vacanziero nonché la perfetta conclusione per una giornata sulla spiaggia. Il Red Sangria può essere preparato in vari modi ma il punto di partenza ideale è una bottiglia di vino corposo e fruttato, come un Merlot o un Cabernet

Sauvignon.

Come prepararlo

Versa il vino in una caraffa e aggiungi 60 ml di brandy, 2 cucchiaini di zucchero, un'arancia e un limone tagliati a spicchi, 500 ml di acqua seltz e due bicchieri di ghiaccio. Puoi aggiungere anche altra frutta a cubetti a piacimento per dare un tocco ancora più estivo, per esempio pesche, melone, pere o altro.



Frozen Margarita

In Messico e in qualsiasi altra parte del mondo il Margarita è solitamente un ottimo cocktail per le giornate più calde, ma questa variante aggiunge a questo classico a base di tequila tutto ciò che ci serve negli afosi pomeriggi d'estate: il ghiaccio tritato.

Come prepararlo

Prendi il tuo bicchiere da Margarita, ricoprine il bordo con del sale e poi riempilo con del ghiaccio che ti consigliamo di tritare in un frullatore in modo da ottenere un effetto omogeneo. Prendi 45 ml di tequila bianco, 22.5 ml di liquore all'arancia (per esempio il triple sec), 22.5 ml di succo di lime e 15 ml di sciroppo d'agave (o anche altro sciroppo). Shakerala con ghiaccio e filtra nel bicchiere. Completa con una fetta circolare di lime.

Passion Fruit Caipirinha

Se le tue vacanze ti portano in Brasile scoprirai che lì il drink preferito è la **Caipirinha**, preparata con lime e cachaça, un distillato brasiliano ricavato dal succo della canna da zucchero.

Come prepararlo

Per una versione più fruttata metti degli spicchi di mezzo lime con 2 cucchiaini di zucchero semolato finemente in un bicchiere rocks. Aggiungi la polpa di un frutto della passione al tuo bicchiere e pesta tutto insieme fino a che lo zucchero non si scioglie completamente. A questo punto metti il mix in un bicchiere highball, aggiungi 60ml di cachaça ghiacciata e del ghiaccio e mescola. Completa il drink con uno spicchio di lime.

Clover Club

Nato nell'omonimo gentlemen's club del pre-proibizionismo, il Clover Club è un cocktail a base di gin dalle note fruttate e aspre che dona ai vacanzieri quel tocco in più di eleganza.

Come prepararlo

Per questo grande classico riempi il tuo shaker con ghiaccio, 60ml di dry London gin, per esempio il Bombay Sapphire, 1 albume d'uovo, 15ml di succo di limone e 15ml di sciroppo di lampone. Shakerala bene e filtra in una coppa martini. Completa il tuo drink con tre lamponi su un bastoncino da cocktail.

Elderflower Mojito

Non c'è alcun dubbio: il **Mojito è un grande classico dell'estate** dal gusto indimenticabile, con una combinazione rinfrescante di rum, agrumi e menta. Ma quando a questo si aggiunge il dolce sapore dei fiori di sambuco il risultato è decisamente più complesso.

Come prepararlo

Per preparare un Elderflower Mojito, inizia pestando delicatamente 12 foglie di menta in un bicchiere Collins. Poi aggiungi 60 ml di rum bianco, 30 ml di liquore ai fiori di sambuco, 30 ml di succo di lime e ghiaccio tritato fino a metà bicchiere. Mescola con il tuo bar spoon in modo da far alzare le foglie di menta dal fondo del bicchiere. Infine aggiungi dell'altro ghiaccio tritato e completa il drink con un rametto di menta.

Mai Tai

Come nel caso di molti cocktail che hanno fatto la storia, l'esatta origine del Mai Tai è avvolta nel mistero. Il nome dell'ultimo dei nostri 7 cocktail per l'estate, deriva dalla parola tahitiana "buono" ed è collegato alla cultura polinesiana oltre che alla cultura tiki dei bar e ristoranti che si diffusero in California a partire dalla metà del ventesimo secolo.

Come prepararlo

Il Mai Tai è preparato con 60 ml di rum invecchiato, per esempio Appleton 12 anni, 15 ml di liquore all'arancia, 22.5 ml di succo di lime, 7.5 ml di orzata e 7.5 ml di sciroppo di zucchero. Shakerala tutti gli ingredienti con ghiaccio e filtra il cocktail in un bicchiere old fashioned riempito di ghiaccio tritato. Completa il drink con uno spicchio di lime e un rametto di menta. Il risultato è un cocktail molto dolce, fruttato e ricco di sapore: un mix perfetto per le tue vacanze.

Le vacanze sono un periodo all'insegna dell'esplorazione e, così come il mondo ha tanto da offrire, anche il sapore di un cocktail può essere un viaggio indimenticabile come pochi. Dal rum al vino, tequila, cachaça e gin: c'è un universo da scoprire e ognuno di noi ha i propri gusti, ma questo non deve mai fermarci nella ricerca del nostro cocktail preferito mentre impariamo sempre di più. Ma soprattutto non dimenticare...goditi il viaggio!