



Spumante Trabocco Abruzzo Doc, le nuove ricette cocktail di Luca Cinalli

28 Luglio 2023 

PESCARA – Quattro ricette che incarnano i sapori dell’Abruzzo e rivelano la versatilità dello spumante **Trabocco, il neonato marchio collettivo** che identifica e protegge proprio i vini spumante prodotti esclusivamente in regione, da soli vitigni autoctoni e con metodo italiano. Le ha realizzate **Luca Cinalli**, bartender e figura iconica nel mondo dei miscelati, che a Pescara ha condotto una masterclass a cui hanno partecipato ristoratori e addetti ai lavori.

Cinalli, bartender originario di Casalbordino (Chieti), grazie alla sua passione e professionalità ha raggiunto negli anni traguardi sempre più importanti. Dal 2015 ha aperto a Londra l’Oriole Bar, dopo diverse esperienze in giro per il mondo. E, il successo del suo locale, arrivato in un solo anno tra i 50 migliori bar del mondo, è valso a Cinalli il premio come “Miglior Barman Italiano all’estero” nei Barawards 2016, assegnati dalle riviste specializzate Bargiornale e Ristoranti del Gruppo Tecniche Nuove.

Oltre a lavorare a Londra, oggi Cinalli è consulente e brand ambassador nel mondo di tante aziende che fanno parte del settore Horeca.

“Non miscelo mai per me, ma per l’esigenza del cliente interpretandone il gusto”, ha detto. “I gusti oggi sono tanti, non sono cambiati ma c’è una tendenza ad avere un’acidità maggiore e meno alcolica. Soprattutto noi italiani che abbiamo lo spumante, che è un low alcol, rappresentiamo al meglio questa tendenza”.

Seppur con una lavorazione semplice, Cinalli ha dato vita a dei cocktail proiettati verso la cucina più che limitarsi ad offrire una bevuta di qualità: sapori importanti, di corpo e struttura.

LE RICETTE DI CINALLI CON LO SPUMANTE TRABOCCO ABRUZZO DOC

Trabocco Spritz = Rosé Voilá Casal Thaulero

20g vodka
15g limoncello
15g liquore arancia
25g aperol
15g lemon j.



20g sciroppo vanilla
25g sorbetto passion fruit
50g rosé voilà spumante trabocco

tecnica = montato nel bicchiere
bicchiere = tumbler basso
ghiaccio = cubetto macchina ghiaccio
guarnizione = buccia di arancia + oliva

Note = mix gli ingredienti (eccetto lo spumante), lasciare riposare per 2 ore e oltre, filtrare con filtro carta, imbottigliare, lasciare in luogo a temperatura ambiente o frigorifero, scadenza 30 giorni e più

Abbinato Voilá rosé per le proprie note = ibisco + litchi + ciliegia & fragole di bosco, inoltre, dal colore rosato, aiuta a far ottenere al cocktail un colore più acceso

Consiglio = drink: americano sbagliato = 25ml bitter aperitivo / 25ml vermouth rosso / 25ml spumante, buccia di arancia & fetta di limone per guarnizione.

Limonaia = Legonziano Montonico Trabocco Abruzzo Doc Brut

35g italicus rosolio di bergamotto
35g limoncello
25g lemon j.
15g vino rosso (consigliato : pinot noir)
15g albume
35g legonziano montonico trabocco abruzzo doc brut

bicchiere = coppa da cocktail
ghiaccio = niente
guarnizione = foglia di basilico fresca
tecnica = montato con un frullino & shakerato

Note = mix gli ingredienti (eccetto lo spumante), shake it, monta l'albume fino ad ottenere una foam stabile, versa nel bicchiere con double strainer.

Abbinato Legonziano Montonico Trabocco Abruzzo Doc brut per le proprie note = fresco + acido + leggermente minerale.

Consiglio = drink: spumante julep = 50g american whisky + 8g caster sugar + 10 foglie di



menta + 10 foglie di basilico + 1 x buccia di limone + 80g spumante Legonziano

Spumante & Mary = Vinco Venerebio Trabocco Abruzzo Doc Bianco bio spumante brut 100

60g cacao & vegg consomme

50g = Vinco Venerebio Trabocco Abruzzo Doc bianco bio spumante brut 100.

bicchiere = bicchiere da vino banco

ghiaccio = cubetto macchina ghiaccio

guarnizione = foglia di alloro fresca

tecnica = montato nel bicchiere

Note = il ricettario del brodo, prevede una base di 2litri di acqua.

Abbinato Vinco Venerebio Trabocco Abruzzo doc bianco bio spumante brut 100.

Per le proprie note = fresco + sapido + morbido.

Consiglio = drink: gin / french 75 cocktail = 50g gin + 20g lemon j. + 15g caster sugar + 10g albume + 60g vinco Venerebio Trabocco Abruzzo doc bianco bio spumante brut 100

Caffe sbagliato = Aureae Stellae Trabocco Abruzzo spumante doc pecorino

35g liquore al caffè

15g amaro (dolce)

35g. Aureae Stellae Trabocco Abruzzo spumante doc pecorino.

50g caffè zuccherato

bicchiere = coppa da cocktail

ghiaccio = niente

guarnizione = grattata di caffè

tecnica = montato con un frullino & stirred

Note = mix gli ingredienti (eccetto lo spumante), stir it, monta il caffè fino ad ottenere una foam stabile, versa nel bicchiere con double strainer

Extra nota = caffè zuccherato = 25g caffè + 6g caster sugar.

Abbinato Aureae Stellae Trabocco Abruzzo spumante doc pecorino per le proprie note =



acido + leggermente minerale + ostrica + parmigiano.

Consiglio = drink: gin spritz = 40g gin + 80g sambitter bianco + 80g spumante Legonziano + 1 rametto di salvia + 1 x buccia di limone.

***Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022
(cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)***