

Federico Mastellari

Cocktails aus aller Welt

Alle offiziellen IBA Cocktails und die ausgeschlossenen Kandidaten

HOEPLI Verlag

Eine Variation des klassischen *Last Word* (S. 130), die der amerikanische Barkeeper Sam Ross 2007 für die Cocktailliste im *The Violet Hunter* in Chicago kreierte, wo er selbst allerdings nie arbeitete. In der ersten Version des Drinks wurde Bitter Campari verwendet, den Ross einige Jahre später, als er im berühmten *Milk & Honey* (heute *Attaboy*) in New York zu arbeiten begann, durch Aperol ersetzte. Der Name geht zurück auf einen Song der englischen Rapperin M.I.A., den Ross bei der Kreation des Drinks hörte.

Heute ist dieser moderne Klassiker auf Bourbon-Basis weltweit einer der beliebtesten und meistgeschätzten Drinks überhaupt, insbesondere in den Vereinigten Staaten, was ihm 2020 die Aufnahme in die IBA-Liste einbrachte.

GLAS	TECHNIK	EIS
180 ml Cocktailschale	Shake	/

IBA-REZEPT**EMPFOHLENES REZEPT**

30 ml Bourbon	25 ml Buffalo Trace Bourbon Whiskey
30 ml Amaro Nonino	25 ml Amaro Nonino Quintessentia
30 ml Aperol	25 ml Select Bitter Aperitivo
30 ml frischer Zitronensaft	25 ml frischer Zitronensaft

Alle Zutaten in einen Shaker geben und schütteln. Den Inhalt in eine eisgekühlte Cocktailschale abseihen.

Anmerkungen und Tipps

Verwendet man Limettensaft statt Zitronensaft ist die Säure etwas markanter.
Der aus Bologna stammende Aperitif Select eignet sich bestens für diesen Drink.

PAPER PLANE**ALKOHOLGEHALT**

• • •

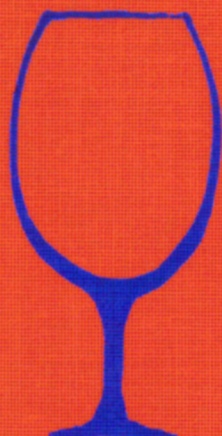
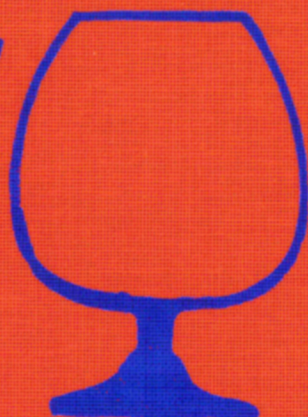
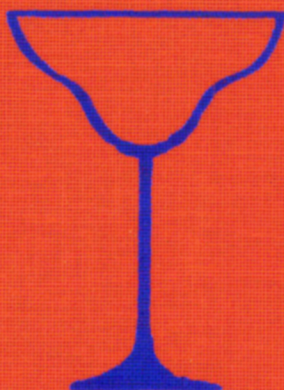
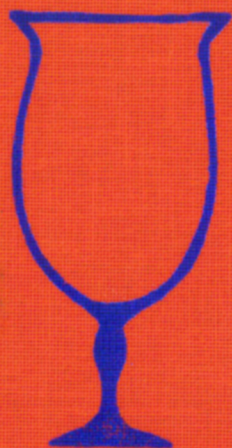
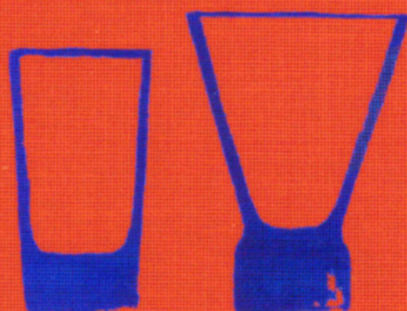
IBA New era drinks

GESCHMACK

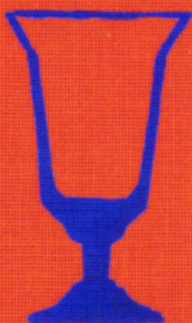
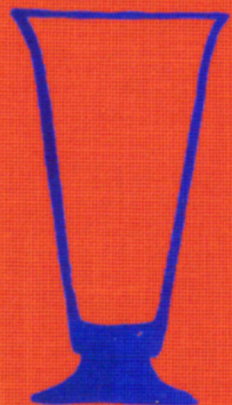
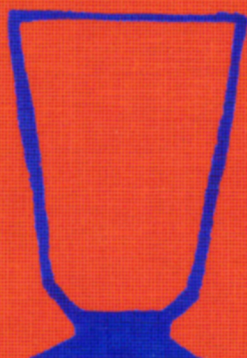
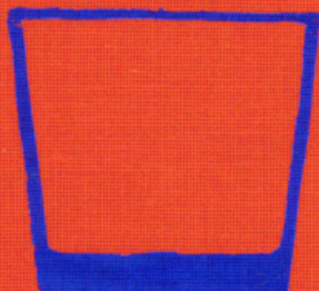
Süß, bitter, sauer,
Zitrone, Cerealien
frisch

Federico Mastellari

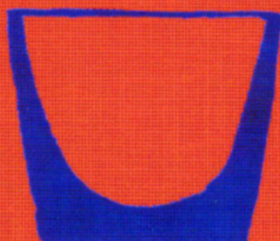
I COCKTAIL MONDIALI



Tutti i cocktail ufficiali IBA
e i grandi esclusi



HOEPLI



Una variazione del classico *Last Word* (pag. 130), creata dal bartender americano Sam Ross nel 2007 per il menù di *The Violet Hour* a Chicago, dove in realtà non lavorò mai. La prima versione del drink prevedeva Bitter Campari, che cambiò in Aperol quando Ross iniziò a lavorare al famoso *Milk & Honey* (ora *Attaboy*) a New York pochi anni dopo. Il nome viene da una canzone del rapper inglese M.I.A. che Ross ascoltava mentre stava creando la ricetta.

Oggi questo modern classic a base Bourbon è tra i drink più apprezzati e richiesti al mondo, in particolare negli Stati Uniti, al punto di essere stato selezionato nell'ultima codifica IBA del 2020.

**BICCHIERE**

Coppetta 180 ml

TECNICA

Shake

GHIACCIO

/

RICETTA IBA

30 ml Bourbon
30 ml Amaro Nonino
30 ml Aperol
30 ml Succo di limone fresco

RICETTA CONSIGLIATA

25 ml Buffalo Trace Bourbon
Whiskey
25 ml Amaro Nonino
Quintessentia
25 ml Select Bitter Aperitivo
25 ml Succo di limone fresco

Shakerate tutti gli ingredienti e filtrate in una coppetta ghiacciata.

NOTE E CONSIGLI

- Utilizzando succo di lime al posto di quello di limone avrete un'acidità più pungente.
- L'aperitivo bolognese Select lavora davvero bene in questo drink.

PAPER PLANE

TENORE ALCOLICO**SAPORE**

Dolce, amaro, acido,
limone, cereali e
fresco

IBA – New era drinks



Un super modern classic