Caffè invecchiato nelle botti del gin? E’ la ricetta della nuova bevanda di Starbucks

starbucks-coffee-su-instagram-52adf490

Promette di essere una (piccola) svolta nel mondo di Starbucks. Secondo quanto riportato da Fox Life, lLa catena americana ha lanciato un nuovo drink a base di caffè. Il nome - Gin Barrel-Aged Cold Brew - tradisce le modalità di lavorazione: è infatti realizzata mediante lo stesso processo di invecchiamento in botte (dei chicchi di caffè) utilizzato solitamente per il gin. E proprio questo processo regala al drink un sapore particolare oltre a un gusto ghiacciato.

La torrefazione toglie però qualunque residuo alcolico ai chicchi - la bevanda è completamente analcolica -, pur senza perdere l’aroma del gin e di tutti gli altri elementi. Alla fine, come riporta Bustle, il drink assume anche una sfumatura al sapore di caramello.

Al momento il Gin Barrel-Aged Cold Brew è disponibile solo in uno store Starbucks: il Reserve Roastery di Seattle, che utilizza chicchi provenienti dal Rwanda e botti proveneinti da una distilleria di gin artigianale della città, il Big Gin, e da una distilleria di bourbon. Il sapore riesce quindi a fondere gli aromi diversi del gin e del bourbon oltre che della vaniglia, del cardamomo e del gusto speziato del pepe.