

Sumar

Introducere 8

Marii clasici 12

Clasicii reinventați 40

Idei noi cu vermut 56

*Idei noi cu vinuri seci,
aromatice și dulci 76*

Idei noi cu vinuri speciale 92

Idei noi cu Porto 110

*Idei noi de la
barmanii italieni 128*

Index alfabetic 140

Biografii autori 142

Cocktailuri

| | | | |
|-------------------------|----|----------------------|----|
| Beethoven | 14 | White Negrosky | 51 |
| Bellini | 16 | Wine French Kiss | 52 |
| Bitter Mojito | 18 | Wine Mule | 54 |
| Champagne Cocktail | 20 | Caipi Sweet Vermouth | 58 |
| Hugo | 22 | Casanova | 60 |
| Kir Royal | 24 | Energy | 62 |
| Mimosa | 26 | Everyday | 62 |
| Negroni | 28 | Hot Explosion | 63 |
| Negroni Sbagliato | 30 | Lady Mojito Rosé | 63 |
| Puccini | 32 | Lay-Off | 64 |
| Rossini | 34 | Michelle Forever | 66 |
| Spritz | 36 | Oriental Peach | 68 |
| Victorian Mojito | 38 | Pink Orange Red | 70 |
| Gas-Bag | 42 | Sweet Dream | 72 |
| Lady Spritz | 44 | Vermouth Fruits | 74 |
| Mojito Royal | 44 | Wild Red | 75 |
| Montecarlo | 45 | a.m.14 | 78 |
| Original Spritz | 45 | Aromatic Mojito | 80 |
| Pink Champagne Cocktail | 46 | Barbara Wine | 80 |
| Spritz Campari | 48 | Black Wine | 81 |
| White Mojito | 50 | Bracco | 81 |
| White Negroni | 51 | Giada Blu | 82 |

| | | | |
|---------------------|-----|-------------------|-----|
| Silvia | 84 | Blue Wine | 114 |
| Sweet After Eight | 86 | Conte Douro | 116 |
| Sweet Watermelon | 86 | Iberica | 117 |
| Wine Apple Martini | 87 | Lisbona Beach | 118 |
| Wine Bitter | 87 | Port Martini | 120 |
| Wine Lemon | 88 | Port Mojito | 122 |
| Wine & Liquorice | 90 | Port Wasser | 123 |
| 150 | 94 | Portuguese | 123 |
| Adonis | 96 | Red Caipi Port | 124 |
| Bloody Bishop | 97 | Red Palm Beach | 126 |
| Dolce Grecia | 97 | Torre de Belem | 126 |
| Espressamente Greco | 98 | Vescovo | 127 |
| Little Dave | 100 | Japan Sea | 130 |
| Madeira Martini | 102 | Marlène | 131 |
| Madeira Amaretto | | BG1938 | 132 |
| Colada | 102 | Yuly | 133 |
| Mediterraneo | 103 | Erika | 134 |
| Oriental | 104 | Vin Canto | 135 |
| Samos Martini | 105 | Modi | 136 |
| Sherry Martini | 106 | Tony's | 137 |
| Sherry Politan | 108 | My Dream Cocktail | 138 |
| Apache | 112 | 1989 | 139 |

Cocktailuri

Beethoven

Ingrediente

3 cl (1 oz) de fructe de pădure pisate

6 cl (2 oz) de vin spumant brut

coacăze roșii proaspete, pentru decor

Preparare

Măsurați fructele de pădure pisate folosind un jigger (pisați mure, zmeură și afine într-un recipient până obțineți o textură păstoasă) și turnați-le într-un pahar de cocktail răcit anterior. Umpleți cu vinul spumant brut până aproape de marginea paharului. Amestecați ușor cu o linguriță cu codița lungă și adăugați decorul de coacăze înainte de servire.





