

CÒCTELS AMB BRANDI: EL SIDE-CAR

El Side-car és un aperitiu refrescant i potser un dels còctels més coneguts dels elaborats amb brandi, juntament amb l'Alexander.

Sembla que va ser inventat per Frank Meier, cap de tots els bars de la cadena Ritz.

Però també trobem una altra anècdota referent a l'origen del nom que rep aquest còctel i que és la següent:

Es diu que durant la 1^a Guerra Mundial, un capità nord-americà demanava cada nit aquesta preparació en un bar de París, i també cada nit havia de ser portat a casa seva per un seu ordenança, que ho feia amb una motocicleta provista de side-car i d'aquí podria haver sortit el nom d'aquest preparat.

La fórmula és la següent:



SIDE-CAR

2/4 brandi
1/4 suc de llimona
1/4 Cointreau



El preparem en coctelera i el passem a copa de còctel.

Les variants que trobem d'aquest còctel són les següents:

Elaborat amb Curaçao en lloc de Cointreau.

Col·locant-hi una pell de llimona.

Variant les proporcions: A) 1/3 brandi, 1/3 suc de llimona i 1/3 de Cointreau.

B) 3/6 brandi, 1/6 suc de llimona i 2/6 de Cointreau.

Si canviem l'element principal del còctel, el brandi per la ginebra tenim un altre còctel prou conegut: el WHITE LADY (Dama blanca).

El PINK LADY és un White Lady amb unes gotes de granadina.

El MARGARITA substitueix el brandi per tequila. El vas es pot gebrar amb llimona i sal.

