





Se cerchi un articolo, in questa sezione, relativo ad una regione clicca nell'elenco

Abruzzo	Molise
Basilicata	Piemonte
Calabria	Puglia
Campania	Sardegna
Emilia Romagna	Sicilia
Friuli Venezia Giulia	Toscana
Lazio	Trentino Alto Adige
Liguria	Umbria
Lombardia	Valle d'Aosta
Marche	Veneto

[Home page](#) | [Alimenti](#) | [Beverage](#) | [Enonews](#) | [Salute](#) | [Aggiornamenti](#) | [News](#) | [Locali](#) | [Appuntamenti](#) | [Turismo](#) | [Circoli](#) | [Libri](#) | [Spazio ai Lettori](#)

[« Torna indietro](#)

## CERCA

Inserisci una o più parole chiave e trova l'articolo che ti interessa:

 

o inserisci il codice dell'articolo:

 

## AGGIORNAMENTI

[CUOCHI](#)

[PIZZAIOLI](#)

[BARMAN](#)

[SOMMELIER](#)

[HOTELLERIE](#)

[MAÎTRES E SALA](#)

[AGRITURISMO](#)

[GESTIONE E NORMATIVE](#)

[OROSCOPO](#)

## BARMAN

08/02/2009 14.00.00

### Mixologist nel mondo del bar: la degustazione del vincotto

Dopo aver tracciato le caratteristiche generali del Vincotto Primitivo (vedi n.168 - dic/gen 2009) è ora il momento di approfondirne i tratti sensoriali. Il suo colore è marrone scuro, ha un profumo intenso con sentori di mallo di noce acidulo, un gusto al tempo stesso morbido e acidulo e un aroma di liquirizia e caffè. È adatto alla preparazione di cocktail after dinner, ma anche per alcune preparazioni pre dinner aperitive.

Ecco le ricette di **Michele Di Carlo**.

**Salento Summer:** 2/10 rum Cubaney, 1/10 Prime Arance, 1/10 latte di mandorle, 2/10 Vincotto Primitivo, 4/10 frullato di ananas.

**Salento Festival:** 3 cl Prime Uve, 1 cl Prime Arance, 1 cl Vincotto Primitivo, 1 Schweppes tonica.

**Salento Autumn:** 2/10 vodka Finlandia, 1/10 latte di mandorla, 1/10 Prime Arance, 2/10 Vincotto Primitivo, 4/10 spremuta d'arance.

**Salento Mojito:** 6/10 rum Cubaney, 1/10 Vincotto Primitivo, 2/10 spremuta di lime o limone, 1/10 zucchero di canna bianco, foglie di menta, allungare con soda.

**Salento Martini:** 8/10 gin Beefeater, 1/10 Martini dry, 1/10 Vincotto Primitivo, buccia d'arancia e oliva nera.

Queste le ricette di **Ciprofessional**.

**Black Russian del Salento:** 5 cl vodka, 2 cl Kalua, 3 gocce di Vincotto Primitivo.

**Alexander Primitivo:** 2 cl Vincotto Primitivo, 2 cl crema di cacao scura, 2 cl crema di latte, noce moscata.

**Primitivo Flip:** 1,5 cl Vincotto Primitivo, 4,5 cl Porto Rosso, 1 cl tuorlo d'uovo, noce moscata.

Per finire, i **cocktail salutari**.

**Tonic:** 2 cl Vincotto Primitivo, 1 Schweppes tonica, ghiaccio e limone.

**Fragola:** 2 cl Vincotto Primitivo, 10-12 fragole frullate, ghiaccio.

**Al fresco:** 1/2 spremuta d'arancia, 1/2 centrifuga di ananas, 2 cl Vincotto Primitivo, ghiaccio.

**Naturale:** acqua gasata, ghiaccio, 2 cl Vincotto Primitivo.

**Granita:** granita di limone, 1 cl latte di mandorla, 2 cl Vincotto Primitivo.

Carmine Lamorte

Ricerche e offerte di lavoro e locali 



Edizioni Contatto srl via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) Tel: 035 460563/615370 Fax: 02 700557702 P.IVA 02990040160 Per contatti via e-mail

Alcune immagini presenti su www.italiaatavola.net sono state reperite su internet, pertanto valutate di pubblico dominio. Qualora vengano utilizzate immagini protette da copyright o diritti di proprietà di alcun genere, www.italiaatavola.net invita gli interessati a darne immediata comunicazione in modo da rimuovere tempestivamente le immagini in questione.