

Bellini

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>4 CL NECTAR DE PECHE</p> <p>8 CL CHAMPAGNE</p>	<p>Couleur : ORANGE</p> <p>% d'alcool : 9</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> <h1>DIRECT</h1>	<p>Historique</p> <p>Le Bellini a été créé au Harry's Bar de Venise et est devenu la boisson emblématique de l'endroit. Rappelons que le Harry's, fondé en 1931 (et qui n'est pas lié au "vrai" Harry's, celui de Paris), devint dès son ouverture le rendez-vous de tous les hommes de goût et est connu pour avoir été l'une des escales favorites d'Hemingway (oui, avec environ trois mille autres bars dans le monde), comme le prouve la photo qui illustre cette rubrique. C'est à Giuseppe Cipriani, le patron du bar, que l'on doit la création du Bellini. Mélange de nectar de <u>Pêches</u> blanches et de prosecco (le champagne italien), le cocktail a été conçu en 1948, et doit son nom au peintre vénitien Giovanni Bellini (et non pas au compositeur sicilien du XIXème siècle Vincenzo Bellini, comme on le croit parfois).</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : DOUX</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>Directement dans une flûte à champagne; verser le nectar de pêche puis le champagne.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Trois cépages sont adaptés au terroir champenois : le Pinot Noir et le Meunier, Chardonnay.... Inventé par Dom Pérignon en 1715...</p>	<p>Remarques</p> <p>Comme beaucoup d'apéritifs sophistiqués, le Bellini s'est répandu assez couramment dans le monde entier, mais est malheureusement rarement servi convenablement. Très délicat, ce cocktail de dames, parfait pour rafraîchir les fins d'après-midi estivales, repose en effet sur des ingrédients simples, mais la qualité optimale de ceux-ci est indispensable à sa réussite. Il exige aussi un long travail de préparation (pour le nectar de <u>Pêches</u> qui le compose), ce qui explique que beaucoup de barmen renoncent parfois à l'inclure sur leur carte.</p>	