Ingrediente

4,5 cl (1 1/2 oz) Campari

1/4 portocală proaspătă

aproximativ 1 lingură (20 g) zahăr alb sau brun

6 cl (2 oz) vin spumant brut

aproximativ 7 g (1/4 oz) mentă proaspătă

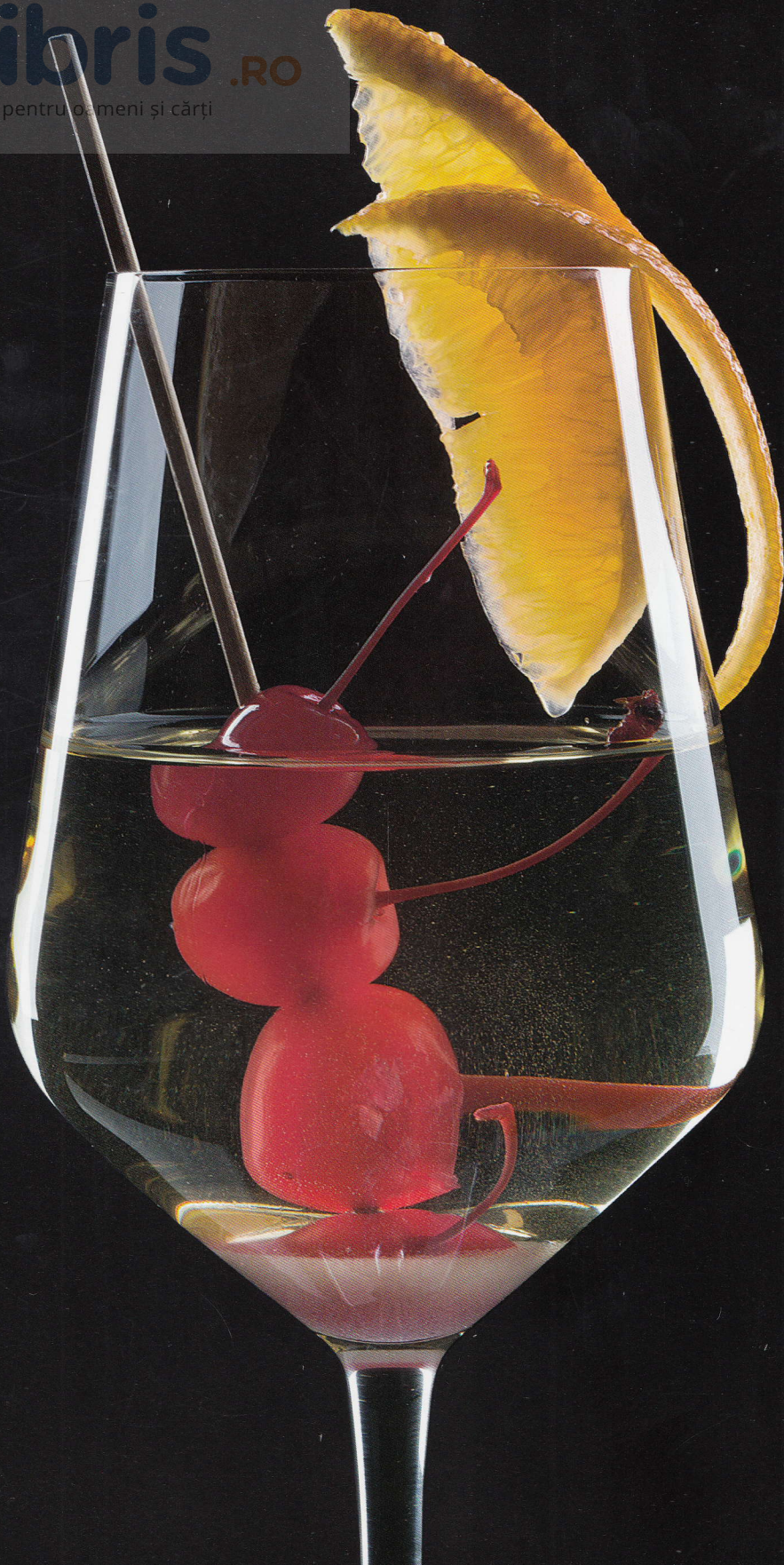
1 crenguță de mentă, pentru decor

Preparare

Tăiați portocala în bucăți mici, puneți-le într-un pahar Tumbler înalt și adăugați zahărul. Pisați portocala cu zahărul folosind un pisător muddler, pentru a îndulci pulpa. Adăugați menta și pisați ușor. Umpleți paharul cu cuburi de gheață sau cu gheață pisată și adăugați Campari măsurat cu un jigger. Umpleți cu vin spumant brut până aproape de marginea paharului și amestecați cu o linguriță cu coada lungă pentru a omogeniza ingredientele. Ornați cu o crenguță de mentă și serviți cu două paie lungi.

Bitter Mojito





Cocktail de șampanie

Ingrediente

9 cl (3 oz) șampanie

1,5 cl (1/2 oz) brandy

câteva picături de bitter Angostura

1 cub de zahăr

1/2 felie de portocală și cireșe confiate,
pentru decor

Preparare

Plasați cubul de zahăr într-un pahar de vin și adăugați câteva picături de bitter Angostura. Măsurați brandy-ul cu un jigger și adăugați-l în pahar. Faceți la fel cu șampania și amestecați ușor cu o linguriță cu coada lungă. Ornați cu o jumătate de felie de portocală și un rând de cireșe confiate pe băț.

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



Negroni Sbagliata

(confundat cu Negroni)

Ingrediente

3 cl (1 oz) Campari

3 cl (1 oz) vermut roșu

3 cl (1 oz) vin spumant brut

1 felie de portocală, pentru decor

Preparare

Măsurați Campari într-un jigger și turnați-l într-un pahar Tumbler scund umplut cu cuburi de gheață. Adăugați vermutul și umpleți până aproape de margine cu vin spumant brut. Amestecați câteva secunde cu o linguriță cu coada lungă, ornați cu o felie de portocală și serviți.