



Unlocking The Wu-Tang Clan's Secret Album In Morocco



How To Negotiate Severance



Lessons In Healthcare From 20,000 Feet: Bhutan's Solution To Eye Care

[Food & Drink](#) 5/06/2014 @ 11:03AM



[Cathy Huyghe](#) Contributor

[Follow](#)

Cocktail Trends für das Frühjahr mit der Aufforderung zu improvisieren

Mit den Cocktails scheint es so zu sein wie mit dem Jazz: erst gilt es die Regeln zu lernen und dann frei vom Herzen weg zu improvisieren. Man weiß nie, was passiert, aber es wird bestimmt interessant.

Cocktails improvisieren zu können, hat meiner Ansicht nach drei Vorteile:

Es wird wärmer

Endlich! Straßencafés locken. Abendessen unter freiem Himmel winken. Die Improvisier-Laune liegt in der Luft. Coole Cocktails selbst gemacht? Jetzt ist Zeit dafür.

Die Rezepte bestehen aus bereits vorhandenen Zutaten

Viel Cocktails können Sie mit Hilfe von Zutaten nachmachen, die Sie bereits in Ihrer Küche haben, wie Zitrusfrüchte und Kräuter, zum Beispiel Zitrone, Limette, Orange, Pfefferminz und Zimt. Tonic Water, Cranberrysaft und Orangensaft kommen genauso gelegen wie Eis und kochendes Wasser.

Sie können von den Profis lernen

Wein- und Spirituosenmarken haben es sich angewöhnt, die typischen Eigenschaften ihrer Produkte, die sich für Mixgetränke eignen, groß herauszustellen. Was bedeutet, dass Sie von den Profis lernen können, bei denen die Improvisation mit der grundlegenden Kenntnis der alkoholischen Hauptzutat beginnt. Beobachten Sie, was sie tun, lernen Sie von ihnen bis Sie mit ihrem Repertoire vertraut sind, beginnen Sie dann selbst zu improvisieren.

Hier sind drei Cocktail Trends und drei Cocktail Varianten, die stark von den jeweiligen Hauptzutaten geprägt sind: Portwein, Grappa und Sauvignon Blanc.

Portwein

Haben Sie bemerkt, wie die weißen Portweine in letzter Zeit in den Regalen zugenommen haben? Die Produktion steigt mit der Qualität und daher gebührt ihm Respekt. Portwein in Ihr Cocktailrepertoire aufzunehmen, ist genauso einfach wie ihn mit Gin für ein Portwein Tonic auszutauschen (lieber als Gin Tonic). Ihn als Aperitif zu servieren bedeutet, die Denkweise zu ändern, doch es ist ein Trend, der sich durchsetzt, selbst in Portugal.

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797

info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

Oder versuchen Sie dieses Rezept zu Hause für einen Sandeman Bliss anzupassen, indem sie Zutaten aus Ihrer Speisekammer verwenden: gießen Sie gelbbraunen Portwein in ein mit Eis gefülltes hohes Glas; geben Sie Orangenscheiben, Zimt und Orangenschale dazu; runden Sie dann das Ganze mit Zitronensprudel ab. Garnieren Sie mit einem Orangenschnitt und Zimtstange.

Selbst die einfache Zugabe von Eis verschiebt die Vorstellungen etwas: der Portwein wird durch Eis gewiss nicht zum Cocktail, doch es ist eine neue, lässige Art – und eine neue Möglichkeit – Portwein zu genießen ohne die konventionelle Trinkweise nach dem Essen zu ersetzen.

Grappa

Seit 1897 stellt Familie Nonino in Friaul Grappa her, doch „traditionell“ ist kein häufig benutztes Adjektiv, um sie zu beschreiben. Seit Giannola Nonino den Weg für die Herstellung von sortenreinem Grappa gebahnt hat – im Wesentlichen dadurch, dass sie an den Hintertüren der regionalen Bauernhäuser geklopft und die Frauen der Winzer überzeugt hat, das Trestergut zu trennen – ist die Familie hinsichtlich der industriellen Trends ein Stück voraus.

Weshalb sie Mixologists, Getränkehistoriker, Bartenders aus der ganzen Welt angeworben haben – von Singapur über Italien bis Las Vegas – um Cocktailrezepte auf der Basis ihres Grappasortiments zu entwickeln. Einige dieser Rezepte sind sonderbar oder aufwendig: Nonino Sweet Sensation zum Beispiel, der von Daniele Dalla Pola aus Bologna kreiert wurde und für den zentrifugierter Ingwer und ein Japanese Ice Ball und „einige Spritzer Liebe“ benötigt werden.

Andere Rezepte, wie Summertime von Jörg Krause aus München, sind benutzerfreundlicher und leicht anzupassen. Erdbeersirup, Limettensaft und Zitronensaft mit Eis und zwei Nonino Grappa (er empfiehlt Amaro Nonino Quintessentia und Monovitigno Moscato) in einen Shaker geben und schütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen und mit einer Erdbeere garnieren.

Sauvignon Blanc

Matua, Neuseelands erster Hersteller von Sauvignon Blanc, hat zum 40-jährigen Firmenjubiläum eine Auswahl an Cocktails geschaffen. Alle Cocktails bestehen aus Sauvignon Blanc oder Riesling Lagenwein, die mit einer Reihe von typischen Bargetränken wie Gin, Campari oder Wodka gemischt werden.

Das Rezept für Matua Martini, ist zum Beispiel einfach und schnell zu realisieren und lädt zum Improvisieren ein. Mischen Sie drei Teile Wodka mit einem Teil Riesling und fügen Sie Holunderblütenlikör dazu. Gießen Sie alles in ein mit Eis gefülltes Boston Glas und rühren Sie gut um.

Das sind die Regeln. Es liegt an Ihnen zu improvisieren.