

# GIMLET

INTERNATIONAL  
BARTENDERS  
ASSOCIATION

# 1986



## RICETTA

2 oz | 6 cl liquore Gin

1 oz | 3 cl Rose's lime juice cordial

## BICCHIERE



## TECNICA DI PREPARAZIONE



## GUARNIZIONE



## PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nella coppetta.

## STORIA E CURIOSITA'

La ricetta del Gimlet pare avere origini antiche che si perdono nel corso del XIX secolo. Esistono ad oggi alcune ricette differenti tra di loro, principalmente diverse nel rapporto tra gli ingredienti; è invece nota la possibilità di preparare il cocktail usando la Vodka invece del Gin. Il nome deriva, molto probabilmente, dal cognome del medico inglese Sir Thomas Gimlette, che per soleva miscelare il succo di lime al Gin: tale usanza era pratica diffusa ai tempi del medico, e molti marinai della flotta britannica usavano allungare la propria razione alcolico con il succo degli agrumi, per rendere la bevuta assai più piacevole.

Il succo presente nella ricetta del Gimlet è un marchio registrato, prodotto dal commerciante Lauchlin Rose, che per primo trovò una soluzione pratica per la conservazione del succo senza l'utilizzo dell'alcol.

Il cocktail viene citato nel libro di Raymond Chandler, "Il grande addio".



PROFESSIONE BARMAN

