Состав:

(на 1 порцию)

1 спелый белый персик

100 мл игристого вина

20-30 г льда

Рецепт коктейля Беллини:

Персик промыть, удалить кожицу и косточку, мякоть персика измельчить в блендере до состояния пюре* (мякоть персика можно протереть через сито). Пюре персика и игристое вино смешать в шейкере со льдом (персик и вино должны быть предварительно хорошо охлаждены).

Получившийся коктейль Беллини процедить в бокал (лед в бокал попасть не должен).

_____

*Если персик не очень спелый, то, при необходимости, в пюре можно добавить сладкий сахарный сироп.

Коктейль Беллини родом из Италии, где, кстати, он очень популярен.

Этот, по настоящему, богемный коктейль изобрел Джузеппе Чиприани. Считается, что впервые коктейль Беллини был подан в «Баре у Гарри» в Венеции где-то в 30-40-х годах двадцатого века.

А своим названием коктейль обязан известному художнику венецианской школы живописи - Джованни Беллини, творчество которого положило начало золотому веку венецианской живописи. Поговаривают, что нежный цвет коктейля напомнил его автору приятные оттенки белого на картинах известного живописца – отсюда и название.

Первоначально в состав этого коктейля входило сладкое игристое вино Просекко. Примечательно, что это вино Проссеко приблизительно до 60-х годов 20 века было сладким, потом технология его производства была усовершенствована, и сейчас вино Просекко -сухое.

В настоящее время существует множество вариантов приготовления коктейля Беллини – вместо белого персика используют и другие сорта персиков, главное условие – персики должны быть спелыми, иногда персики даже запекают с сахаром и коньяком, чтобы получился более насыщенный вкус. Молодое игристое вино Просекко заменяют другими игристыми винами или даже шампанским, хотя считается, что, выбирая между игристым вином и шампанским, предпочтение следует отдать первому.

Приятного аппетита!