

Nyári barnaság

Koktélok sötét párlatokból



Bár a borostyánszínű párlatok sokak számára a hűvösebb hónapokat, a könyvtár- és szivarszobák bőrfoteleinek klasszikus és bensőséges hangulatát idézik, frissítő és élvezetes nyári koktélok is készíthetők belőlük – így akár a kertpartik hangulatfelelősei is lehetnek.

Szöveg: Vancsik Ivett
Fotó: Hamu és Gyémánt / Talabér Géza
Helyszín: St. Andrea Skybar

d

mély aranszíntől a borostyánon át az egészen sötétbarnaig terjed az a skála, amellyel az úgynevezett barna (vagy sötét) párlatok kategóriájába tartozó szeszitalokat jellemezzük. A lepárlás során víztiszta ital születik; a minőségi barna párlatok – mint a sötét rumok, cognacok és armagnacok, brandyk, calvadosok és whisk(e)yk – színezékektől és hozzáadott aromaanyagoktól mentesen,

a több éven át tartó hordós érlelés során nyerik el jellegzetes szín- és ízvilágukat.

A Moët Hennessy prémium párlatcsaládjából most egy kubai rumot és egy francia cognacot választottunk négy, otthon is könnyen elkészíthető koktél alapanyagául. A koktélok Szabó Zoltán, a Rumour Bar vezetője és a Moët Hennessy Assemblage Program hazai képviselője állította össze a St. Andrea Skybarban.



HENNESSY VS

– a francia elegancia

A Hennessy VS a világ egyik legismertebb és legnépszerűbb cognacja; a minőség és az innováció iránti elkötelezettségéről híres a cognac-ház több mint 250 éves múltre tekint vissza. A palack arannyal díszített címkéjén szereplő VS (Very Special) rövidítés azt jelzi, hogy a konyakot legalább két évig tölgyfa hordóban érlelték. Az érlelés során a szőlőből desztillált párlat a hordóból érkező fűszeres ízekkel

gazdagodik, simul és kerekedik. A Hennessy VS cognac jellemzően a gyümölcsös, virágos és fűszeres jegyek kiegyensúlyozott kombinációját mutatja: a frissítő citrusfélék mellé vanília, fahéj, mogyoró, méz és tölgy illata és íze vegyül. Sokoldalúan fogyasztható cognac: összetett ízvilága tisztán vagy jéggel kortyolva bontakozik ki, emellett ízprofilja miatt népszerű választás koktélok alapjaként is.

Hennessy Berry Dream

Szabó Zoltán: „Az ananász egzotikus édessége és a feketeribizli pikáns fűszeressége harmonikusan simul össze a cognac jellegzetes ízeivel.”

Hozzávalók:

- 40 ml Hennessy VS cognac
- 45 ml ananászlé
- 40 ml feketeribizli lé
- jég és szárított ananász a díszítéshez

Elkészítés:

A gyümölcsleveket a cognac-kal és egy jó adag jéggel shakerbe tesszük és alaposan felrázzuk. Az italt végül jéggel teli tumbler (whiskys) pohárba töltjük, és szárított ananászzal díszítjük.

Hennessy Mule

Szabó Zoltán: „A narancslé és a gyömbér nemcsak kiemeli az alapszesz gyümölcsösségét, de frissességet is ad ennek a cognacra hangolt jeges long drinknek.”

Hozzávalók:

- 40 ml Hennessy VS cognac
- 30 ml narancslé
- 200 ml
- friss narancsszelet a díszítéshez

Elkészítés:

A jéggel teli long drinkes pohárba töltjük a cognacot, majd a narancslevet, végül pedig a gyömbéres italt. Óvatosan összekeverjük, és friss narancsszelettel díszítjük.

EMINENTE

– a kubai életérzés

Az Eminente rum a kubai rumgyártás gazdag öröksége és hagyományai előtt tiszteleg. A márka a prémium minőségű alapanyagok felhasználására és a gondos érlelési folyamatra összpontosít, amelynek eredményeként rétegzett és ízgazdag rumok születnek. A cukornád melaszából erjesztett és desztillált alappárlatot fehér tölgyfából készült

hordókban érlelik 7 éven át; az érlelési folyamat során a rum mélységet, karaktert, kiegyensúlyozott aroma- és ízprofilot kap. Érett trópusi gyümölcsök, fűszerek, karamella, vanília és tölgyfa jegyei – az Eminente rumok tisztán fogyasztva vagy koktélokban használva is kitűnnek sima szerkezetükkel és izgalmas komplexitásukkal.

Eminente Sour

Szabó Zoltán: „Egy klasszikus Sour receptre készült rumalapú variáció, amely akár otthon is nagyon egyszerűen elkészíthető.”

Hozzávalók:

- 50 ml Eminente Reserva
- 25 ml cukorszirup
- 25 ml citromlé
- egy szelet citrom a díszítéshez

Elkészítés:

Minden alapanyagot shakerbe öntünk; feltöltjük jéggel, szorosan lezárjuk, és addig rázzuk, amíg a shaker kívülről deres nem lesz. Tumbler (whiskys) pohárba, jégre töltjük, és egy szelet citrommal díszítjük.

Eminente Mule

Szabó Zoltán: „A nyári hőségben egy enyhén fűszeres, prémium barna rummal megspékelt, kellemesen citrusos, jéggel hűtött long drink tökéletes választás.”

Hozzávalók:

- 50 ml Eminente Reserva
- 25 ml lime-lé
- 25 ml cukorszirup
- 150 ml Fever Tree Ginger Ale
- friss lime a díszítéshez

Elkészítés:

Elkészítése nagyon egyszerű: egy long drinkes poharat feltöltünk jéggel, és a recept szerinti sorrendben minden alapanyagot hozzáadunk. Egy hosszú kanállal finoman összekeverjük, hogy a buborékokat ne törjük össze, és egy szelet lime-mal díszítjük.

