

Aperitifs

Apéritifs à base de vin

Parmi les apéritifs à base de vin, le Vermouth est aussi bien le plus apprécié que le plus connu. Le nom Vermouth provient de l'absinthe (*Artemisia absinthium*), qui lui donne son goût amer.

Le site de fabrication le plus ancien se trouve au sud de Turin. On y a déjà fabriqué des vins aromatisés au 16ème siècle et jusqu'à ce jour la région est le centre du Vermouth italien. Des marques renommées comme Martini, Cinzano et Carpano sont proposées en rosso, bianco, rosé ou dry.

Vermouth Cassis

Un apéritif superbe au goût fruité et doux

Ingrédients

5 cl de vermouth sec	Versez le vermouth et la crème de cassis avec les
2 cl de crème de cassis	glaçons dans un grand gobelet. Remuez et remplissez
glaçons	à la soda froide. Ajoutez quelques gouttes de jus de
soda froid	citron. Décorez le gobelet à l'aide de zestes de citron.
jus et tranches	Salute!
de citron	

Limoncello

Limoncello est une liqueur italienne au citron, fait soi-même un vrai délice en apéritif ou en cours de la soirée.

Ingrédients (pour env. deux litres) :

8 grands citrons non-traités	Lavez les citrons à l'eau chaude et séchez-les. Prélevez finement les zestes des citrons. Ne découpez que la partie jaune des zestes, non pas la partie blanche, car celle-ci a un goût amer.
700 ml d'eau de vie claire	Mélangez les zestes avec l'eau de vie claire et l'alcool. Couvrez le tout et faites infuser quelques jours.
200 ml d'alcool (70%) (de la pharmacie)	Portez 900 ml d'eau à l'ébullition avec le sucre et faites bouillir pendant 5 minutes sans couvrir la casserole.
900 g de sucre	Filtrez les zestes de l'alcool et mélangez l'alcool avec le sirop. Mettez la liqueur en bouteilles, fermez-les bien et conservez-les dans un endroit frais. Servez le Limoncello frais en coupes de champagne.



Des vins italiens avec les crostinis, les brochettes à la caprese et la salade aux crevettes

Montepulciano d'Abruzzo

Un promu clandestin à la couleur rouge rubis.

De par son goût sec et velouté, le Montepulciano est un vin idéal pour la cuisine méditerranéenne légère. Il s'accommode particulièrement bien avec les plats de pâtes, pizzas et variations de pain, comme p.ex. les crostinis. En plus, il se distingue par son excellent rapport qualité/prix.

Température de dégustation: 12 – 15 °C

Chianti classique

Ce vin italien classique est un vin des grandes différences. Sa couleur rouge grenat et son goût âpre et fruité proviennent des exploitations viticoles toscaniens autour de Florence et Siena. Afin de pouvoir déguster un chianti particulièrement doux et harmonieux, il ne devrait pas être bu trop jeune et il devrait être mis en carafe ou dans un décanteur quelque temps avant de prendre „la première gorgée“, ainsi, il peut „respirer“, absorber de l'oxygène et développer toute la subtilité de son bouquet.

Un plaisir du palais particulier avec des pâtes et du fromage.

Température de dégustation: 15 – 18 °C

Pinot blanc

Un vin blanc frais et fruité des alentours de Venice et Trentino. Avec son goût sec, il harmonise particulièrement bien avec du poisson cuit et des fruits de mer.

Température de dégustation: 8 – 10 °C

Digestif

Grappa

La Grappa alla Ruta a un charme particulier, où l'on ajoute une tige de rue officinale (ruta graveolens) dans la bouteille, qui donne un goût particulier à la grappa.

Espresso di Vanilla

Ingrédients pour 4 portions :

1 c.à.s. de poudre
d'espresso
(instantanée)

2 cl de liqueur
de vanille

1 c.à.s. de crème battue

Faites dissoudre la poudre d'espresso dans 60 ml d'eau bouillante. Ajoutez la liqueur de vanille dans un verre épais, versez lentement l'espresso le long du dos d'une cuillère. Couvrez-le de crème battue et servez le tout.

Ramazotti sur glaçons

Ingrédients pour 4 verres :

16 cl de Ramazotti
glaçons
1 citron

Remplissez 4 verres épais avec des glaçons, versez 4 cl de Ramazotti sur chaque et décorez avec une tranche de citron.